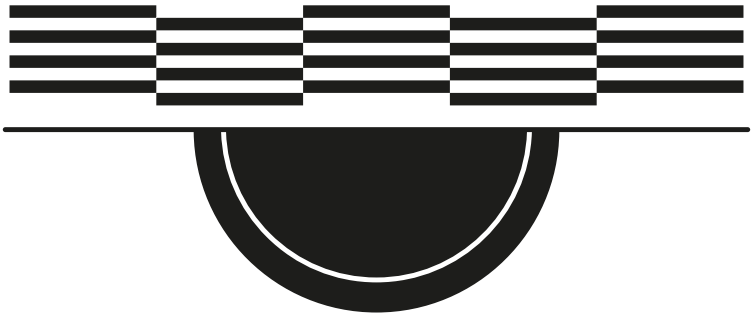
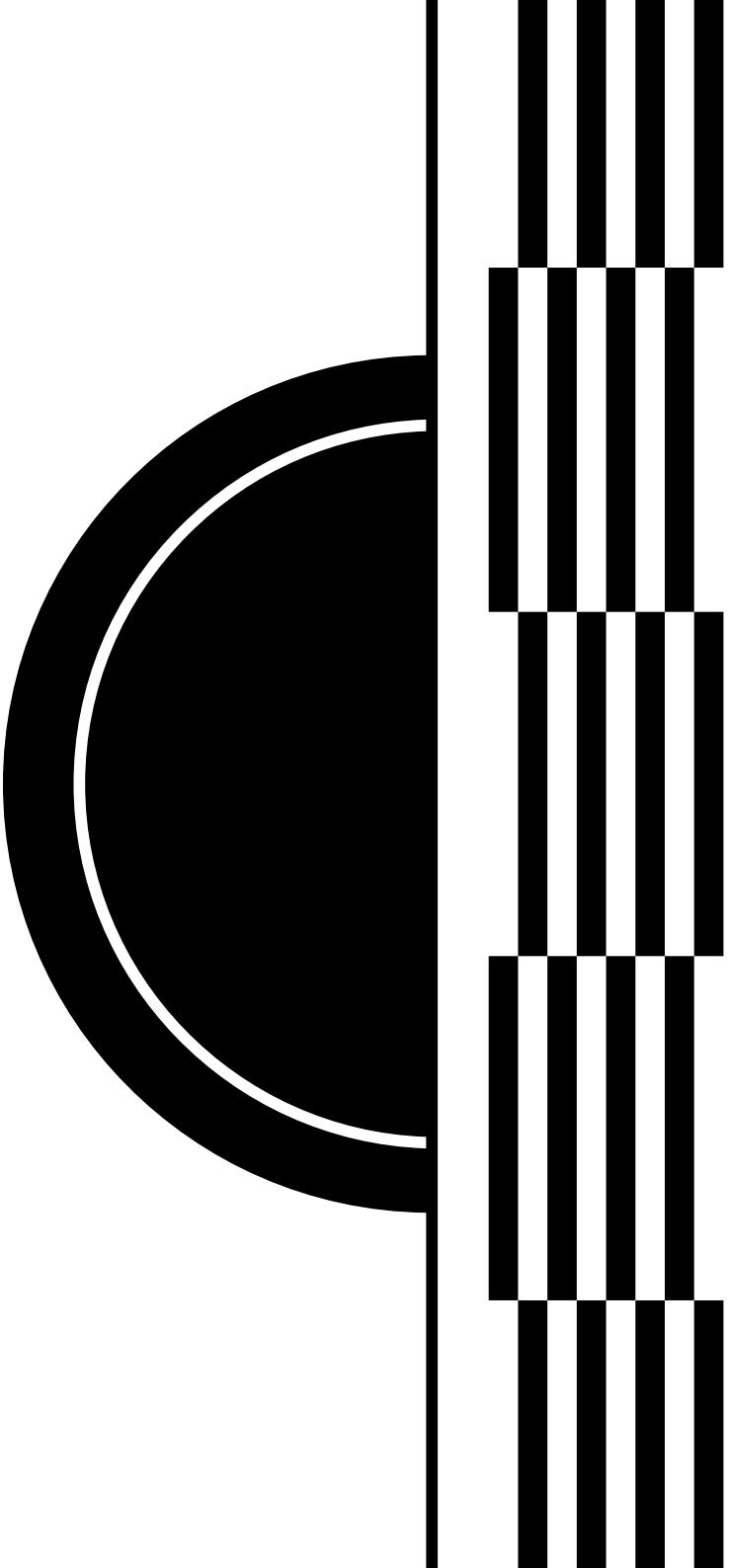
EaT

