



La locandiera

La locandiera

di Carlo Goldoni

regia Antonio Latella

con Sonia Bergamasco, Marta Cortellazzo Wiel,

Ludovico Fededegni, Giovanni Franzoni,

Francesco Manetti, Gabriele Pestilli,

Marta Pizzigallo, Valentino Villa

dramaturg Linda Dalisi

scene Annelisa Zaccheria

costumi Graziella Pepe

musiche e suono Franco Visioli

luci Simone De Angelis

assistente alla regia Marco Corsucci

assistente alla regia volontario Giammarco

Pignatiello

direttore di scena Gianluca Costanzi | capo elettricista Simone De Angelis | fonico Alberto Savarese | macchinista Leonardo Bellini | sarta di compagnia Francesca Pieroni | amministratrice di compagnia Alessia Moro | foto di scena Gianluca Pantaleo | video Lorenzo Bernardini | grafica Giulia Ferranti | ufficio stampa Benedetta Cappon, Federica Cesarini | realizzazione scena Studio Cromo, service luci e audio Opera 26, Be-Bop | costumi realizzati presso il laboratorio di sartoria del Piccolo Teatro di Milano - Teatro d'Europa | trasporti Globo Italia

produzione Teatro Stabile dell'Umbria

IL PROGRAMMA DI SALA

1 NOTE DI REGIA

Antonio Latella

2 INTINGOLETTO AL TAVOLO DA GIOCO

Linda Dalisi

3 PER OGNI CARATTERE, VIVANDA D'ETICHETTA

Menù

4 BIOGRAFIE

1 NOTE DI REGIA

Penso a Café Müller di Pina Bausch. Penso ad una donna nata e cresciuta nella Locanda. Un luogo-mondo che accoglie infiniti mondi. Nel testo goldoniano il tema dell'eredità è il punto cardine di tutto. Mirandolina seduta sul letto di morte del padre riceve in eredità la Locanda, ma anche l'ordine di sposarsi con Fabrizio, il primo servitore della Locanda. In questo credo che ci sia una inconsapevole identificazione del padre con il servo, come erede virtuale in quanto maschio. Più che un uomo per la figlia, il padre sceglie un uomo per la Locanda, un uomo pronto a tutto pur di proteggere la Locanda.

Credo che Goldoni con questo testo abbia fatto un gesto artistico potente ed estremo, un gesto di sconvolgente contemporaneità: innanzitutto siamo davanti al primo testo italiano con protagonista una donna, ma Goldoni va oltre, scardina ogni tipo di meccanismo, eleva una donna formalmente a servizio dei suoi clienti a donna capace di sconfiggere tutto l'universo maschile, soprattutto una donna che annienta con la sua abilità tutta l'aristocrazia. Di fatto Mirandolina riesce in un solo colpo a sbarazzarsi di un cavaliere, di un conte e di un marchese. Scegliendo alla fine il suo servitore come marito fa una scelta politica, mette a capo di tutto la servitù, nobilita i commercianti e gli artisti, facendo diventare la Locanda il luogo da dove tutta la storia teatrale del nostro paese si riscriverà, la storia che in qualche modo ci riguarda tutti. Goldoni fa anche un lavoro sulla lingua, accentuando un italiano toscano.

Per essere Mirandolina bisogna essere capaci di mettersi al servizio dell'opera, ma anche non fare del proprio essere femminile una figura scontata e terribilmente civettuola, cosa che spesso abbiamo visto sui nostri palcoscenici. Spesso noi registi abbiamo sminuito il lavoro artistico culturale che il grande Goldoni ha fatto con questa opera, la abbiamo ridimensionata, cadendo nell'ovvio e riportando il femminile a ciò che gli uomini vogliono vedere: il gioco della seduzione. Goldoni, invece, ha fatto con questo suo testamento, una grande operazione civile e culturale.

Siamo davanti ad un manifesto teatrale che dà inizio al teatro contemporaneo, mentre per una assurda cecità noi teatranti lo abbiamo banalizzato e reso innocente. La nostra mediocrità non è mai stata all'altezza dell'opera di Goldoni e, molto probabilmente, non lo sarò nemmeno io. Spero, però, di rendere omaggio a un maestro che proprio con Goldoni ha saputo riscrivere parte della storia teatrale italiana: parlo di Massimo Castri.



