

## TRUCCHI E MAGIE FIRMATE MAGO MAX

### *L'abile prestigiatore Massimo Mocilnik racconta a "OLTRE" la sua passione*



Ha una laurea in psicologia, è docente e tutor nei corsi di informatica di stanza alla Comunità Piergiorgio Onlus e nel tempo libero si dedica con entusiasmo a quella passione che sin dall'età di 6 anni non ha mai smesso di accompagnarlo. Il trentaduenne goriziano Massimo Mocilnik, in arte "Mago Max", è oggi un abilissimo prestigiatore, iscritto dal 1989 all'**International Brotherhood of magicians** nonché veterano protagonista di suggestivi spettacoli di magia che lui stesso confeziona da anni per far sognare grandi e piccini e per regalare quel pizzico di suggestione a tutti gli eventi cui partecipa.

E nonostante sia stata proprio la "scatola del piccolo prestigiatore del mago Silvan" a spingerlo tra le braccia dell'arte magica, lui dice di non ispirarsi a nessun artista in particolar modo anche se il più famoso, a suo dire, rimane pur sempre il grande David Copperfield; l'illusionista americano che nel 1983 fece sparire Lady Liberty, *La Statua della Libertà*, e che nel 1992 volò letteralmente sopra un pubblico attonito e sconcertato in uno dei suoi numeri più acclamati, "Flying".

#### **Max, quali sono secondo te le qualità necessarie per diventare dei buoni prestigiatori?**

Come dice la parola stessa, di derivazione latina (*"presto"*, ossia *"svelto"* e *"digitus"*, *"dito"*) la *prestidigitazione*, l'arte dell'essere svelti con le dita delle mani, richiede anzitutto abilità, destrezza, velocità d'azione e quella giusta dose di fantasia necessaria per poter creare sempre giochi nuovi e originali. A queste caratteristiche aggiungo poi, ovviamente, la predisposizione naturale e la capacità di capire la persona che ti sta di fronte. Riuscire ad essere un po' "psicologi" è senza dubbio importante per chi fa questo mestiere.

#### **Quali sono i giochi che ami proporre più spesso?**

Quelli che si basano sull'utilizzo di piccoli oggetti, come carte, palline e monete. Sono infatti specializzato nella cosiddetta "micromagia" anche se durante i miei spettacoli propongo sovente anche numeri di "magia da palcoscenico" ed esperimenti di "mentalismo", ramo dell'illusionismo basato su trucchi finalizzati a simulare fenomeni paranormali come la lettura del pensiero e la telecinesi.

#### **In che modo confezioni i tuoi spettacoli e quali i criteri che utilizzi per la scelta dei giochi?**

La preparazione delle mie esibizioni, che possono durare 15 minuti come 3 ore consecutive, è legata a diversi fattori. Valuto anzitutto il contesto, l'ambiente entro il quale dovrò realizzare lo spettacolo cercando soprattutto di capire da quante persone risulterà costituito il mio pubblico.

Sulla base poi di tutti questi elementi studio la strutturazione effettiva della performance.

Durante l'ultima, effettuata a metà novembre a Monte Belluna in occasione della festa della Confartigianato, ho proposto numeri di magia ai tavoli ed uno da palcoscenico di 16 minuti con fuoco, anelli cinesi e foulard.

#### **Hai iniziato a percorrere questa suggestiva strada da bambino esibendoti per la prima volta a Gorizia, con un numero da palcoscenico, in occasione di una sagra, all'età di 12 anni. A distanza di circa due decenni dai tuoi esordi ufficiali e dunque con una pratica quasi ventennale, ti capita mai di commettere ancora oggi qualche errore e di farti scoprire?**

E' naturale sbagliare ogni tanto ma l'abilità del prestigiatore dev'essere tale da permettergli di salvarsi sempre. Quando commetto qualche errore cerco comunque di fare in modo che nessuno se ne accorga andando avanti sempre con disinvoltura.