Enogastronomia a Teatro



23 24 25 26 NOVEMBRE 2023 **SPOLETO**



GIOVEDÌ 23 NOVEMBRE

Ore 18.00
TEATRO CAIO MELISSO
TAGLIO DEL NASTRO

Ore 19.30
TEATRO CAIO MELISSO
RACCONTI DI ZAFFERANO
OVVERO: "IL RITO DELLA SOPRAVVIVENZA NON SI CELEBRA DA SOLI"
di e con Maria Pilar Pérez Aspa

Mangiamo e parliamo con lo stesso organo. Cibo e parole convivono nella nostra bocca e si nutrono a vicenda. Per questo l'atto di mangiare rappresenta uno degli aspetti più evidentemente culturali nell'uomo. Pagine memorabili di Cervantes, Proust, Vicent, Montanari Scarpellini, Fernando de Rojas, pagine che parlano di cibo, di fame, di nutrimento, di ritualità, messe assieme a tante ricette. Due pentole, un tavolo lungo, dei commensali, testi e riflessioni sull'atto di mangiare. Si cucina, si racconta, si mangia. Perché col cibo non si gioca ma ci si può divertire.

[SPETTACOLO E DEGUSTAZIONE DI PAELLA | DURATA 80 MIN. | POSTI LIMITATI | € 25]

→ MARIA PILAR PÉREZ ASPA

Premio nazionale Virginia Reiter come migliore attrice teatrale 2005
Nominata ai premi Ubu 2005 come miglior attrice non protagonista
Premio Miriam Fumagalli 2015
Premio Miriam Fumagalli 2017
Premio internazionale Noh'ma T. Pomodoro 2022

VENERDÌ 24 NOVEMBRE

Ore 10.30

TEATRO CAIO MELISSO

L'OLIO NON BASTA...

dialogo a quattro mani con Maurizio Pescari, esperto in comunicazione e marketing dell'olio e lo chef Lorenzo Cantoni, miglior chef dell'olio A.I.R.O. 2021 e chef ristorante Il Frantoio, Assisi

Scoprire che in cucina l'olio non è solo un ingrediente, ma una maniera di pensare. Una passione!

[DURATA 60MIN. - INGRESSO LIBERO]

Ore 17.00

TEATRO CAIO MELISSO

LA SPOLETO DOC. IL TREBBIANO SPOLETINO

DEGUSTAZIONE IN 4 ATTI

Arriva dal passato, ma è uno dei bianchi più contemporanei d'Italia.
Viaggio, di calice in calice, attraverso l'inconfondibile identità dello Spoleto Trebbiano Spoletino DOC.
A cura del giornalista **Francesco Saverio Russo**
In collaborazione e con il patrocinio del Consorzio Tutela Vini Montefalco

[DURATA 90 MIN. | € 25]

Ore 18.30

TEATRINO DELLE 6

MEMORIE DI UN BARISTA

di e con Alessandro Sesti

Ho passato tanti anni dietro un bancone di un bar, tra i fornelli o fra i tavoli di un ristorante per mantenermi mentre cercavo di arrivare a vivere di teatro.
Quanto ho visto e vissuto potrebbe essere riassunto con la frase tanto banale quanto reale: "Ho visto cose che voi umani non potete neanche immaginare…"

→ *ALESSANDRO SESTI*

Nato a Foligno nell'88, è attore e drammaturgo di formazione indipendente, fondatore di Strabismi Festival di cui è direttore. Si occupa principalmente di teatro di narrazione e nel 2019 vive sotto scorta di massimo livello, per creare lo spettacolo "Ionica". È vincitore dei premi: Luna Crescente, Teatro voce della società giovanile, giuria critica a Direction Under 30, giuria critica "Dante Cappelletti". Menzione speciale al Premio Scintille 2022 e al Premio Scenario 2021

Ore 19.00

TEATRINO DELLE 6

MONOLOGO DI DONNA CON PECORINO

di e con Giulia Cerruti

Un pezzo di stand-up comedy scritto da una donna alla soglia dei trenta con un desiderio di maternità decisamente ingombrante. Un simpatico affresco di delusioni d'amore raccontate con cinica ironia, ma anche una riflessione su alcune aspettative della società di tutti i tempi nei confronti delle donne.

