

Scena 1: A TAVOLA

Personaggi:

BABBO: ALFIO

MAMMA: NADIA

GIGI: BENEDETTA

La mamma sta apparecchiando la tavola, terminato il lavoro chiama, il bambino a mangiare:

NADIA: E' pronto in tavola si mangia, Benedetta, Edoardo È pronto forza !!!”

BEN: Aspetta prima finisco di vedere il cartone alla tv !!

NADIA: Benedetta forza non voglio dirlo di nuovo, lavati le mani e vieni a tavola... Vieni a tavola è pronto !!

BEN: UFFA!!!

(Entra Edoardo)

NADIA: Edoardo di' a tua figlia di venire subito a tavola,, ogni volta questa storia... alla fine lo distruggo quel televisore

ALFIO: Benedetta, vieni immediatamente a tavola.

(Benedetta sbruffando entra in scena e si mette seduta al tavolo con le braccia conserte in segno di protesta).

NADIA: Benedetta... ogni sera questa storia, devi mangiare per crescere sana e forte, questo ti serve, non certo quella maledetta televisione, Benedetta!

BEN: Ma io voglio veder finire il mio cartone preferito...e... non mi interessa mangiare.... IO non mangio!!!

ALFIO: Mamma ha ragione Benedetta, a proposito che cosa ci hai preparato di buono ?

NADIA: Stasera minestra di verdura, petto di pollo ai ferri e spinaci.

ALFIO: Senti Benedetta ... quelli di braccio di ferro!

BEN: Io non li mangio!!! e poi se sono di braccio di ferro dalli a Braccio di ferro!!!

ALFIO: d'accordo non vuoi mangiare, non hai fame... allora te ne andrai a letto senza cena...

BEN: mmmm, certo.

SCENA 2 : A LETTO

Benedetta sta seduta sul letto, monologo

BEN: io non ho mica sonno ... ho fame.... Ma fame di cioccolata non certo di spinaci... di braccio di ferro poi.... Braccio di ferro avrei voluto vederlo alla TV... e non posso guardare neanche quella. E allora dormirò... ma non ho tanto sonno ... ho fame .. UFFA !!!

Voglio la pizza, la cioccolata, pizza e cioccolata insieme... e voglio guardare la TV mentre mangio.

(Mentre Benedetta si addormenta, alcuni personaggi cominciano ad entrare in scena, alcuni di loro portano in scena un grosso televisore, e cominciano a chiamare Benedetta, che si alza come una sonnambula e li segue all'interno del televisore).

COSA C'E' NEL PIATTO

PRESENTATORE: ANITA

CONCORRENTE : GIULIO

BALLERINE: ANGELINA, VIRGINIA; ILENIA; ALICE, CHIARA

RAGAZZI: CATERINA, MATTEO, EDOARDO, MONICA, EMANUELE, YURI

ANITA: Buona sera a tutto il pubblico in sala e ai nostri telespettatori, bentornati al nostro quotidiano appuntamento con *“Cosa c'è nel piatto ?*

Facciamo un applauso al concorrente di oggi; si chiama Giulio, viene da Capannoli, Pisa, ma prego Giulio dicci qualcosa di te...

GIULIO: Mi chiamo Giulio e come hai appena detto tu, Anita, vivo a Capannoli un paese in provincia di Pisa e studio alla scuola media Dante Alighieri, nel tempo libero mi piace giocare a calcio con gli amici, ma sono anche un grande appassionato di cucina. Se mi permetti vorrei salutare tutti quelli che mi conoscono e in particolare i miei compagni di classe. I ragazzi della Prima A. Ciao ragazzi!!!

ANITA: Perfetto Giulio, salutiamo anche noi tutta la classe prima A che sicuramente, da casa, sta facendo il tifo per te. Ma dimmi sei pronto? Possiamo iniziare con il nostro gioc?

GIULIO: Sono pronto ... iniziamo!