#### **Che consigli daresti a chi volesse intraprendere questa strada?**

Suggerirei anzitutto di mettersi a contatto con un prestigiatore, capace dunque di dare giusti consigli e validi suggerimenti; fare tanta pratica e soprattutto leggere. Io stesso mi sono formato consultando molti libri in materia e interagendo con gli altri soci del club cui sono iscritto. E' un ottimo modo, quest'ultimo, per confrontarsi continuamente con gli altri e per imparare sempre qualcosa di nuovo.

**Carolina Laperchia**

# AI FORNELLI CON NONNA GINA.....



Cari lettori,

rovistando nel mio vecchio ricettario, consumato diario gastronomico di una vita passata ad allietare palati più o meno esigenti di figli, nipoti, generi, suocere ed amici (non dimentico poi quello del mio simpatico maritino, spesso "vittima" inconsapevole delle mie stravaganti sperimentazioni) ho trovato per voi una bella ricettina, davvero perfetta per un pomeriggio freddo e piovoso.

Accucciavetevi comodamente sulla poltrona del vostro salotto, copritevi con una copertina e chiudete gli occhi immaginando una bella tavolata composta soltanto da ragazzini infreddoliti e ghiacciati, appena rientrati in casa dopo aver giocato con la neve, dopo aver litigato, gridato e magari fatto a botte!!!

Bambini ancora agitati eppure tanto contenti e felici ma soprattutto affamati.

Mentre vi scrivo mi viene in mente che la mia mamma, quando io e i miei fratelli da piccoli giocavamo in giardino, era solita prepararci la famosa **Torta di riso**. Piaceva davvero a tutti ed ognuno di noi, alla fine, voleva sempre farne il bis.

Lei la chiamava "**La torta degli sportivi**" forse perché all'epoca, quando passava il Giro d'Italia, la gente distribuiva grandi fette di questo dolce davvero squisito, capace di riscuotere costantemente un grande successo.

**Segnatevi gli ingredienti e le dosi dopodiché mettetevi ai fornelli con allegria e tanto cuore....Solo così potrete cucinare veramente bene...ricordatelo sempre..**

Or dunque, mettete **175 grammi di riso** in una pentola con acqua fredda leggermente salata. Fatelo bollire soltanto per 6 minuti, quindi scolatelo e infine lasciatelo raffreddare.

Mettete a fuoco, in una casseruola, **¼ di litro di latte**; quando si alzerà il bollore aggiungete altrettanta acqua, **100 grammi di zucchero**, **60 grammi di burro**, **il riso cotto e ormai raffreddato**, **la scorza sminuzzata di 1 o 2 limoni e di 1 o 2 arance**.

Coprite la casseruola con un coperchio e appena il contenuto bollerà abbassare il fuoco lasciando cuocere lentamente il tutto senza mai mescolare, per 15 minuti. Nel frattempo, sbattete in una terrina **2 tuorli** con **2 cucchiaini di zucchero**. Unite quindi i **2 albumi montati a neve** e, per riscaldarli un po', una cucchiata del riso che sta bollendo piano nella casseruola e che sarà ormai cotto al punto giusto. Versate quindi le uova nella casseruola, miste a un po' di riso, e mescolate lentamente: dopo 1 minuto, stendete l'impasto giallo in una tortiera unta di burro e spolverato di pane grattato. Mettete la tortiera in forno caldo per circa **30 minuti**. Dopo un paio d'ore potrete così porgere la torta fredda di riso ai ragazzi; una torta veloce da preparare, ottima per il palato e di poca spesa davvero.

Il vostro dolce, ve lo assicuro, risulterà ancora più buono se spalmato con qualsiasi tipo di marmellata.

Parola di **Nonna Gina**....

Alla prossima, cari lettori di "Oltre", con un'altra squisita ricetta tipica della mia tradizione, quella trentina e tanti auguri a tutti di buone feste.