2 Intingoleto al tavolo da gioco

“Non capisco come alcune signore, che ho l’onore di conoscere” – dice Goldoni nei suoi Mémoires – “possano sopportarmi e mi lascino prender le carte nelle loro partite; ciò dipende senza dubbio dalla loro cortesia, e anche dal fatto che conosco ogni sorta di gioco, non ricuso mai la partita, non mi spavento del gioco grosso, non mi annoio del piccolo, non gioco male: in una parola sarei una perla in queste cose, se non fossi pieno di difetti”. Il gioco faceva parte della vita dell’epoca, ma questa frase fa emergere anche la natura di Goldoni, la combinazione di azzardo e controllo, il suo rapporto con la vita ma anche con la creazione; c’è un attento dosaggio di ingredienti, di desiderio di sperimentazione e rottura delle regole, senza mai perdere il contatto diretto con la realtà.

Al tempo di Goldoni ogni compagnia teatrale segue la regola di una gerarchia: gli attori giocano ruoli prefissati ma Goldoni - che amava gli attori - teneva conto anche delle caratteristiche personali e dell’unicità della persona-attore e spesso ne traeva ispirazione. Il Teatro, specchio del mondo, così contiene, in filigrana, il Mondo del teatro. Goldoni opera delle graduali sperimentazioni, fino a sovvertire completamente la regola gerarchica ne La locandiera: la prima attrice si ammala, le recite previste saltano e in breve tempo bisogna inventare qualcosa.

Goldoni ha pronta la soluzione, e l’attrice che di norma fa la servetta – che il pubblico riconosce come Corallina - viene innalzata al ruolo di protagonista. Sembra un evento fortuito, improvvisato, ma è qualcosa che cuoce da tempo nella pentola dell’autore, nella strategia della sua radicale “riforma”.

La drammaturgia è drammaturgia d’attore, dove il testo non è solo scritto “per” l’attore ma anche “da”, in un metodo di lavoro strutturato in continuo movimento di ruoli, alternanza, e spostamenti. Chi fu a trasformare sul palco Corallina in Prima attrice?

Francesco Bartoli nel suo “Notizie storiche de’ comici italiani”, usa queste parole per descrivere Maddalena Raffi Marliani, la Mirandolina di Goldoni: “Nelle commedie all’improvviso riuscì spiritosa, e gran parlatrice aggiustata e concettosa.

Motteggiatrice vivace qual era ogni comico la temeva restar seco perdente nell’aringo delle scene. Bravissima recitante delle scene studiate riuscì poi”. Il giudizio non è viziato dai Mémoires - pubblicati successivamente - in cui il drammaturgo definisce la sua Marliani (ex acrobata e moglie del Brighella della compagnia): “giovane veneziana molto bella, molto amabile, piena di vivacità e ingegno”. Arricchisce il ritratto Antonio Piazza, nel suo romanzo

Il teatro, ovvero fatti di una veneziana che lo fanno conoscere:

“Tra tutte le femmine da me conosciute finora, non ho trovato mai chi sapesse meglio di lei dire la bugia con aria di verità.

Provveduta dalla natura d’una loquacità incantatrice, ingegnosa come un bravo avvocato per difendere la sua causa, padrona del pianto e del riso e del mutar di colore, forte e vibrata nelle invettive tenera negli affetti, nelle lodi fiorita, bisognava o non ascoltarla o darle ragione”. Sembra quasi che si stia parlando di Mirandolina: identificazione col personaggio – che vale anche per tutti gli altri attori - o gioco di specchi con chi quel personaggio lo ha creato?

Si capisce, così, come sia diventato non solo un testo cardine della riforma, ma, nel corso della sua fortuna, sia stata una grande prova d’attrice per la protagonista.

Nella messa in scena di oggi il gioco d’azzardo che fanno i personaggi della Locandiera, passa attraverso l’intelligenza, la parola, il calcolo, ma anche attraverso i sensi. Sulla scena c’è una cucina con una pentola rossa, pare il cuore del mistero di questa locanda così magica, dove tutti gli avventori giocano più partite e lo scopo del gioco è la conquista di una libertà (affrancamento dalla povertà, dal sesso, dalle origini sociali, dalla paura dell’altro, dal padrone). In questo spazio di confine, in cui convergono storie per poi divergere e sparire - sottile metafora del teatro -, si muovono liberamente esseri “stranieri”, per cui le mura sono casa temporanea, dove governa colei che della casa è diventata padrona. E mentre si gioca, qualcosa bolle in pentola.