→ *GIULIA CERRUTI*

Attrice e autrice torinese. Inizia la sua brillante carriera con il ruolo de "la Pastorella Contrita" nel presepe vivente in terza elementare. Da allora ha brillato su palcoscenici e piccoli schermi per le sue splendide interpretazioni di ruoli come La Lesbica, La Lesbicona e La Lesbicona Suicida. A dispetto di quello che pensa la gente, Giulia è eterosessuale, ama la vita, e sarebbe stata un arcangelo bellissimo nel presepe vivente. Alcuni dicono che nelle notti di luna piena faccia delle apparizioni sui palcoscenici di Torino vestita da suino e che si faccia chiamare Porco con le Emorroidi. Come Batman. Ma con le emorroidi. Giulia non ha davvero le emorroidi, ma neanche Bruce Wayne aveva davvero le ali

[DURATA 50 MIN. | € 20]

Ore 21.00

TEATRO CAIO MELISSO

FOOD ENSEMBLE

IL CONCERTO CHE PUOI MANGIARE

Un'esperienza sensoriale da vivere come un concerto, uno spettacolo da gustare come una cena. Una composizione sonora eseguita con i suoni del cibo che si assaporano.

DURATA 90 MIN | POSTI LIMITATI

BIGLIETTO CONCERTO E CENA (POSTO PLATEA) € 60 - BIGLIETTO SOLO CONCERTO (POSTO PALCO) € 25

MENU

Spaghetti in tartufata. *Spaghettini artigianali Pasta Mancini in tartufata bianca Urbani e nero di mare. Pergamena e bergamotto.*

Il Re dei formaggi. *Parmigiano reggiano 40 mesi e verdure fermentate.*

Gamberoni e baccalà in due cannoli. *Cannolo nero di frolla con variazione di baccalà mantecato. Cannolo bianco di mais con crema di fagioli rossi fritti e gamberi. Fiori eduli essiccati.*

Boccone croccante. *Cialda nera di riso e alghe.*

Branzino e riso croccante. *Branzino marinato in sale al Tartufo Urbani, affumicato e fiammato. Basmati croccante alla curcuma. Granella di noccioline glassate e tostate. Gel di peperoni verdi. Lamine di Tartufo Urbani.*

Spada maturo nei fiori. *Tuile, pesce spada maturato in pepi, fiori e scorza d'arancia, al vapore. Olio Monini all'arancia e salsa BBQ al pomodoro fermentato. Polvere di semi di coriandolo.*

→ *FOOD ENSEMBLE*

Un progetto che nasce dall'esigenza di sperimentare e fondere l'arte culinaria con la musica elettronica, intrecciare suoni, sentori e percezioni per creare un'atmosfera unica e coinvolgente. Loro sono Francesco Sarcone, colui che ruba i suoni provenienti da padelle e pentole sul fuoco, dalle mani al lavoro che grattugiano, mescolano e impastano, per estrapolarne le note e comporre "menù" musicali che accompagnano e completano le portate; Andrea Reverberi, il cuoco e poeta del gruppo, colui che crea ricette e dialoga con le materie prime; Marco Chiussi, fonico e sommelier, impegnato nella scelta dei vini per accompagnare la cena e nelle campionature dei microfoni.

SABATO 25 NOVEMBRE

Ore 11.00

TEATRO CAIO MELISSO

PREMIAZIONE "UMBRE BEST EXPERIENCE 2023"

PREMIO umbre BEST EXPERIENCE 2023

L'iniziativa nasce con l'obiettivo di celebrare l'impegno e la capacità del settore turistico regionale di rendere la vacanza in Umbria un'esperienza unica e di valore.

[INGRESSO GRATUITO]

Ore 13.30

TEATRINO DELLE 6 *SPETTACOLO SELEZIONE PLAY EAT*

IL TALISMANO DELLA FELICITÀ. RICETTARIO PER DUE PORTATE: L'ARCANO I E L'ARROSTO

Due fulminanti monologhi al femminile in cui il cibo è protagonista di vicende spiazzanti e grottesche: ne L'arrosto una donna legata alla sedia instaura un irresistibile dialogo dal sapore beckettiano con il suo aguzzino, mentre in Arcano I a parlare è la celeberrima assassina Leonarda Cianculli, che ci conduce negli inquietanti meandri della sua macabra vicenda.