ANITA: perfetto Giulio, allora abbassiamo le luci in studio e partiamo con la prima domanda. Per 100 €: “Qual è la portata principe della tavola italiana?”

A: il riso

B: la bistecca

C: Il fritto misto

D: La pasta

GIULIO: Senza pensarci troppo Anita, è sicuramente la pasta, quindi D !

ANITA: è la tua risposta definitiva? Non credo tu voglia pensarci troppo. L'accendiamo?

GIULIO: Sì, è la mia risposta definitiva, l'accendiamo.

ANITA: E bravo il nostro Giulio, è la risposta esatta. Ma ora senza perdere troppo tempo passiamo alla seconda domanda. Per 200 €, qual è il frutto tropicale poco calorico, dissetante e diuretico?

A: Il kiwi

B: l'Ananas

C: la Papaia

D: Il mango

GIULIO: Questa domanda, che per molti sarà semplicissima per me non lo è affatto, perché devo confessare che non mangio mai la frutta.

ANITA: Giulio, Giulio, molto male ... Non solo sei in difficoltà nel rispondere alla seconda domanda ma devi sapere che mangiare la frutta fa molto bene, perché contiene vitamine e antiossidanti che fanno bene al corpo e alla pelle. Cerca di prendere questa buona abitudine. Comunque cosa intendi fare, vuoi tentare la sorte o ti vuoi giocare un aiuto? Sai che puoi contare sul 50 % chiedendo l'aiuto da casa, o l'aiuto del pubblico in sala.

GIULIO: Non so... forse è meglio chiedere l'aiuto da casa.

ANITA: Perfetto, chi c'è a casa per te?

GIULIO: I mitici ragazzi della prima A.

ANITA: Perfetto facciamo la chiamata.

GIULIO: Ragazzi ci siete?

RAGAZZI: Ciao, Giulio siamo qui.

GIULIO: Vi prego ragazzi, concentratevi, qual è il frutto dissetante e diuretico tra il kiwi, l'ananas, la papaia e il mango, il frutto dissetante e diuretico?

RAGAZZI: Un attimo (confabulano tra di loro i nomi dei frutti)..... Giulio, Giulio è sicuramente l'ananas.

GIULIO: Grazie ragazzi. Anita, io dico l'ananas

ANITA: Allora l'accendiamo

GIULIO: Sì, l'accendiamo, è la mia risposta definitiva

ANITA: Un attimo di suspense... ma sì è l'ananas, i 200 € sono tuoi! Adesso passiamo alla prossima domanda ed entriamo nella fase finale del nostro gioco. Giulio, ti ricordo che gli aiuti che ti sono rimasti sono quello del pubblico in sala e il 50 %.

Per 500 € quale di questi ingredienti non viene mai usato nella preparazione della pasta fatta in casa.

A: Farina

B: Uova

C: Patate

D: Pane Grattugiato

GIULIO: Ecco Anita per rispondere a questa domanda non ho bisogno di alcun aiuto, mia nonna prepara molto spesso gnocchi, tagliatelle e tortellini e io mi diverto a darle una mano

ANITA: Giulio , ma complimenti, allora diventerai un ottimo cuoco

GIULIO: Questo non lo so! Sicuramente sono un gran mangione. Comunque tornando alla domanda, la farina si usa per la preparazione di pasta e tortellini, le patate per preparare gli gnocchi e le uova per le tagliatelle se non ricordo male, quindi la risposta esatta non può essere che la “D”, pane grattugiato!

ANITA: Sicuro della tua risposta? Sai che potresti diventare campione della serata, e vincere l'intero montepremi o perdere tutto e tornare a casa con il libro di ricette di “*Che cosa c'è nel piatto?*”

GIULIO: Mai più sicuro di così, D, è la mia risposta definitiva.

ANITA: Allora per 500 € la risposta di Giulio è la D, pane grattugiato e l'accendiamo. Giulio prima di sapere se sarai il nostro campione vuoi dirci che cosa faresti con queste 500 €?