Sarà poi così casuale che l'attrice che fu la prima Mirandolina si diletta, insieme al marito, nello studio della cabala e dell'alchimia, come una arguta Circe? Fattucchiere. Intingoletti preziosi. Vivande. Formule per brindisi. Arte sopraffina. Ammalamenti. Incanti. Incatenamenti.

Goldoni è stato un grande alchimista, in fusione col suo processo creativo: ha sbucciato i canoni cristallizzati, ha disposto i caratteri nel tegame, alternandone i colori, ha scelto il condimento ora con la spezia del talento ora con quella dello studio e dell'osservazione, avendo a disposizione il ricettario fondamentale diviso in due volumi, Mondo e Teatro, fino a portare sulla tavola del teatro un sublime intingoletto fatto colle sue mani, e con quelle dei suoi amati attori.

Linda Dalisi



3 PER OGNI CARATTERE, VIVANDA D'ETICHETTA MENÙ

Sonia Bergamasco
Mirandolina, locandiera

Vellutata di zucca

La vellutata di zucca dei miei sogni, l'ho mangiata a Verona. C'era sicuramente dello zenzero, tagliato a listarelle sottili e leggermente ripassato in padella - compagno squisito. Ma in quella vellutata, certamente, c'era qualche altro ingrediente "segreto", che il cuoco non mi ha rivelato, e che quindi trattengo come memoria di un gusto, prodigioso. Non sono in grado di replicare quel segreto di velluto, bello da vedere, strepitoso da gustare. Però ve lo offro, in questa forma, perché diventi anche il vostro, di sogno.

Marta Cortellazzo Wiel
Ortensia, comica

Gnocchi di semolino

Ingredienti: 1 litro di latte, 250 gr di semolino, burro qb, grana qb

Procedimento:

Far bollire il latte, aggiungere un po' di sale.

Versare a pioggia il semolino mescolando con la frusta.

Far cuocere per 5 minuti.

Togliere dal fuoco e aggiungere il grana mescolando ancora.

Versare il composto su un piano e formare una spianata livellando con il coltello.

Quando il composto è freddo, tagliarlo a losanghe e disporlo su una teglia imburrata.

Aggiungere grana e fiocchi di burro e mettere in forno per circa 30 minuti.

Mozzarella di Bufala

Difficoltà: facile

Ingredienti: una mozzarella di bufala

Preparazione:

Recarsi in un caseificio, possibilmente zona Battipaglia

All'ingresso, sgranchirsi. Le proprietà nutritive della mozzarella agiscono dalla pianta dei piedi fino ai principi etici che ci governano.

Dopo una buona mozzarella, si è persone migliori. Non siate pigri.

Chiedere una mozzarella di circa 250 g.

Munirsi di tovagliolo.

Stando in piedi, sporgersi in avanti per non gocciolare sui vestiti.

Addentare la mozzarella.

Masticare.

Osservare il rallentare delle stagioni.

Asciugarsi una lacrima.

Masticare altre 25/30 volte.

Deglutire.

Addentare ancora.

Fare ora attenzione allo sfrigolio dei denti a contatto con la superficie della mozzarella.

Per il terzo morso addentarne direttamente il cuore. Importante appoggiare appena le labbra e succhiare così da ottenere un perfetto suono gastrosessuale di risucchio. Lasciare che qualche goccia coli sul mento.

Continuare alternando la superficie al cuore.

Se in compagnia, annuire consapevoli.

Finita la prima, solo ora, pulirsi

Ripetere tutte le operazioni. Solo ora, volendo, due chiacchiere, purché restino in tema.

Conclusa la seconda, ordinarne un paio di chili per cena, meglio se con amici e parenti.

Conservazione:

Se avanzano (di rado può succedere), conservarle all'interno del loro siero. Non metterle in frigo.

