

A SACILE

Tre inviti a tavola con le ricette di Carlo Goldoni

A chiusura di Scenario 2014/15, la stagione teatrale di Sacile curata dal Piccolo Teatro, ecco che nasce una singolare iniziativa che il dinamico gruppo teatrale sacilese, questa volta assieme all'Accademia italiana della cucina e ad altri prestigiosi enti e partner internazionali, mette in campo a partire da sabato.

Il titolo è molto esplicito - "A tavola con Goldoni" - e si tratta di un progetto che si sviluppa per tre sabati successivi dalle 18 in poi a Palazzo Ragazzoni. Del resto, non è quanto mai solido il rapporto tra cultura e arte culinaria? Ecco, dunque, l'immersione nelle abitudini e nelle tradizioni culinarie e di ospitalità nella Venezia goldoniana del 700 proposta dal Piccolo Teatro. 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 Meduna e Livenza, alcuni importanti studiosi, esperti e ospiti presenteranno al pubblico una scelta di argomenti coinvolgenti 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 rimpiangendo sempre la sua città, le botteghe, i luoghi di ritrovo, i profumi e i sapori ai quali non ritornò mai più.

Le tre conferenze intitolate "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 filolo-

gica friulana, Michela Dal Borgo e Carla Coco, accreditate studiose della storia veneziana e della sua particolare gastronomia, assieme 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.

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 delle cantine dei produttori partner. E per gustare "dal vivo" piatti e ricette, si potrà chiudere la serata in città alla trattoria Cavour con tre speciali "menu goldoniani" al costo di 32 euro, studiati per riproporre sapori e profumi delle migliori tavole del Settecento, vere delizie anche per le mense di oggi. Ci si informa ai recapiti del Piccolo Teatro: 366 3214668 o sul sito www.piccoloteatro-sacile.org.

Gabriele Giuga

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Per tre sabati successivi, a Sacile, conferenze e spettacoli ispirati alla gastronomia veneziana del Settecento