GIULIO: Non so, sicuramente vorrei comperare delle porte per fare un piccolo campetto da calcio in giardino così da invitare tutti gli amici della mia classe a giocare.

ANITA: Giulio, il momento è arrivato, posso dirti che puoi ordinare le porte da calcetto perché la risposta è ESATTA!! Sei il nuovo campione di “*Che cosa c'è nel Piatto?*”

GIULIO: EVVAI !!

ANITA: La puntata volge al termine, noi ci ritroviamo domani, stessa ora, stessa rete, con il nostro nuovo campione... vi aspettiamo e vi salutiamo con una domanda: “*Che cosa c'è nel piatto ?*”

BALLETTO

VIRGINIA
ALICE
CHIARA
ILENIA

PUBBLICITÀ

LUCA
ALKETA
MONICA

SCENA 4:

1° concorrente

LA PIZZA-TORTA

PERSONAGGI

- Presentatore: YURI

- Inviato Speciale: EMMANUELE

- Opinionista 1 - LUCA
- Opinionista 2: MAICOL
- Opinionista 3 MATTEO

- Valletta: ALKETA
 - Impasto: Monica, Anita, Elena,
 - Pomodoro: Giulio, Camilla
 - Mozzarella: Caterina, Alfio
 - Wurstel: Benedetta

Arbitro: Nadia

Ballerina: Chiara, Alice, Angelina, Virginia, Ilenia

Cronista: Edoardo

JURY: Salve, buona giornata e buona cucina a tutti, in particolare agli sportivi, a chi fa sport per passione o per professione. Per loro prepareremo un piatto energetico che aiuta a reintegrare i minerali persi con la fatica ed il sudore e a mantenere l'organismo attivo e in forma.

Ma colleghiamoci subito con il nostro inviato speciale.

Emmanuele, buon giorno dove ti trovi?

EMMANUELE: Buon giorno a te, ai nostri telespettatori ed al pubblico in sala. Mi trovo all'ingresso degli spogliatoi. Ho appena assistito al riscaldamento pre-partita. La squadra è in perfetta forma, non teme confronti ed è pronta alla competizione.

JURY: Grazie Emmanuele ci ricollegheremo appena i giocatori usciranno dagli spogliatoi. Intanto cominciamo ad ascoltare il parere dei nostri ospiti in sala.

Luca, che cosa ne pensi di questa squadra, un giudizio a caldo

LUCA: sono tutti giovani dotati di una buona tecnica individuale e doti culinarie notevoli. Tirano e stendono la pasta molto bene, a volte peccano di fantasia, ma ne complesso il loro livello è di serie A:

JURY: Come al solito un'analisi precisa e dettagliata, questa è una squadra consolidata che da molti anni gioca con ottimi risultati nella case e nei ristoranti italiani.

MAICOL: Pensi che oggi riusciranno a raggiungere un risultato utile?

EMMANUELE: Scusate in studio, intervengo per segnalarvi che i primi giocatori stanno uscendo dal tunnel... adesso cercherò di intervistarne qualcuno per sentire dei commenti prepartita.

PASTA1: Buonasera

EMMANUELE: Ti senti in forma, pronto per questa competizione?

PASTA 1: Ci siamo preparati a lungo, sono certo che troveremo la strada spianata verso la vittoria.

JURY: Allora, Maicol c'è molta sicurezza nelle parole della pasta. Come dicevamo credi che riusciranno a vincer?

MAICOL: credo che la squadra abbia tutti gli ingredienti per raggiungere un ottimo risultato, c'è solo da vedere se riusciranno ad amalgamarsi bene.

VELINA: certo che mi sembrano tutti in ottima forma, per me hanno già il risultato in cassaforte.

MATTEO: Io aborro le dichiarazioni di questa starletta, velinetta che nulla ha a che fare con il mondo dello sport, mi sembra prematuro parlare di risultato acquisito prima ancora di iniziare i giochi.