Risotto al nero di seppia dello zio Gio

Ingredienti x 4 persone: 6 seppie con sacchetto di inchiostro, carota, cipolla, sedano, olio, sale, vino bianco, prezzemolo, riso

Preparazione:

Fare il soffritto con la carota, la cipolla ed il sedano tagliate fini.

Pulire le seppie togliendo l'osso e le interiore.

Tenere i sacchetto contenente l'inchiostro.

Tagliare le seppie a striscioline.

Fine, cuocerle nel soffritto.

Aggiungendo i bicchiere di vino bianco.

Quando le seppie sono cotte, aggiungere il riso e di tanto in tanto del brodo vegetale.

Dopo 15 minuti aggiungere il nero di seppia e cuocere per altri 3 minuti, mescolando per annerire il tutto.

Terminare la preparazione aggiungendo prezzemolo e olio crudo.



Nana in porchetta

Ingredienti: un'anatra intera con fegato e frattaglie, pancetta, sale a piacere, pepe a piacere, aglio, fiori di finocchio essiccati, lardo

Preriscaldate il forno a 190°.

Lavate l'anatra, rimuovendo le piume rimanenti e asciugate.

Nel frattempo, mescolate un cucchiaino di sale, un generoso pizzico di pepe e il finocchio.

Tagliate la pancetta a cubetti e rotolateli nel condimento.

Tritate finemente gli spicchi d'aglio.

Tagliate le frattaglie a pezzetti e mescolate allo strutto e all'aglio, poi aggiungete alla pancetta.

Riempite l'anatra col composto e cucite l'apertura con ago e spago

Condite l'anatra con sale e pepe e sistematela su una griglia.

Posizionate la griglia in forno con sotto una teglia per raccogliere i succhi.

Cuocete per circa 90 minuti. Negli ultimi 10 minuti, portate il forno a 220° in modo che la pelle diventi croccante.

Servire calda.

Carbonara

Capiamoci subito: poche, semplici e imprescindibili regole.

Guanciale, non pancetta. La frittata, solo per secondo.

Pecorino, parmigiano e pepe a sentimento.

Un bel sentimento, tipo l'amore.

Il procedimento è semplice, ma mi devi stare sul pezzo altrimenti è un attimo che stasera mi ordini un kebab.

Puliamo e tagliamo il guanciale a listarelle.

Lo mettiamo in padella a farlo sudare un po', finché non ci diventa di un bel color nocciola, croccante e soprattutto omogeneo, quindi sì, un bicchiere di vino mentre crei te lo concedo ma non mi divagare.

Nel frattempo portiamo l'acqua a ebollizione e saliamo, ma non troppo visto che andiamo a recuperare la sapidità con gli altri ingredienti.

Nel frattempo apriamo le uova, per me uno intero a testa (restiamo umili, come la carbonara), in una ciotola di alluminio e le sbattiamo (ma no zabaione, ti prego). Aggiungiamo una parte dei formaggi grattugiati, un po' di guanciale, lasciando qualche listarella per l'impiattamento.

Quando la pasta è quasi cotta mettiamo la ciotola con la crema sulla bocca della pentola della pasta, a bagno maria per intenderci e la facciamo stiepidire, pastorizzando così le uova crude.

Due in uno, come se fossimo persone importanti.

Scoliamo la pasta, al dente ovviamente, nella ciotola e mescoliamo bene.

Buttiamo la pasta nel piatto, pepe a mulinello, un po' di formaggio e le nostre listarelle di guanciale.

A voi, a noi, siamo pronti per la guerra.

Io comunque faccio un'amatriciana da paura. La carbonara. Non proprio.

Frisella della nonna

La frisella è un cibo tanto semplice quanto gustoso.

Può essere un ottimo antipasto, ma anche un pratico piatto estivo; ancor meglio se certi assolati muretti a secco pugliesi e qualche frasca d'ulivo si prestano a fargli da sfondo.

Per l'impasto ci occorrono: semola di grano duro (una dose di farina integrale, anche di orzo o di farro, è possibilità assai valida da impiegare), lievito (preferibilmente lievito madre), acqua, sale.

