

La Stampa, “Prenotate posti per Soup. Cucineremo le emozioni”, 2 febbraio 2014, p.58



CHIARA FABRIZI
NOVARA

Dolce, salato o piccante? Parte da una semplice domanda, il coinvolgimento del pubblico nella performance «Soup», nuova produzione di «LisLab Performig Art» giovedì e venerdì dalle 20,30 al Piccolo Coccia. Per ogni appuntamento, 35 posti: occorre prenotare entro martedì; 5 euro (0321-233201).

Non sarà uno spettacolo ma un'esperienza di interazione con artisti e diversi linguaggi sensoriali. Antonella Cirigliano, docente di performing arts e teatro alla Nuova Accademia Belle Arti di Milano, è la direttrice dell'associazione culturale che dal 2011 ha sede a Meina: «In Soup il pubblico è invitato a sperimentare un rito collettivo sul cibo, ricevendo suggestioni e illusioni. In realtà il cibo è una metafora per arrivare a parlare di chi siamo». In un ristorante surreale verranno servite pietanze diverse. Ognuno proporrà poi un piatto speciale con gli ingredienti che arriveranno.

Dal 27 gennaio gli artisti e i collaboratori di Lis, Laboratorio dell'immagine sensoriale, lavorano nel Piccolo Coccia: «Con me ci sono Daria Tonzig, Francesca Amat, Sara Vilaro e Thomas Roper, oltre a quattro studenti di Belle Arti - aggiunge la regista - coinvolti nel workshop che venerdì dalle 10 sarà aperto gratis ai giovani delle superiori».

«Soup», coprodotto da Fondazione Coccia, fa parte del progetto «PerCorpi Visionari» su codici della danza e performance contemporanea, vincitore del progetto «Interreg» con capofila italiano la Fondazione Coccia e capofila svizzero la Fondazione La Fabbrica di Losone. Tra gli altri partner italiani: Didee e Coorpi-Coordinamento Danza Piemonte, di Torino.



Foto di Samatha Kleina a pagina 59