JURY: Si scaldano gli animi, si accende la polemica in studio, ma torniamo al mach, Emmanuele ci sono delle novità?

EMMANUELE: Sì, tutto è pronto per il calcio d'inizio la squadra è al completo si attende solo il fischio dell'arbitro.

EDOARDO: Ecco che l'arbitro dà il segnale di inizio. Lievito e Farina entrano in possesso della palla, arriva l'acqua che cerca di contrastarli, sopraggiunge un cucchiaino di olio di oliva ed un pizzico di sale, grande concitazione in campo, l'impasto è pronto. (entra l'impasto) Si dispone al centro del campo e prende subito possesso del terreno di gioco. Agile e scattante, tecnicamente dotato entra in possesso della palla il pomodoro, che si avvia con destrezza verso l'area avversaria, un dribbling, un secondo sale e pepe lo marcano stretto. Ma ecco davanti a loro sopraggiunge la mozzarella, compatta e filante. Tutto sembra far presagire un goal imminente. Ha inizio la cottura il pubblico è in delirio, incita a gran voce la squadra del cuore. Ma un attimo un attimo, entra un fuoriclasse la punta di diamante della squadra è lui il Wurstel, si signori il Wurstel che con abile mossa si getta sulla pizza ormai fumante... é pronta adesso è pronta... sì sì è una calda e fumante pizza al Wurstel.

CANZONE + BALLETTTO

Entra l'arbitro che dà il triplice fischio di chiusura

Pomodoro Giulio Camilla

Impasto Monica Anita Elena

Mozzarella Caterina Edoardo

STACCO PUBBLICITARIO:

MAICOL fa la pubblicità della mozzarella

CATERINA gusta al rallentatore la mozzarella

CREARE UNO SLOGAN

2° concorrente

LA CROSTATA DOPPIA FACCIA

Presentatore: Elena

Cuoca Salutista: Camilla

Cuoca Golosa: Angelina

Supporters Salutisti: Alfio, Edoardo, Maicol, Luca, Alketa

Supporters Golosi: Catrina, Monica, Matte, Sara, Emmanuele

ELENA: Buona sera a tutti e benvenuti al varietà più seguito d'Italia "Sabato cucinando", anche oggi due cuochi si sfideranno in un confronto a colpi di mestolo e padella, e vedremo chi dei due avrà la meglio, con la ricetta più apprezzata dal pubblico, sì, perché sarete proprio voi con il vostro televoto a decidere chi è il migliore o la migliore cuoca di questo sabato.

Ma bando alle ciance, presentiamo la prima cuoca con il suo seguito di sostenitrici e sostenitori. Entri allora Camilla e i suoi boys & girls.

CAMILLA: Buonasera Elena, e buonasera a tutti i telespettatori.

ELENA: Bene Camilla dicci che cosa ci preparerai di buono.

CAMILLA: Io sono qui per presentare una cucina sana e genuina, adatta in special modo ai bambini una cucina che fa crescere sani e forti.

ELENA: E dicci che cosa in particolare creerai stasera?

CAMILLA: questa sera vi delizierò con una crostata di marmellata biologica.

ELENA: Una splendida crostata biologica, interessante, sembra che non avrai problemi a conquistare il favore del pubblico ma qualcuno tenterà di insidiare la tua vittoria. Vi presento Angelina con il suo nutrito seguito... che entri la seconda cuoca.

ANGELINA: Buongiorno Elena, un saluto a tutti

ELENA: Dicci Angelina, quale sarà la tua arma segreta di stasera.

ANGELINA: Una sorpresa speciale stasera per voi e per tutto il nostro amato pubblico, *La crostata cioccolato e nocciole*.

ELENA: Perfetto, la nostra Angelina ha pensato ai bambini, sarà certamente una torta ghiotta e golosa, che incontrerà il favore di tutti i nostri piccoli telespettatori. Iniziamo quindi la sfida una dura battaglia a colpi farina, zucchero e uova.