Procediamo nel prepararle come per una normale panificazione; dunque, dopo una prima lievitazione, andremo a creare delle piccole pagnotte leggermente schiacciate a forma di ciambelline che metteremo poi a riposare per un'ulteriore lievitazione prima di finire in forno ben caldo e di cuocere come dei semplici panini. A questa prima cottura ne seguirà un'altra. Le pagnotte tagliate a metà creeranno le friselle che dovranno essere biscottate dunque in forno sino a doratura. Una volta pronte e raffreddate le friselle potranno essere conservate per essere poi consumate all'occorrenza dopo averle opportunamente "sponzate" ovvero bagnate e fatte rinvenire con un po' d'acqua. Qualche buon pomodorino tagliato a metà e spremuto direttamente in superficie con la sua polpa ed i suoi semi, olio extra vergine d'oliva di qualità, origano profumato, un po' di sale a piacere e basilico faranno il resto.

Valentino Villa
Fabrizio, cameriere di locanda

Brasato al Barolo

Per il brasato al Barolo, taglia carote, cipolla e sedano, uniscile in una pirofila con la carne, aggiungi 1 spicchio di aglio, 1 rametto di rosmarino, 2-3 foglie di salvia, 1 foglia di alloro, 1 stecca di cannella, qualche grano di pepe e 3-4 bacche di ginepro e il vino rosso; metti in frigo per 24 ore a marinare. Scola la carne dalla marinata, asciugala, scalda in una casseruola 1/2 cucchiaino di burro con un filo di olio e una presa di sale grosso; quando il grasso comincerà a sfrigolare fai rosolare la carne, sulla fiamma viva, per 5 minuti, girandola ogni tanto. Togliela infine dalla pentola ed elimina il grasso di cottura. Filtra la marinata e rosola le verdure con un filo di olio. Aggiungi la carne, la marinata, porta velocemente a bollore, copri, lascia cuocere a fuoco basso per 3 ore. Usa la pentola a pressione se hai fretta e porta il tempo di cottura a 45 minuti!

4 BIOGRAFIE

Antonio Latella

Regista, drammaturgo e pedagogo, vive a Berlino dal 2004. Studia recitazione presso la scuola del Teatro Stabile di Torino diretta da Franco Passatore e la Bottega Teatrale di Firenze fondata da Vittorio Gassman. È il lavoro di regista, che inizia nel 1998, a conferirgli fama nazionale ed europea. Innumerevoli i premi ricevuti tra cui: 2001 Premio Ubu per il Progetto Shakespeare e oltre, 2005 Premio Nazionale dell'Associazione Critici di Teatro per La cena de le ceneri, miglior spettacolo dell'anno, 2007 Ubu per Studio su Medea miglior spettacolo dell'anno, 2012 Premio Hystrio alla regia, 2012 Ubu per la miglior regia per Un tram che si chiama desiderio, 2013 Ubu per la miglior regia, Francamente me ne infischio, 2014 è Finalista del Nestroy Prize di Vienna per Die Wohlgesinnten, 2015 Premio le Maschere del Teatro per Natale in casa Cupiello, 2016 Ubu per Santa Estasi, miglior spettacolo dell'anno, 2019 Ubu per Aminta, 2021 Ubu per Hamlet, spettacolo dell'anno. Primo regista e autore italiano ad essere selezionato per il Theatertreffen del Berliner Festspiele (i dieci migliori spettacoli di lingua tedesca nel 2020). Nel 2011 fonda la sua compagnia stabilemobile. La Biennale di Venezia presieduta da Paolo Baratta lo ha nominato direttore del settore Teatro dal 2017 al 2020. Dal 2010 è docente e pedagogo presso le più importanti scuole di Teatro italiane: Accademia d'Arte Drammatica Silvio d'Amico, Teatro Stabile di Torino, Piccolo Teatro di Milano, Scuola Civica Paolo Grassi.

