

Bologna

Cultura &amp; Spettacoli

Questa sera in scena al teatro Dehon

## «Il mio teatro civile fatto di pasticceria: vi prendo per la gola»

Tiziana Di Masi in scena con 'Il giro d'Italia in 80 giorni'. «Dietro ogni torta c'è una storia, una tradizione. E spesso un riscatto»

Sono buonissimi ma non sono 'buonisti' i dolci di **Tiziana Di Masi**, che nello spettacolo *'Il giro del mondo in 80 dolci'*, stasera in scena al Dehon, vi prende per la gola, vi parla di ricette e di percorsi umani, ma non ci tiene a farvi accomodare in una platea stile 'social'. L'autrice che si presenterà in una delle sue vesti più care, quella della *Signora in Dolce*, la prima investigatrice pasticciera d'Italia creata dalla sua penna, ci tiene a ribaltare il cliché del preparato dolciario, spesso ingurgitato senza prestare attenzione alla sostanza. Con lei in scena anche il pasticciere bolognese **Francesco Elmi**, che racconterà la torta di riso (che poi si potrà assaggiare).

### Tiziana Di Masi, chi sono i protagonisti del suo spettacolo?

«Partirei dagli ottanta dolci del titolo, che prima di essere reali sono immaginari. Uno dei concetti che più amo dello spettacolo è che il dolce non è qualcosa con cui ci si abbuffa. Lo si mangia, ma prima va pensato, immaginato, studiato, capito,



poi diventa realtà. Perché dietro ogni dolce c'è una storia, una profonda tradizione, c'è la conoscenza dei grandi maestri. Da quando, cinque anni fa creai la *Signora in Dolce*, le persone hanno iniziato a chiedermi come faccio a mangiare tutti questi dolci e a essere in forma, a non avere problemi di salute».

### Come spiega il segreto?

«Sceglia la qualità, il dolce fa in-

grassare come qualsiasi altro cibo, quindi bisogna saper scegliere. Oggi tra trasmissioni, show cooking, gare, tutti vogliono diventare super chef, ma forse è arrivato il momento di imparare a mangiare».

### Chi sono gli amici dolci che porta in scena?

«Porto in scena il tiramisù, il cannolo e il panettone, i tre dolci italiani più amati a livello mondia-

le, di cui racconto la storia. Poi parlo dei dolci della mia infanzia, come le zeppole di San Giuseppe. E poi ci sono dolci che ho scelto per parlare di inclusione sociale: quindi la sbrisolona mantovana, la torta che prepara un'impresa dove lavorano sette ragazzi con lo spettro dell'autismo, SbrisolAut, una storia bella perché questa impresa dà loro lavoro e quindi dignità».

### Poi ci sono i carcerati-pasticcieri della pasticceria Giotto di Padova.

«Si tratta di una cooperativa che opera dentro al carcere Due Palazzi di Padova, da 20 anni, e forma i pasticcieri. Fare emergere anche l'altro aspetto della pasticceria, che è opportunità di riscatto e cambiamento, che si allontana dal trito e ritrito dell'instagrammabilità di una foto, è stato per me il motivo della scrittura. Capisco chi fa fatica a inquadrare il mio teatro civile in uno spettacolo sui dolci, ma per me le cose possono convivere, basta andare a fondo delle cose».

**Benedetta Cucci**