

Che Delizia

Strega Ferdi!

Racconti, animazioni & musica

Signore e Signori, buonasera,
È con grande piacere che vi diamo il benvenuto.
E ora vi invitiamo a rilassarvi. Mettetevi comodi,
perché il teatro questa sera vi presenta.. La cena!

IL MENU

Antipasto:

Le patate dell'apprendista stregone

Primi:

Risotto all'Arsenico

Sgroppino:

Il lupo nel frigorifero

Secondi:

L'incredibile bimbo mangi libri

Prosciutto e uova verdi



Una strega con la passione per l'arte culinaria si ispira per le sue ricette a dei racconti su cibi decisamente strani. E così le capita di voler assaggiare la luna, cucinare uova verdi o sgranocchiare un libro di matematica. Ma la cosa peggiore è che vorrebbe far assaggiare i suoi piatti a tutti, nella speranza di sentirsi finalmente una cuoca apprezzata... Ce la farà?

PROGRAMMA

Lo spettacolo alterna il racconto all'animazione e alla musica. Un'attrice darà vita a: una cuoca-strega maldestra, a un'aiutante ritardataria e a una stregghetta insistente. Il ritmo verrà scandito dalla musica di un banjolele / Ukulele, che accompagnerà le vicende di tutti i personaggi.

GLI OBIETTIVI

Lo spettacolo vuole stimolare l'ascolto, sviluppare l'interesse per la lettura, stimolare delle riflessioni attraverso il divertimento della lettura e della musica

DETTAGLI ORGANIZZATIVI

Tipologia: spettacolo teatrale con letture e accompagnamento musicale (ukulele e Banjolele)

Durata: 50 minuti

Partecipanti: bambini dai 6 ai 10 anni

Spazi richiesti: uno spazio di 4m x 3m, sia all'interno di una biblioteca, sia in una sala dotata di palco

Impianto audio: In funzione della sito della rappresentazione. Se necessario è fornito assieme allo spettacolo, salvo accordi presi diversamente

Impianto luci: In funzione della sito della rappresentazione. Se necessario è fornito assieme allo spettacolo, salvo accordi presi diversamente

Materiale richiesto: fornitura elettrica

TEATRO PITECO 

Attività promossa da

The Covers Associazione Culturale Musicale "On Beat"

Contatti:

teatropiteco@thecovers.it
Cristina Gianni 393 9687820