Scritto da Red.
Martedì 12 Febbraio 2019 16:30



AVELLINO – Per il secondo anno consecutivo l'Associazione culturale Godot, in collaborazione con la compagnia teatrale Vernicefresca teatro, presenta alla città di Avellino una nuova rassegna di spettacoli teatrali che quest'anno prenderà il nome di *Fermenti teatrali.* Il titolo della rassegna non nasce per caso: è frutto – si legge in un comunicato – di una precisa volontà di tramutare in parole un'idea che è alla base del modo di
fare teatro
di Vernicefresca in un luogo, come il Godot, che cerca di ospitare nuove opportunità di crescita e di stimolo culturale per la nostra città. Ciascuno fra gli spettacoli scelti rappresenta il risultato di una fermentazione di idee che diventano parole capaci di evolversi in azioni precise nella misura in cui lo spettatore è disposto a far fermentare il messaggio che essi intendono trasmetterci.

La rassegna, sotto la direzione artistica di Massimiliano Foà, sarà articolata in quattro appuntamenti con cadenza mensile, da febbraio a maggio, per offrire il giusto tempo di fermentazione tra un messaggio e l'altro. Nello spazio del Godot - di recente inserito nella guida ufficiale dei teatri off del 2018 - si avvicenderanno artisti noti nel panorama teatrale nazionale: Alessandra Asuni, Roberto Cardone, Nico Mucci ed Ettore Nigro. Proprio Ettore Nigro con "La masa madre" inaugurerà la rassegna con uno spettacolo che ha come protagonista il fermento per eccellenza, quello della *pasta madre.*

La masa madre è infatti la storia di Sante, un ragazzo che vuole diventare fornaio perché ha un sogno: fare il pane per tutti. E così lotta per mantenere viva la pasta madre (*'o criscito*
, come lo chiamano i napoletani) che ha ereditato dal nonno fornaio. Parte alla volta di Buenos Aires dove inizia a lavorare in un panificio, lotta insieme ai compagni per salvaguardare la naturalezza del pane e distribuirlo a tutti, segnando in tal modo la storia politica e gastronomica dell'Argentina.

La masa madre è un inno alla resistenza alimentare, contro l'industrializzazione selvaggia dei processi alimentari che porta alla perdita delle tradizioni gastronomiche, contro la manipolazione dei cibi e dell'essere umano.