Sonia Bergamasco

Nasce a Milano, dove si è diplomata in pianoforte. A teatro lavora con Antonio Latella, Thomas Ostermeier, Jan Fabre, Thodoros Terzopoulos, Carmelo Bene, Giorgio Strehler. Premio Duse per il suo lavoro d'attrice, è interprete e regista di spettacoli in cui l'esperienza musicale si intreccia con il teatro. Nel 2017 dirige al Piccolo Teatro lo spettacolo Louise e Renée, da Memorie di due giovani spose di Balzac; nel 2022 è Martha nello spettacolo Chi ha paura di Virginia Woolf? diretto da A. Latella ruolo per il quale vince l'Ubu, il Premio Le Maschere del Teatro Italiano e il Premio Hystrio/Anct. Interpreta ruoli di cantante-attrice in Italia e all'estero: è Elvira nell'opera Il dissoluto assoluto di Azio Corghi al Teatro São Carlos di Lisbona e al Teatro alla Scala di Milano. Al Teatro San Carlo di Napoli è interprete e autrice della versione da concerto del Fidelio di Beethoven; nel 2019 al Festival del Maggio Musicale Fiorentino dirige Nozze di Figaro di Mozart. Al cinema e in tv ha lavorato con L. Cavani, B. Bertolucci, G. Bertolucci, M.T. Giordana, R. Milani e R. Torre.

Premio Flaiano come miglior interprete nel film De Gasperi di Cavani. Con Quo vado? vince il Premio Flaiano come interprete dell'anno, il Premio Alida

Valli come migliore attrice non protagonista al Bari International Film Fest e il Premio CIAK d'oro. È autrice della raccolta di poesie "Il quaderno" (2022, La Nave di Teseo) e del saggio "Un corpo per tutti, biografia del mestiere di attrice" (2023, Einaudi).

Marta Cortellazzo Wiel

Nasce a Treviso nel 1993, si diploma al Liceo Classico Antonio Canova. Nel 2012 inizia la Scuola del Teatro Stabile di Torino diretta da Valter Malosti. Dopo il diploma in Accademia, lavora con Malosti per gli spettacoli L'Arielda e La Maria Brasca, Akhenaton e Antonio e Cleopatra. Nel 2016 entra a far parte della Scuola di Alta Formazione Ert, partecipando al progetto Santa Estasi diretto da Antonio Latella. L'intero cast di Santa Estasi vince il Premio Ubu 2016 nuovo attore, attrice o performer under 35. Nel 2017 e 2018 lavora con Valerio Binasco per gli spettacoli Il Don Giovanni e Arlecchino servitore di due padroni. Nel 2019 debutta alla Biennale di Venezia con Il Giardino dei Ciliegi diretto da Alessandro Serra. Nel 2020 lavora con Alfonso Postiglione per lo spettacolo La vita nuda al Teatro Stabile di Napoli e con Silvio Peroni in Molto Rumore per Nulla prodotto dal Teatro Stabile di Torino. Nell'estate 2021 lavora al Teatro Greco di Siracusa diretta da Jacopo Gassmann in Ifigenia in Tauride e al Teatro Romano di Verona nell'Iliade per la regia di Alberto Rizzi. Nella Stagione 21/22 debutta con lo spettacolo Balasso fa Ruzante, regia di Marta Dalla Via, prodotto dal Teatro Stabile di Bolzano. È diretta da Natalino Balasso nei film La Super Massa (2020), Il Conte Nikolaus (2021) e Baldus (2022).

Ludovico Fededegni

Nasce a Fiesole. Si avvicina al teatro malvolentieri, ma se ne innamora in breve tempo. A 19 anni incontra Alessandra Niccolini, con la quale approfondisce il metodo Mimico di Orazio Costa per i quattro anni successivi. Nel 2012 viene ammesso al corso Attori della Civica Scuola di Teatro Paolo Grassi. Prima del trasferimento milanese, collabora con Angelo Savelli e la compagnia Pupi e Fresedde del teatro di Rifredi. Dopo il diploma, prosegue gli studi a Modena, con il progetto di alta formazione prodotto da Emilia Romagna Teatro e curato da Antonio Latella, approdato allo spettacolo Santa Estasi, Atridi: otto ritratti di famiglia. Fra gli altri lavori cui ha preso parte, il Decameron itinerante di Villa Scheibler a Milano, con la regia di Maurizio Schmidt, La Beffa del Grasso Legnaiuolo con Carlo Monni, di Angelo Savelli, Il Lampadario di Caroline Baglioni, regia di Leonardo Lidi. È ancora con Latella in Hamlet e in Chi ha paura di Virginia Woolf?, spettacolo quest'ultimo con cui si aggiudica il Premio Ubu come miglior attore under 35. Partecipa alla creazione collettiva di C'era una volta in Italia, Spettacolo garibaldino, del Teatro Solare di Fiesole. Con questi ultimi, nonostante quel "malvolentieri" di partenza, prosegue un sodalizio ventennale. Da sempre, complice il padre musicista, affianca

all'amore per il teatro una grande passione per la musica, che lo ha portato ad una buona conoscenza di chitarra e pianoforte. Patito di Dante, sogna l'Inferno.

