



BAROCCO EUROPEO

NOT&SAPORI 2023 IL BAROCCO NEL PIATTO

Musica, letteratura, arte gastronomica. Sono questi gli ingredienti della rassegna, giunta alla sua undicesima edizione, che celebra in tre rispettive serate Gabriele D'Annunzio, Italo Calvino e Marguerite Yourcenar attraverso la lettura di alcune pagine delle loro opere più emblematiche, scandita dalla musica che fa da "legante" tra Novecento e Barocco, tra letteratura e degustazione di antiche ricette rielaborate dagli chef di Assocuoichi Portus Naonis.

Venerdì 22 settembre alle 18,30 appuntamento a Palazzo Scolari di Polcenigo (PN) per il primo dei tre appuntamenti di **"Not&Sapori - Il Barocco nel Piatto"**, la rassegna che crea una connessione tra opere letterarie, musica e gastronomia con degustazioni dei vini delle cantine del territorio e di antichi piatti rielaborati dagli chef di **Assocuoichi Portus Naonis**.

La nuova edizione della rassegna, che si colloca all'interno del Festival MusicAntica - Baroque Stories con il contributo del Ministero della Cultura, della Regione Friuli Venezia Giulia e della Fondazione Friuli, celebra tre scrittori del Novecento: Gabriele D'Annunzio, Italo Calvino e Marguerite Yourcenar nell'anniversario della loro nascita e saranno celebrati dalla lettura di alcuni estratti delle loro opere più significative. «Le loro parole - sottolinea Donatella Busetto - si intrecceranno con la musica in un dialogo interdisciplinare che continuerà con la degustazione dei piatti scelti dagli chef, desunti da antichi trattati di cucina, in abbinamento a vini pregiati, proponendo un tema gastronomico diverso per ciascuno dei tre eventi che si terranno in luoghi di grande fascino».

Un florilegio di primi e secondi piatti nonché di dolci presi da antichi ricettari come la *Torta di frutta secca, da napoletani detta "pizza"*, specialità napoletana già citata nella seconda metà del Cinquecento dal "maestro dell'arte di cucinare" - e cuoco "segreto" dei papi - **Bartolomeo Scappi** nella sua *Opera*, un ricco trattato con 1017 ricette che rappresenta oggi una preziosa fonte storica che è stata di ispirazione agli chef di Asso Cuochi Portus Naonis.

«Della cucina barocca faremo nostri la creatività e la conoscenza degli alimenti che contraddistingueva il periodo - precisa **Flavio Bressan, Presidente di Assocuoichi Portus Naonis** - quello che invece mancherà saranno le sovraccariche elaborazioni nelle ricette che spesso annullavano il sapore originale degli ingredienti. Useremo i prodotti del nostro territorio e i sapori della tradizione saranno preservati».

Musica, letteratura e arte del ben cucinare, un abbinamento tanto caro anche al più illustre cuoco barocco, **Bartolomeo Stefani**, nel cui manuale *L'arte di ben cucinare et istruire* leggiamo non solo ricette molto creative di "Pasticci, Sapori, Salse..." ma anche un paio di sonetti, uno scritto da Amstellio Pastifai e l'altro da Astolfo Bultrisiko, anagrammi approssimativi e autoironici dello stesso Stefani, cuoco, poeta e letterato. «Non dobbiamo stupirci - conclude Flavio Bressan - arte e cibo sono sempre stati in perfetta armonia».



BAROCCO EUROPEO

NOT&SAPORI 2023 IL BAROCCO NEL PIATTO

Venerdì 22 settembre alle 18,30 a Palazzo Scolari di Polcenigo (PN) si celebrano i 160 anni della nascita di **Gabriele D'Annunzio** con la lettura da parte dell'**attore Manuel Buttus** di alcuni brani della raccolta di liriche *Alcyone*, intercalati dalle note del **chitarrista Simone Blasizza** che eseguirà brani di Bach, Albeniz, Sor.

Il tema culinario della serata è dedicato a **"I Primi"**: gli chef di Assocuochi Portus Naonis hanno messo nel menù Minestra di zucca con lardo e agresto; Torta bolognese con pasta matta e bietole; Maccò di fave.

Venerdì 29 settembre alle 18,30 a Palazzo Scolari di Polcenigo (PN) nel centenario della nascita di **Italo Calvino** l'**attore Flavio D'Andrea** leggerà alcuni estratti delle sei *Lezioni americane* sottolineati dal **vibrafono di Luigi Vitale** che proporrà un interessante percorso sonoro costruito attorno all'improvvisazione.

Per questo secondo appuntamento di "Not&Sapori - Il Barocco nel piatto" gli chef di Assocuochi Portus Naonis saranno impegnati con le ricette che seguono il tema della serata: **"Le carni"**: Polpette alla romana; Petto di pollo alla melagrana; Zucchine trifolate e rape rosse.

Venerdì 6 ottobre alla Cantina Pitars di San Martino al Tagliamento (PN) l'attrice Marta Riservato renderà un tributo a **Marguerite Yourcenar** nel 120° anniversario della nascita, con la lettura di alcuni passi di *Memorie d'Adriano*, accompagnata dal **violinista Riccardo Penzo** che interpreterà alcune pagine del repertorio per violino solo di Tartini, Matteis e Montanari.

Il tema gastronomico di quest'ultimo incontro di **"Not&Sapori - Il Barocco nel piatto"** è dedicato a **"I Dolci"**. Gli chef di Assocuochi Portus Naonis hanno in programma: Torta di frutta secca, da napoletani detta "pizza"; Bunet al cioccolato; Uva spadellata con pinoli, anice stellato e zenzero.

I posti disponibili per ciascun evento saranno solo 50.

Prenotazione obbligatoria all'indirizzo info@barocco-europeo.org

DIREZIONE ARTISTICA

Barocco Europeo

Donatella Busetto - donatellabusetto@libero.it
+39 340 2802836

UFFICIO STAMPA

Tàlea

Donatella Buratti - donatella.buratti@taleamusica.com
+39 347 2570742

Con il contributo di:



In collaborazione con:

