Jessica Polsky: “L’idraulico? Io lo cerco al bar”. GALLERY

foto-di-joseph-cardo-1-9d859069

L’attrice e ballerina **Jessica Polsky**, protagonista insieme a Stefano Chiodaroli e a *Rossana Carretto* della commedia **Il clan delle divorziate** in scena fino a metà marzo al ***Teatro Leonardo di Milano***, segue da anni la dieta vegana. E osserva: «Oggi finalmente i ristoratori sono attenti anche a vegetariani e vegani, ma solo dieci anni fa in Italia non c’era alcuna sensibilità e pochissima informazione sul tema».

[caption id="attachment_119709" align="aligncenter" width="300"]Jessica Polsky by Fabrizio Marchesi *Jessica Polsky by Fabrizio Marchesi*[/caption]

Perché dovremmo venire a vedere Il clan delle divorziate?
Perché è molto divertente: scritta da *Alil Vardar*, la commedia racconta la storia di tre donne da poco divorziate e molto diverse tra loro, costrette dalle circostanze a convivere insieme, tra alti e bassi. Inoltre, è un cult. Dopo il debutto a Tolosa nel 2004 e la vittoria del gran premio del Festival du Rire di Tolosa, la commedia è stata presentata a Parigi, dove dopo 12 anni è ancora in scena. Tra l’altro, visto l’esito, lo spettacolo è stato trasmesso pure in tv, in prima serata su ***France 4.*** E oggi è in scena in 20 Paesi: vederlo, quindi, significa partecipare a un movimento mondiale.

Tra teatro, tv e cinema che cosa ama di più?
Difficile rispondere, amo il lavoro di attrice. La mia passione è il teatro, ma mi piace diversificare e l’ideale sarebbe poter mixare cinema, tv e teatro.

È vero che segue la dieta vegana?
Sì, ormai da sedici anni. Mi sono avvicinata a questo regime alimentare quando lavoravo a *Broadway*: ai tempi, convivevo con problemi di cattiva digestione e dopo pranzo mi sentivo così pesante da non poter rinunciare a un pisolino di 20 minuti. Furono alcuni miei colleghi che seguivano la dieta vegana ad avvicinarmi a questa filosofia. Risultato? In poco tempo i miei problemi di stomaco sono scomparsi

e non ho più sofferto di pesantezza post pranzo. Se volete approfondire questo stile alimentare, però, il mio consiglio è di farlo gradualmente. Se si cambia bruscamente la propria dieta si crea una sorta di shock al corpo!

[caption id="attachment_119712" align="aligncenter" width="300"]Photo by David Belusic *Photo by David Belusic*[/caption]

Parliamo di cucina vegana in Italia, quindi. Com'è la situazione?
Oggi ottima: cresce il numero di ristoratori attenti anche a vegetariani e vegani e vedo sempre più spesso segnati nei menu i piatti vegetariani e vegani. Com'è cambiata la situazione rispetto a quando arrivai in Italia, 13 anni fa! Allora, molti chef non sapevano nemmeno che cosa fosse la cucina vegana. Indimenticabile è stata una cena in mezzo alla campagna toscana ai tempi in cui conducevo il Festivalbar. Chiesi un piatto senza carne e lo chef mi portò una zuppa con la trippa, sostenendo che non fosse carne, visto che non si trattava di una bistecca…

E veniamo al tema bar. Lo frequenta?
Sì, spesso, ma nonostante abbia recitato in ***Camera caffè***, ammetto che non bevo il caffè! Tuttavia amo il bar inteso come luogo d'incontro del quartiere di città o del paese. Senza contare che per un'americana, passare qualche ora in un bar italiano è un'esperienza culturale, un'opportunità per incrementare la conoscenza dell'umanità.

[caption id="attachment_119715" align="aligncenter" width="300"]Photo by David Belusic *Photo by David Belusic*[/caption]

Un aneddoto legato al bar?
Ne avrei decine… Ma credo che quasi nessuno sappia che io l'idraulico e l'elettricista li cerco sempre al bar sotto casa. Con ottimi risultati, devo dirvi!