DURATA 160 MIN. | SPETTACOLO E DEGUSTAZIONE | € 25

Uno spettacolo di Collettivo LunAzione
Regia: Martina Di Leva, Cecilia Lupoli - Attrici-cuoche: Martina Di Leva, Cecilia Lupoli
Testi: "L'Arrosto" di Alberto Milazzo e "Arcano I" di Iwan Paolini - Voce maschile: Vincenzo Liguori
Costumi: Elena Soria - Montaggio audio: Francesco Troise

MENU

Entrée, *cucchiaio e cuffia wireless*
Aperitivo, *un calice di mosto in FM*
Primo assaggio, *maltagliate emiliane patate e provolone d'Irpinia*
Secondo assaggio, *baci ardenti di porco al flambè di cognac*
Dessert, *zita al cioccolato croccante*

→ *COLLETIVO LUNAZIONE*

La compagnia Collettivo lunAzione è nata a Napoli nel 2013. Con i suoi spettacoli, lunAzione rientra nella selezione di vari festival e rassegne (Napoli Teatro Festival Italia, Festival Shakespeare di Buenos Aires 2016, San Diego International Fringe Festival 2017, Cilentart fest, In\Visible Cities e Strabismi 2021). Lo spettacolo Il Colloquio vince il Premio Scenario Periferie 2019, il Premio Fersen alla regia ed è finalista In-Box 2021. Con lo studio La misura è finalista per il festival I Teatri del Sacro 2019 e vince il bando (H)eartH - Ecosystem of art and theater. Il Talismano della Felicità nasce per i festival Play with food e Torino Fringe Festival 2021, esperienza sensoriale con la preparazione di pietanze in scena

Ore 17.00

TEATRINO CAIO MELISSO

GIORGIO LUNGAROTTI, LE SFIDE DI UN VISIONARIO

DEGUSTAZIONE guidata Verticale Rubesco Riserva Vigna Monticchio Torgiano Rosso Riserva D.O.C.G

In degustazione 4 annate e 2 variazioni
Degustazione a cura di **Marco Rossi**, Cantina Lungarotti

[DURATA 75 MIN. | € 25]

Ore 18.30

TEATRINO DELLE 6

SPETTACOLO SELEZIONE PLAY EAT

DANS LA COUSINE

Melanie Violetta Cutillo, nipote di immigrati italiani, stasera è nervosa. Domani è il 10° anniversario della morte di suo Nonno. E per l'occasione ha deciso di preparare le "tagliatelle al ragù" secondo la ricetta di Nonna Anna, che rappresenta il suo patrimonio generazionale, culturale e culinario. Ma l'operazione si rivelerà più complicata del previsto, perché Melanie non può riprodurre gli stessi sapori della nonna.
Appoggiati al tavolo di famiglia, gli spettatori sperimenteranno insieme alla giovane donna tutto ciò che la lega alle sue origini italiane e condivideranno i suoi dolori e le sue gioie, le sue ansie e i suoi ricordi. Sostegno morale, ma anche fisico per Mélanie, poiché ad alcuni di loro sarà chiesto di contribuire alla preparazione della ricetta.

DURATA 75 MIN. | SPETTACOLO E DEGUSTAZIONE TAGLIATELLE E UN CALICE DI VINO | € 20

Creazione di Lisa Tonelli e Emeline Marcour, con Lisa Tonelli, Regia Emeline Marcour.

→ *DANS LA COUSINE*

La Lisière è une compagnia belga fondata da Lisa Tonelli ed Emeline Marcour, che conosciutesi al Conservatoire Royal de Bruxelles e lavorano insieme dal 2015. Se dovessimo qualificare il loro teatro, potremmo chiamarlo "teatro surrealista-documentato": le creazioni nascono sempre da una ricerca approfondita, basata su testimonianze reali, le quali vengono messe a contatto con un linguaggio immaginifico e « dada ». Il loro spettacolo Dans la Cuisine, sul tema dell'immigrazione italiana in Belgio, ha ricevuto il sostegno di: Fédération Wallonie Bruxelles, Le Musée du Bois du Cazier, La Maison des culturel de St Gilles, l`Istituto Italiano di Cultura di Bruxelles.

