

# Che cosa facciamo?

Il teatro Un'originale versione della commedia goldoniana da domani a domenica a Pesaro

# «L'Arlecchino di Balasso? Non ha più colori allegri»

**U**n'originale versione della commedia goldoniana "Arlecchino servitore di due padroni" sarà, da domani a domenica 9 dicembre, sul palco del Teatro Rossini di Pesaro (ore 21, domenica ore 17). Lo spettacolo è diretto da **Valerio Binasco** e vede come protagonista Natalino Balasso. L'incontro con la compagnia, per l'appuntamento di "Oltre la scena", si terrà sabato alle 18 presso la Sala della Repubblica del Rossini (ingresso gratuito). Binasco ha scelto di resistere alla "pura impressionante forza teatrale" del meccanismo della commedia di Goldoni, prendendo la strada della commedia all'italiana. Da qui anche la scelta di un attore come Natalino Balasso, noto per i suoi monologhi di denuncia sociale.

**È riuscito a portare un po' di Balasso in questo Arlecchino?**

«Qui sono solo un interprete del progetto di Binasco che mi è piaciuto subito molto perché è in grado di riflettere un sentimento moderno e contemporaneo: un teatro che parla a tutti noi. Ci si ritrova molto facilmente, soprattutto nelle relazioni: il rapporto di dominanza e sottomisura tra padri e figli, padroni e servi, uomini e donne, rapporti universali, come avviene nei testi che parlano al contemporaneo».

**E chi è l'Arlecchino di Balasso?**

«È un Arlecchino che potremmo anche incontrare per strada: non ha più vestiti e colori allegri, d'altronde non può essere allegro uno che prende sempre le botte. Qui non c'è un'interpretazione falsata come nella Commedia dell'Arte: Arlecchino non è un furbo, ma un distratto, che prende due padroni perché ha bisogno di mangiare e finisce per ingarbugliarsi da solo. Non è nemmeno un mentitore: è un personaggio che ha anche un lieve ritardo menta-

**Natalino Balasso nei panni di Arlecchino. Sotto una scena della commedia "Arlecchino servitore di due padroni" diretta da Valerio Binasco**



le, che non arriva subito alle cose...». **Molto diverso dall'Arlecchino che conosciamo?**

«Goldoni lo ha dipinto con una doppia faccia, è bipolare: ha dei momenti di astuzia e altri di tontaggine. Nella rappresentazione della Commedia dell'Arte emerge molto di più solo la sua astuzia, la capacità di cavarsela sempre, qui invece c'è un lato più oscuro, ma non solo per lui, per tutti i personaggi. Una commedia all'italiana, un po' cinematografica, di un'Italia povera, ma grintosa, dalla risata amara».

**Si è sentito a suo agio sul palco con Binasco?**

«Volevo fortemente lavorare con lui e quando mi ha proposto questo progetto ho aderito totalmente a questa idea. Lavorare con lui è molto interessante perché oltre che regista è un attore e conosce bene i drammi di questo mestiere, le

paranoie e le sofferenze e ti accompagna per mano. Ama molto creare il conflitto per farci uscire dalla "comfort zone" e farci crescere, trovando modi diversi di interpretare, come mai avevamo fatto finora».

**Quanti e quali Arlecchini esistono oggi?**

«L'Arlecchino è una maschera molto vasta, che è stata usata per rappresentare persone molto diverse fra di loro: nasce dal nome di un diavolo e il personaggio ha una maschera da gatto. Di sicuro non è un personaggio che appartiene ai livelli alti della società: è un sottoposto che deve arrangiarsi e che lo faccia per sua volontà o costretto dalla fame, può cambiare poco rispetto al suo comportamento. Un po' quello che facciamo tutti nella vita, quando non abbiamo trovato il modo di campare e quello che capita dobbiamo prenderlo, facendo magari dei danni quando non abbiamo la possibilità di fare delle scelte».

**Elisabetta Marsigli**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**DOVE MANGIARE E BERE**

**Osteria della Peppa**

**La Cinghialata è il trionfo della norcineria**



«Questa sera dalle 20,30 l'Osteria della Peppa propone la Cinghialata

mentre La Fattoria Villa Ligi presenterà in questa occasione i suoi prodotti abbinati con la collaborazione del Sommelier Gianluigi Garattoni. Tanti i sapori che si potranno assaggiare durante la Cinghialata: intanto i salumi di Pianello di Cagli salsiccia, salame, mortadella rigorosamente fatti con l'antica arte della norcineria. A seguire la polenta di mais marano integrale con una sugo di cinghiale e un patè agricolo per gli amanti del genere. Poi pappardelle fatte a mano con il ragù di cinghiale. Uno stufato di cinghiale al forno con funghi porcini e per finire la Zuppa Inglese. (Costo 35 euro compresa degustazione di vini). Prenotazione obbligatoria. **Info Osteria dalla Peppa, via Vecchia 8, Fano. Tel. 3316454088**



**L'ARTISTA: «BINASCO AMA CREARE IL CONFLITTO PER FARCI USCIRE DALLA CONFORT ZONE.»**