

L'ANNIVERSARIO. A Valdagno il centenario della liquoreria Carlotto

## Il teatro dei sensi solletica la mente partendo dal gusto

La Piccionaia mette in scena un reading raffinato che alterna la storia dell'azienda a brani letterari, comprese citazioni tanto insolite quanto azzeccate

Gianmaria Pitton  
VALDAGNO

Non è rarissimo il teatro che coinvolge, oltre agli scontati vista e udito, anche gli altri sensi. Richiede un'organizzazione particolare, un contesto adeguato e una certa predisposizione perché non si trasformi in caciara. La compagnia La Piccionaia, chiamata a mettere in scena la storia centenaria della Liquoreria Carlotto di Valdagno, dà prova di come si possa mettere in piedi uno spettacolo raffinato, intelligente, che non si limiti al pur ricco dato storico ma vada alla ricerca di fascinazioni letterarie, e non solo, come se il racconto dei cent'anni della Carlotto fosse una sorta di ipertesto che consente di lanciarsi in esplorazioni piene di suggestione.

Il saluto emozionante della titolare della liquoreria, Daniela Carlotto, e quello benaugurante del sindaco - appena rieletto - Giancarlo Acerbi fanno da prologo al reading che vede alternarsi sul palco Carlo Presotto e Paola Rossi,

autori della drammaturgia con Matteo Balbo, mentre l'ambientazione musicale è affidata a Dj Malanga, sotto il coordinamento tecnico di Stefano Capasso.

L'inizio è veramente tale, perché si parla di nascita e di come l'olfatto e il gusto siano i primi sensi a formarsi, per riconoscere il dolce, il latte materno; l'umami, il gusto del buono, che permette di trovare le fonti di proteine; il salato, il gusto dell'avventura, e poi l'aspro, il gusto della crescita, e l'amaro, il gusto del progetto, dell'attesa, dell'essere adulti. Presotto propone un esperimento multisensoriale: «Prendete in mano un chicco d'uva sultanina, guardatelo, sentitene le pieghe, le grinze, gli incavi. Annusatelo. Mettetelo in bocca, masticate, sentite sprigionarsi i suoi aromi. E poi inghiottite, sentitelo scendere fino allo stomaco». È riscoprire la magia di un gesto quotidiano, un «esercizio di consapevolezza del mangiare».

Un brano dal *Fu Mattia Pascal* introduce al rosolio, li-

quore fatto con l'essenza delle rose damascene di una certa valle della Bulgaria, vanto dell'abilità liquoristica e pasticceria di Anton Potepan. Il quale, dopo aver conquistato la corte di Vienna, alla fine dell'Ottocento se ne discese a Valdagno e vi si stabilì, portando con sé la ricetta segreta del rosolio e molte altre. Gli spettatori ne hanno un assaggio grazie a una "cioccola" Carlotto ripiena del suddetto liquore, mentre Presotto racconta la spassosa incursione nella pasticceria Balestra tratta dal *Giornalino di Gian Burrasca*. Paola Rossi riprende le fila della storia aziendale, con Onesto Potepan e il suo fascio littorio di cioccolato creato per la visita di Mussolini a Vicenza. Alla figlia Teresa, che gli chiedeva se stesse seguendo bene le ricette, Onesto ripeteva che «solo i sensi ti sanno dire se il risultato è perfetto». Sapienza che Teresa portò in dote quando sposò Girolamo Carlotto, valdagnese a sua volta proprietario di una pasticceria: si arrivò al 1919 e alla mescolta, tutto-



Lo spettacolo è stato allestito nel cortile di Palazzo Festari a Valdagno. FOTO ANDREA SELLA



Paola Rossi durante il racconto per il centenario della Carlotto

ra attiva, al palazzo Mastini, quella dall'inconfondibile pavimento appiccicoso. E poi Giuseppe, enologo figlio di Girolamo, capace di guardare nel futuro senza rinunciare alla tradizione, e l'incontro con Gualtiero Marchesi, che forse avrebbe sottoscritto il pensiero di Anton Ego, il critico di *Ratatouille*: «Non tutti possono diventare dei grandi artisti, ma un grande artista può celarsi in chiunque». Sorprende ma non stona, questa citazione "pop", mentre un ultimo assaggio, quello di Amaro '900 avverte che siamo arrivati alla fine, siamo diventati adulti, pronti ad affrontare il mondo nella sua complessità sensoriale. A ripescare i ricordi con una madeleine, come Proust. O, se si vuole, con un bicchierino di rosolio. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA