



COMUNICATO, 02 MARZO 2020

Venerdì 6 marzo 2020 ore 21.00
Teatro del Lavoro | via Chiappero 12 | Pinerolo

FERMENTO – L'azione di Vicente

Come un etnografo al ritorno da un viaggio, Vicente, raccontando la ricetta del pane che da generazioni si tramanda nella sua famiglia, conduce il pubblico in alcuni passaggi di svolta della sua vita. Lo spettacolo teatrale fa parte del programma di eventi di "Io l'Otto Sempre", promosso dal Comune di Pinerolo in occasione della Giornata Internazionale della Donna 2020.

*testo composto da Vicente Cabrera e Katia Capato
Produzione di
Nuove Cosmogonie Teatro*

Spettacolo teatrale a Ingresso libero

FERMENTO è un progetto performativo creato da Vicente Cabrera e Katia Capato alla fine del 2018, per Looking for Common Roots: una serie di eventi che uniscono teatro, musica, danza e cibo. Una finestra che si apre e permette di vedere diversi angoli del mondo in un solo spazio. Nasce come un momento di condivisione tra le culture e i singoli individui, oltre ad un sincero ed autentico scambio reciproco di conoscenze, esperienze ed emozioni, una vera e propria "Performance artistica".

Lo spettacolo è strutturato in base al processo di elaborazione del pane: selezione degli ingredienti, impasto, tempo d'attesa (lievitazione), taglio, cottura. Vicente introduce lentamente gli spettatori nella ricetta conducendo un viaggio in ciò che lo costituisce. Mentre il tempo trascorre nell'attesa della lievitazione del pane cominciano a comparire alcune abitudini che Vicente non può controllare. Si svelano le problematiche di questo giovane che aspetta con ansia il momento in cui il pane sarà pronto da infornare. Si svela la sua ansia di diventare adulto e la voce di una generazione che ha dovuto trovare da sola il cammino per farsi ascoltare. C'è chi ha avuto fortuna e chi ancora cerca, smarrito, qualcuno a cui parlare. FERMENTO dà la possibilità di conoscere: canti e canzoni della tradizione cilena e latinoamericana, oggetti che Vicente ha raccolto durante i suoi viaggi, storie e costumi della sua terra, ma soprattutto la sua relazione con l'acqua, farina, sale e il lievito madre.

“La storia del pane abbraccia la storia dell’umanità ed anche quella di Vicente, il giovane cileno nato appena due anni dopo una dittatura che ha lasciato ferite aperte e strascichi che serpeggiano nelle nuove generazioni figlie di un generale stress posttraumatico e di una ebbrezza alcolica che, se da un lato è la festa che gioisce per la riconquistata libertà, dall’altro è il tentativo di sedare traumi troppo grandi che riaffiorano a sconvolgere,



sconvolgere, non solo coloro che vissero sulla loro pelle quelle esperienze, ma anche coloro che nacquero appena dopo. Il giovane uomo avverte dentro di sé un fermento misto di disagio e tormento, nuovo ed antico, ed energie vitali belle e generative.

Fermentano in lui come fermenta il cuore del pane nel suo processo di lievitazione nutrito dal lievito più naturale: La Pasta Madre. Questa Fermentazione naturale si fa motore di esperienze e di un processo di trasformazione interiore, di crescita, maturazione e consapevolezza di sé, nel momento in cui il giovane decide di procedere imboccando la via meno facile, ovvero quella di non cedere alla faccia oscura dell'ebbrezza e della paura.”

Katia Capato. Regista

In FERMENTO le materie sono: l'autobiografia, le storie personali, gli aneddoti, i testimoni, i canti, la propria pelle e il proprio sudore. Lavorando con l'autobiografia l'attore si avvicina al mestiere del teatro con grande consapevolezza di ciò che lo compone. L'esperienza diventa così un atto di riappropriazione delle origini che spinge a cercare la forza nascosta dentro di noi per aprire nuove strade su cui avanzare.