

Titolo || Mousse di destrezza e fragilità in stampino di tempo allargato

Autore || Sergio Lo Gatto

Pubblicato || «Ricettario Teatrale», 26 agosto 2014 - [https://ricettarioteatrale.wordpress.com/2014/08/26/untitled_i-will-be-there-when-you-die-alessandro-sciarroni/]

Diritti || © Tutti i diritti riservati.

Numero pagine || pag 1 di 1

Lingua || ITA

DOI ||

Mousse di destrezza e fragilità in stampino di tempo allargato

di *Sergio Lo Gatto*

ricetta: Alessandro Sciarroni

chef: Alessandro Sciarroni

INGREDIENTI

- 1 spazio bianco
- 4 giocolieri, 1 musicista
- 1 consolle per live programming, con giradischi
- 20 clave bianche
- Cucchiaino di casualità
- Farina di silenzio tipo 000
- Granella di sguardi e sorrisi
- Senso di fallimento (in fiale)
- Scaglie di ombre in negativo

PREPARAZIONE

Cospargete lo spazio già bianco con la farina di silenzio e posizionate i quattro giocolieri – vestiti di abiti semplici e che non contrastino molto con lo sfondo – in modo che siano tutti visibili. Chiudete loro gli occhi e lasciate che sulla scena passi una piccola eclissi di luce, che raffredderà il respiro. Solo allora riaprite gli occhi e aggiungete una clava alla volta. Lo schiocco delle clave nelle mani creerà un ritmo. Usate il musicista e la consolle per spezzarlo e montarlo poi a neve di live programming, in modo che la farina di silenzio si amalgami in grumi di sonorità. Su queste, aggiungete via via le altre clave e lasciate che i giocolieri si spostino. Senza smettere di mescolare le clave, spargete poco a poco la granella di sguardi e sorrisi e stillate una goccia di senso di fallimento ogni volta che una clava raggiunge il pavimento. Usate il cucchiaino di casualità per muovere ancora e ancora i giocolieri nello spazio, lasciando che le clave scompaiano nel contrasto con lo sfondo. Solo alla fine aggiungete le scaglie di ombre in negativo. Scottate appena al forno l'interno e poi lasciate raffreddare per 50 minuti. Allargate uno stampo di tempo e servite tiepido. *Stop.*

VALUTAZIONE

L'arte di Sciarroni è silenziosa e lieve. Con questo dessert si conferma nella sua ricerca concettuale ma opera passi avanti verso un gusto drammaturgico davvero sottile, che punge la lingua facendo assaporare il concetto di fallimento come motore di tensione per l'intero apparato digerente. Il cuore di concentrazione che la mousse racchiude pulsa di calore e stempera la freddezza di questa opera di sicuro ingegno, adatta a palati che credono che il tempo possa essere rallentato. E gustato.