

# IL PASTO DELLA TARANTOLA



# IL PASTO DELLA TARANTOLA

*testi, video e regia* **Silvio Panini e Paolo Pagliani**  
*con* **Anna Chiara Ingrosso e Ottavia Perrone**  
*consulenza artistica* **Salvatore Tramacere**  
*realizzazione scenografie* **Mario Daniele**  
*organizzazione e tournée* **Laura Scorrano e Georgia Tramacere**

L'allestimento dello spettacolo è costituito da una serie di postazioni per una degustazione individuale guidata. Le attrici-cameriere accompagnano lo spettatore-avventore alla scoperta dei sapori tipici salentini. I prodotti alimentari tipici rispecchiano e testimoniano la cultura (non solo materiale) da cui sono nati. Proponiamo alla degustazione cinque prodotti tipici del Salento (mùscari, scapèce, pomodori secchi sott'olio, africano e negroamaro). Chi non coglie lo stretto collegamento fra i sapori di tali prodotti e la terra generosa che li produce? L'amarognola stratificazione del lampascione, il forte e robusto sapore della scapece, la dolce acidità del pomodoro, la armoniosa vigoria del negroamaro danno un tocco originale alla cucina salentina. Emerge la luce riverberante del Salento, la pietra tenera degli edifici barocchi, la condizione geografica della penisola salentina di vero fondo dell'Italia, come dice Piovene, e il pellegrinaggio delle tarantolate, morse dal ragno soprattutto d'estate quando le donne erano più impegnate nel lavoro dei campi. Insomma cultura e colture, saperi e sapori uniti da un unico respiro che alimenta il miracolo di un territorio, il Salento, ricco di tradizione e di futuro. La performance della durata di 20 minuti, rivolta ad un numero massimo di 30 persone, può essere presentata più volte nell'arco della giornata.