Giovanni Franzoni

Nasce a Mantova. Si diploma alla scuola del Teatro Stabile di Genova e dal 1990 ad oggi è stato diretto da V. Gassman, C. Lizzani, E. De Capitani e F. Bruni, A. R. Shammah, P. L. Pizzi, G. Eatough, G. Gallione, G. Dall'Aglio, A. Savelli, S. Braunschweig, T. Servillo, G. Barberio Corsetti, F. Sonzogni, A. Giusta, gli Animanera, MK, P. Bignamini, A. Chiodi e per più spettacoli da L. Loris. Con F. Tiezzi in Passaggio in India; Freud; Il Purgatorio. La notte lava la mente (come Virgilio). Diversi le opere con Antonio Latella, tra i quali Querelle, La bisbetica domata, Don Giovanni a cenar teco, Caro George, Il servitore di due padroni. Diretto da A. De Rosa in Falstaff; da L. Hemleb in Io sono il vento di Jon Fosse; da P. Rambert in Prova e ne La Tartaruga da L. Tsuladze; da M. Sciacaluga ne Il Gabbiano; da G. Sangati in Cuore di cane. Torna all'Elfo come Oscar Wilde in Atti Osceni di Moises Kaufman diretto da Bruni/Frongia. Poi Le verità di Bakersfield di Stephen Sachs per la regia V. Cruciani e Il giardino dei ciliegi diretto da R. Lisma. Per il cinema lavora con P. Virzì, G. Battiston, G. Zanasi, F. Archibugi, K. Reynecke, G. Salvatores, D. Argento, M. de Van, M. Soavi, M. Puccioni, A. D'Alatri. In tv con R. Donna, E. Rossi e L. Sportello, A. Frazzi, F. Archibugi, E. Puglielli, A. Sweet, L. Ribuoli e F. Comencini. Nel 2020 vince il Premio Anct come uno "tra gli attori più sensibili, preparati e versatili; esponente del miglior teatro italiano".

Francesco Manetti

Attore, trainer e regista. Diplomato in recitazione all'Accademia Nazionale d'Arte Drammatica Silvio D'Amico. Ha frequentato la scuola di mimo corporeo Etienne Decroux diretta da Steven Wasson e Corinne Soum. Diplomato Maestro D'Armi della British Academy of Dramatic Combat di Londra. È Direttore dell'Accademia Nazionale d'Arte Drammatica Silvio d'Amico, dove insegna combattimento scenico, training fisico e improvvisazione. Ha insegnato alla National School of Drama di New Delhi, all'A.C.T. di San Francisco, alla Scuola di Stato di San Pietroburgo, alla Biennale di Venezia, alla Scuola Europea per l'arte dell'attore di San Miniato. Ha lavorato in Inghilterra, Russia, Stati Uniti, Colombia, Honduras, Canada, Croazia, India, Israele, Germania, Svizzera, Argentina e Nuova Zelanda. Come Regista ha diretto I Sette a Tebe, Chroma, La Tempesta, Pene d'amor perdute, Racconto d'inverno, Il non nome delle cose, A coup de nez, Cancroregina, Il Borghese gentiluomo e Re Lear con Michele Placido. Dal 2007 affianca il regista Antonio Latella come responsabile dei movimenti. Ha collaborato con registi come G. B. Corsetti, Andrea De Rosa, Ricci e Forte, Massimo Popolizio, Matteo Rovere,

J. S. Sinisterra, Peter Clough, Angelo Savelli. È membro della compagnia Stabilemobile diretta da Antonio Latella. Come attore è stato diretto da Latella in Don Chisciotte, A.H., Natale in casa Cupiello, Bonaventura e l'Isola dei pappagalli, Hamlet.

