



Incentivare

COVER

RIBALTA

IN-HOUSE

STARS

DESTINAZIONI

NEWS

A tavola con Nadira

DI ALESSANDRA BOIARDI

Si fa un gran parlare della creazione di nuovi rapporti di collaborazione e partnership tra società di settore specializzate nei campi della logistica e della creatività. Allo scopo, ovviamente, di produrre qualcosa di nuovo e irripetibile, dando quel valore aggiunto che solo un'accurata integrazione di risorse

Nasce dalla collaborazione di Bluestone e Azimut una nuova proposta creativa per rivivere l'atmosfera multiculturale della Sicilia all'epoca dell'incontro tra Arabi e Normanni. Un viaggio nel tempo, anche dal punto di vista gastronomico



56

se e competenze può dare. **Azimut e Bluestone ne possono dare un fulgido esempio con il progetto "A tavola con Nadira", una cena-spettacolo interattiva nuova nella concezione quanto nella realizzazione e nelle tecnologie utilizzate.** «Ci siamo confrontati per anni, misurandoci reciprocamente e collaborando in progetti di ogni dimensione, imparando a conoscere i nostri rispettivi modi di lavorare, prima di imbarcarci in un progetto del genere» racconta **Antonio Foti**, managing director di Bluestone – a different touch. «L'idea – continua Foti – era quella di realizzare un evento assolutamente originale e coinvolgente sotto tutti i punti di vista. La nostra Sicilia è da sempre stata terra di conquista e di incontro, vero e proprio fulcro del Mediterraneo, e proprio di questo abbiamo voluto parlare».



Ai tempi di Arabi e Normanni

Ambientata nel momento storico in cui i Normanni incontrano gli Arabi in una Sicilia storicamente multiculturale, "A tavola con Nadira" fa rivivere l'incontro tra il principe normanno Ruggero e la principessa araba Nadira, attorno alla tavola di quest'ultima. Da quel momento, come in una versione dal vivo delle Mille e una Notte, a ogni portata si accompagnerà un racconto, e a ogni racconto uno spettacolo. Svelando la storia

della Sicilia e delle sue genti, in maniera interattiva e avvincente. Il progetto creativo è stato curato da **Dario Cherubino**, direttore creativo di Azimut – creating emotions. «La produzione di "A tavola con Nadira" è stata una scommessa creativa avvincente. La sua vera peculiarità è un'essenza sinestetica e avvolgente. Cibi, bevande, immagini e musiche si intrecciano in un modo che mai è stato tanto forte. Perfino le scenografie si adeguano in maniera camaleontica alle storie narrate, grazie a un espediente mai visto prima: la principessa Nadira infatti inizia la sua narrazione con delle semplici ombre cinesi, le quali poi prendono vita tutt'attorno ai partecipanti, trasformandosi e moltiplicandosi in una maniera viva e autonoma. Ad esempio, mentre parla di Colapesce, il mitico pescatore che tuttora trattiene il fiato sotto l'isola di Sicilia reggendone uno spigolo, le ombre si trasformano in un fondale marino agitato da correnti e popolato da pesci e molluschi».

Una scenografia ad hoc

L'idea è arrivata dopo che **Marina Zucca**, esperta in storia antica e membro della Bluestone, ci ha sottoposto e consigliato la lettura di un libro che racconta appunto l'avvicendamento tra Arabi e Normanni, ripercorrendo le storie e i piatti dell'epoca, con spunti e idee interessanti per lo sviluppo di un qualcosa di straordinario. Ovvio conseguenza, quindi, è una cura filologicamente scrupolosa e personalizzata delle numerose scenografie e attrezzature necessarie. Racconta **Sebastiano Previtera** di Azimut, responsabile della produzione: «Buona parte

degli allestimenti e dei costumi dell'evento sono stati realizzati appositamente. In particolare, lo spazio della cena è stato delimitato da cancellate in ferro battuto, modulari e realizzate in modo da avere una foggia arabeggiante, dalle quali scendono tende bian-

chissime e traslucide. Su queste vengono proiettate, durante la serata e in sincrono con le storie narrate dalla nostra Nadira, le ombre che ne costituiscono la scenografia». Anche il

cibo e le bevande sono ovviamente parte integrante dell'esperienza, e non slegati da essa come nella maggior parte degli eventi. Antonio Foti, che vanta una passato da Food & Beverage manager per catene alberghiere internazionali, ce ne spiega la filosofia: «Abbiamo scavato nel passato per ritrovare le antiche ricette di origine araba, normanna e siciliana dell'epoca riprodotta. Ma non basta: ogni ricetta è fortemente legata alle storie narrate durante la serata non solo per le origini, ma anche per gli ingredienti e le simbologie in essa nascoste. Saranno gli stessi Nadira e Ruggero a raccontarne i segreti, impreziosendo l'esperienza in una maniera assolutamente multisensoriale».

Un "cantier" aperto

Questo format è soltanto il precursore di tanti altri già in cantiere. Format che, come questo, cercheranno di catturare l'anima e la storia di altre regioni italiane e oltreconfine, scendendo in campo a favore del segmento dell'incentivazione aziendale, o venendo assegnate in esclusiva a strutture ricettive con appeal fuori dall'ordinario.

■ indirizzi a fine rivista

57