VIA ALLE CUOCHE!!!

ELENA: Camilla, spiegaci come preparerai la tua crostata

CAMILLA: appoggiamo sul tavolo una zuppiera di vetro trasparente, prendiamo 4 pugni di farina bianca, la caliamo dolcemente nella zuppiera a formare una fontana vuota al centro. Poi prendete un cucchiaio da minestra, quello grande, usatelo per prendere due dosi di malto.

(I golosi faranno versacci di disappunto)

ELENA: Calma calma non scaldiamo gli animi, dicci Camilla a che cosa serve il malto nella crostata?

CAMILLA: Il malto è un derivato dell'orzo, di colore giallo ambrato e ci servirà come sostituto del comune zucchero per dolcificare in modo salutare il nostro impasto

(I Salutisti faranno grida di approvazione)

ELENA: Grazie Camilla, ma andiamo a vedere che cosa sta combinando la nostra Angelina.

ANGELINA: La partenza è la stessa ma noi useremo lo zucchero... ben 200 grammi e andremo ad aggiungere del burro fuso 250 grammi precedentemente fuso a bagnomaria. (disappunto dei salutisti), aggiungiamo poi 3 uova intere e cominciamo ad amalgamare il tutto aggiungendo lievito per dolci. Ma non dimenticate una generosa manciata di granella di nocciola per rendere l'impasto ancora più stuzzicante (approvazione dei golosi)

ELENA: Vedo che siamo già a buon punto, torniamo ancora da Camilla per vedere come procede la sua crostata salutare.

CAMILLA: Ben detto, cara Eleana, anch'io ho aggiunto le uova e l'olio anziché il burro, 4 cucchiari di extravergine di oliva. Sto mescolando adesso il tutto, come potete vedere con gesti calmi e rotondi. Oltre al lievito per dolci, metto del succo di mela per rendere l'impasto più morbido.

ELENA: Allora se gli impasti come sembra sono pronti, possiamo procedere ad infornare

CANZONCINA

MI PIACE CUCINAR

TANTI PIATTI VORREI PREPARAR

M'HAN DETTO CHE SI PUO' FAR

PREPARANDO UNA CROSTATA COME QUESTA QUA

CON LA FRA FRA FRAGOLA

IN BO BO BOCCA

DELIZIOSO SAPORE

DOVE LA LINGUA TOCCA

FRUTTO ACERBO O MATURO

IL SUCCESSO E' SICURO

CON LA FRA FRA FRAGOLA

IN BO BO BOCCA

DELIZIOSO SAPORE

DOVE LA LINGUA TOCCA

FRUTTO ACERBO O MATURO

IL SUCCESSO E' SICURO

ELENA: Ecco signori e signore, le crostate sono a metà della cottura, è il momento per le cuoche di aggiungere la farcitura. Camilla che cosa aggiungi alla tua splendida creazione?

CAMILLA: ecco qua, aggiungerò della marmellata biologica di fragole. (fischi dei golosi)

ELENA: calma calma aspettate il turno della vostra cuoca. Dimmi Angelina, tu che cosa aggiungerai?

ANGELINA: cioccolata, nocciole.... (tutti i golosi esultano, e i salutisti fischiano)

(si crea un caos di pubblico e cuoche che litigano fino a che non irrompe in scena Nadia che dice)

NADIA: Basta litigare ragazzi, ho io la soluzione, per questa volta la crostata sarà double face, metà cioccolata e metà confettura. Così sarete tutti contenti. (YEAHH)

LA SVEGLIA PER BENEDETTA

(Nadia dice, da dietro le quinte, a Benedetta di svegliarsi)

NADI: Forza Benedetta, è ora di andare a scuola, ieri sera sei stata un po' birbante, ma la mamma ti ha perdonato, e ti ha preparato una bella colazione, caffelatte e una crostata a due gusti... double face.

BENEDETTA: DOUBLE FACE?!?!?

APPLAUSI