



A TAVOLA CON GOLDONI

teatro, storie, ricette e sapori dai domini della Serenissima alle terre di Francia

A TAVOLA CON GOLDONI: NUOVO APPUNTAMENTO DI STUDIO E SPETTACOLO CON PICCOLO TEATRO E ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

tre eventi a Sacile il 9, 16 e 23 maggio, con ospiti internazionali

Chiude la Stagione di Scenario 2014/15 a Sacile un nuovissimo segmento curato dal Piccolo Teatro in sinergia con l'Accademia Italiana della Cucina ed altri prestigiosi Enti e partner internazionali, con il particolare sostegno di Regione Friuli Venezia Giulia, Fondazione CRUP e Città di Sacile: **"A TAVOLA CON GOLDONI"** è il titolo dato a un progetto articolato in **tre eventi in programma a Palazzo Ragazzoni il 9, 16 e 23 maggio** per approfondire, **tra studio e spettacolo**, temi legati alle tradizioni culinarie della buona tavola e dell'ospitalità nella Venezia del Settecento. Sulle tracce degli spunti colti tra le pagine del grande commediografo, ma anche di altri suoi contemporanei come i nobili letterati Carlo e Gasparo Gozzi, la cui famiglia faceva la "villeggiatura" in terraferma tra la Meduna e la Livenza, alcuni accreditati studiosi, esperti e ospiti presenteranno al pubblico una scelta di argomenti intriganti, che spaziano dalle usanze di laguna e terraferma, a prodotti e ricette dell'arco dell'Adriatico, lungo i domini della Serenissima fino in Istria, e ancora oltre le Alpi, seguendo Goldoni nel viaggio che lo portò a Parigi, dove visse gli ultimi 30 anni della sua vita scrivendo per la Comédie Italienne, ma rimpiegando per sempre la sua città, le botteghe, i luoghi di ritrovo, profumi e sapori ai quali non ritornò mai più. Le **tre conferenze** dal titolo **"Tra laguna e terraferma"**, **"La Serenissima e l'Adriatico"** e **"Sapori di Francia"** vedranno protagonisti storici e ricercatori come Pier Carlo Begotti, vicepresidente della Società Filologica Friulana, Michela Dal Borgo e Carla Coco, accreditate studiose della storia veneziana e della sua particolare gastronomia, insieme ai delegati dell'Accademia Stefano Zanolin, rappresentante di Pordenone, ed Euro Ponte, esperto di Muggia-Capodistria, con Glauco Bevilacqua, fiduciario Slow Food della croata Cittanova d'Istria, ed Emilie Cousin, professoressa di Cucina al prestigioso Liceo di discipline turistico-alberghiere di Bordeaux. Un rimando a più voci su letteratura, storia, pietanze e tradizioni del passato, e sulle loro persistenze nel presente, veri patrimoni culturali immateriali da difendere e valorizzare. Le relazioni saranno completate da scene e animazioni dalle commedie goldoniane, realizzate dagli attori del Piccolo Teatro e della Compagnia La Bottega di Concordia Sagittaria, con aperitivo finale di vini a tema dalle cantine dei produttori partner, a cominciare dalle etichette di Piera Martellozzo. E per gustare "dal vivo" piatti e ricette, si potrà chiudere la serata in città alla Trattoria Cavour, con tre speciali "menu goldoniani" studiati per riproporre sapori e profumi delle migliori tavole del Settecento, vere delizie anche per le mense di oggi.

Appuntamento alle ore 18 a Palazzo Ragazzoni per le conferenze-spettacolo, con ingresso libero.

Cena su prenotazione alla Trattoria Cavour: tel. 0434 71489.

Info ai recapiti del Piccolo Teatro: tel. 366 3214668 – www.piccoloteatro-sacile.org