



Heina e il Ghul. il cous cous spiegato a mio figlio

di/con Abderrahim El Hadiri

regia Mario Gumina

collaborazione didattica Tiziana Gardoni

Il progetto prevede la presentazione dello spettacolo *Heina e il Ghul* e dell'azione scenica che lo completa all'interno di uno spazio dedicato al cibo. Rivolto alle scolaresche e a un pubblico di adulti e di bambini, attraverso la fiaba, presenta il cous cous, piatto molto diffuso nell'area del Mediterraneo e ormai conosciuto in tutto il mondo. Con l'obbiettivo di stimolare una riflessione su culture e tradizioni diverse, permette un approccio alla lingua araba attraverso uno scambio ludico tra attore e pubblico. Degustazioni e presentazioni di ricette internazionali possono inoltre arricchire l'appuntamento con lo spettacolo.

Dalla cucina al teatro

“Un piatto profumato, colmo di mille e mille granelli, come la sabbia del deserto!” Così forse parlò re Salomone mentre, affondando tre dita nel cous cous, si consolava dalle affezioni amorose provate a causa della regina di Saba. Ma questa è solo leggenda, non si hanno prove dell'esistenza del cous cous ai tempi del saggio re d'Israele, mille anni avanti Cristo. Le prime informazioni certe fanno invece risalire le origini del piatto agli antichi Berberi, prima dell'invasione araba avvenuta nel VII secolo d.C.. Si trattava forse di una sorta di antenato del cous cous, che veniva preparato con il frumento o anche con l'orzo e il miglio. Da questi cereali si otteneva una semola che poi veniva impastata con l'acqua o con il latte, e successivamente cotta più volte a vapore. Nell'undicesimo secolo la conquista arabo-islamica contribuì alla diffusione del piatto in tutta la regione nordafricana. Da qui fu portato in Andalusia e lungo il perimetro del Mediterraneo e giunse poi fino in Sud America, attraverso i coloni portoghesi emigrati dal Marocco. L'espansione del cous cous, ambasciatore culinario del Nord Africa, è continuata durante il XX secolo con le ondate migratorie dal Nord Africa verso l'Europa e la Francia in particolare, rendendolo uno dei piatti preferiti al di qua delle Alpi. Con *Heina e il Ghul* rendiamo il cous cous protagonista di uno spettacolo teatrale senza porlo direttamente sulla scena, ma facendone entrare gli ingredienti travestiti da personaggi della fiaba.

Lo spettacolo

Nella fiaba si racconta di Heina, la figlia dello sceicco che, rapita dal terribile Ghul, il mostro di farina, è riuscita a fuggire e a tornare a palazzo. Sulla scena il cuoco di corte prepara un sontuoso cous cous per festeggiare l'evento e, danzando e cantando tra tegami e coperchi, racconta la mirabolante vicenda. Così gli ortaggi utilizzati (peperoni, zucchine, patate, cipolle) diventano via via i protagonisti di una grande avventura, finendo poi in pentola. Lo spettacolo è recitato in arabo e il pubblico di grandi e piccini è immerso nella sonorità della lingua di un mondo in cui può comprendere situazioni e personaggi solo attraverso gli oggetti e le azioni dell'attore. Per tutta la durata dello spettacolo, ognuno prova così cosa significa sentirsi straniero. E, superato il disagio iniziale, può aprirsi a una percezione diversa, più emotiva e scoprire nuovi paesaggi, suoni, gesti e colori.

La tecnica narrativa utilizzata, detta “furgia”, è diffusa nella zona di Marrakech e consiste nello stravolgimento ironico delle fiabe tradizionali. In questa tecnica è molto importante l'utilizzo degli oggetti che sono il pilastro narrativo dell'azione.

L'animazione

La relazione tra la fiaba, la cucina, la lingua araba e i suoi segni è alla base di una seconda azione scenica che segue i saluti e coinvolge direttamente il pubblico. L'alfabeto ha un'enorme importanza nella cultura magrebina: oltre alla comunicazione svolge un ruolo altamente simbolico, tanto che i maestri calligrafi sono ritenuti dei veri artisti. L'attore allora può guidare gli spettatori attraverso la ricchezza delle linee grafiche facendo nascere il suono dal movimento in una sorta di partitura sonora e gestuale. E, tra assonanze e dissonanze linguistiche, avvicina i presenti all'origine e alla storia del cous cous, dei suoi ingredienti, e alle ricette di vari paesi.