Gabriele Pestilli

Nasce ad Avezzano nel 1992. Da giovanissimo intraprende studi di musica e chitarra che lo porteranno ad approcciare, poco più tardi, alla recitazione e al teatro. Trasferitosi a Roma, si diploma all'Accademia Nazionale d'Arte Drammatica Silvio d'Amico nel 2021. Già nei primissimi anni di formazione lavora con registi come Antonio Latella, con il quale si diploma con Hotel Goldoni, trilogia dedicata al commediografo veneziano, Giacomo Bisordi, portando in scena Misura per Misura di Shakespeare al Globe Theatre di Roma, Valentino Villa, in Le False Confidenze di Marivaux e Raffaele Esposito, con la produzione del TeatroDue di Parma per La prigione di K. Brown. È altresì attivo al cinema e in televisione, debuttando nel 2022 con Astolfo diretto da G. Di Gregorio.

Marta Pizzigallo

Nasce nel 1984 in Puglia. Si diploma presso la scuola di Teatro di Bologna diretta da Alessandra Galante Garrone. A Milano incontra il Teatro dell'Elfo nelle regie di Elio De Capitani con Morte di un commesso viaggiatore e La discesa di Orfeo e in quella di Ferdinando Bruni e Francesco Frongia ne Il seme della violenza. Gabriele Lavia l'ha diretta in Sei personaggi in cerca d'autore e Medea; con la Compagnia di Umberto Orsini è ne L'hotel del libero scambio. È nel Pinocchio di Antonio Latella per il Piccolo Teatro e, sempre per la sua regia, in L'isola dei pappagalli con Bonaventura prigioniero degli antropofagi. Lavora, tra gli altri, con Arturo Cirillo ne La scuola delle mogli, con Serena Sinigaglia in Le allegre comari di Windsor, con Elena Bucci e Marco Sgrosso ne L'anima buona del Sezuan e con Mario Perrotta in Dei Figli, premio Ubu 2022 come miglior testo italiano. Nel 2022 ha debuttato al Festival di Spoleto con il monologo L'appuntamento, ossia la storia di un cazzo ebreo per la regia di Fabio Cherstich, prodotto dal Teatro Franco Parenti di Milano; con la produzione del Teatro Stabile di Torino è nel Riccardo III della regista ungherese Kristza Székely. In tv è nel cast della I e II stagione della serie La Compagnia del Cigno di Ivan Cotroneo per Raiuno e in Noi per la regia di Luca Ribuoli; al cinema è in I nostri ieri di Andrea Papini. Ha vinto il premio Hystrio alla vocazione nel 2013 ed è stata finalista ai premi Ubu nel 2014 come miglior attrice under 35.

Valentino Villa

Regista di teatro e d'opera, interprete e voice trainer, vive e lavora a Roma. Dopo il diploma dell'Accademia Nazionale Silvio d'Amico e del corso perfezionamento diretto da Luca Ronconi, si laurea in Economia e si diploma come insegnante certificato del metodo Linklater – Freeing the natural voice. Inizia la sua carriera come attore con Luca Ronconi prendendo parte a numerose produzioni a Roma e Milano. Nel 2013 è attore nello spettacolo *Ce ne andiamo per non darvi altre preoccupazioni* di Deflorian/Tagliarini. Come regista ha portato in scena testi di Neil Simon, Harold Pinter, Dorothy Parker, Virginia Woolf, Pietro Citati, Christopher Isherwood e ha firmato la prima messinscena in italiano dei testi di Jean-Luc Lagarce *Noi, gli Eroi e Music-hall*, quest'ultimo in collaborazione con Rai Radio 3, protagonista Daria Deflorian. Nel 2023 presenta, per la prima volta in Italia, al Romaeuropa festival, *Au Bord* di Claudine Galea con Monica Piseddu. Nel 2017 debutta nella regia lirica con *Cefalo e Procri* di Ernst Krenek per La Fenice di Venezia. Seguono gli *Intermedi della Pellegrina* per il maggio Musicale Fiorentino, e per La Fenice firma *Luci mie traditrici* di Salvatore Sciarrino e, nel 2022, *I Lombardi alla prima crociata* di Giuseppe Verdi. Tra i prossimi impegni curerà la regia di *Jeanne d'Arc* di Fabio Vacchi in prima assoluta mondiale per il Maggio Musicale Fiorentino. È docente di recitazione presso l'Accademia Nazionale d'Arte Drammatica Silvio d'Amico.