Ore 21.00

TEATRO CAIO MELISSO

FOOD ENSEMBLE

IL CONCERTO CHE PUOI MANGIARE

Un'esperienza sensoriale da vivere come un concerto, uno spettacolo da gustare come una cena. Una composizione sonora eseguita con i suoni del cibo che si assaporano.

DURATA 90 MIN | POSTI LIMITATI

BIGLIETTO CONCERTO E CENA (POSTO PLATEA) € 60 - BIGLIETTO SOLO CONCERTO (POSTO PALCO) € 25

MENU

Spaghetti in tartufata. *Spaghettini artigianali Pasta Mancini in tartufata bianca Urbani e nero di mare. Pergamena e bergamotto.*

Il Re dei formaggi. *Parmigiano reggiano 40 mesi e verdure fermentate.*

Gamberoni e baccalà in due cannoli. *Cannolo nero di frolla con variazione di baccalà mantecato. Cannolo bianco di mais con crema di fagioli rossi fritti e gamberi. Fiori eduli essiccati.*

Boccone croccante. *Cialda nera di riso e alghe.*

Branzino e riso croccante. *Branzino marinato in sale al Tartufo Urbani, affumicato e fiammato. Basmati croccante alla curcuma. Granella di noccioline glassate e tostate. Gel di peperoni verdi. Lamine di Tartufo Urbani.*

Spada maturo nei fiori. *Tuile, pesce spada maturato in pepi, fiori e scorza d'arancia, al vapore. Olio Monini all'arancia e salsa BBQ al pomodoro fermentato. Polvere di semi di coriandolo.*

→ *FOOD ENSEMBLE*

Un progetto che nasce dall'esigenza di sperimentare e fondere l'arte culinaria con la musica elettronica, intrecciare suoni, sentori e percezioni per creare un'atmosfera unica e coinvolgente. Loro sono Francesco Sarcone, colui che ruba i suoni provenienti da padelle e pentole sul fuoco, dalle mani al lavoro che grattugiano, mescolano e impastano, per estrapolarne le note e comporre "menù" musicali che accompagnano e completano le portate; Andrea Reverberi, il cuoco e poeta del gruppo, colui che crea ricette e dialoga con le materie prime; Marco Chiussi, fonico e sommelier, impegnato nella scelta dei vini per accompagnare la cena e nelle campionature dei microfoni.

DOMENICA 26 NOVEMBRE

Ore 11.45

TEATRINO DELLE 6

VIAGGIO GASTRONOMICO NELLA STORIA DI SPOLETO

di e con Guido Farinelli

Attraverso le ricette del nostro territorio rivivremo alcuni momenti decisivi della storia della città di Spoleto: il passaggio di Federico Barbarossa, i banchetti rivoluzionari della Repubblica Romana, i movimenti anticlericali e tanti altri episodi che hanno un rapporto incredibilmente profondo con il cibo

DURATA 60 MIN. | € 15

SPETTACOLO E DEGUSTAZIONE DI STRANGOZZI ALLA SPOLETINA E UN CALICE DI VINO

→ *Guido Farinelli*

Nato a Spoleto, vive e lavora a Roma. Laureato in Scienze Politiche (biografia all'interno), è tra gli ideatori del "Festival di Storia" del "Cinema a Palazzo" e collabora con il Comune di Mentana per "Storia in Corto", prima rassegna dell'audiovisivo storico. Dal 2020 partecipa a «Geo» su Rai Tre come "storico della gastronomia". Dal 2021 dirige la collana "La Storia in Cucina" per le «Edizioni Era Nuova» di Perugia.

Ore 15.00

TEATRO CAIO MELISSO

PASTICCERI. IO E MIO FRATELLO ROBERTO

di e con Roberto Abbiati e Leonardo Capuano

Tecnica Matteo Rubagotti - Produzione teatro de gli Incamminati – Armunia

Due fratelli pasticceri, se li vedi abbracciati, sembrano un'albicocca. Profumano di dolci e ascoltano la radio: musica, molta musica. Leonardo Capuano e Roberto Abbiati portano in palcoscenico un laboratorio (vero) di pasticceria, frullano ragionamenti e montano albumi di neve, realizzando ben sette torte (torta di frutta, profiteroles, gianduia, charlotte, meringa, torta russa, diplomatica).

SPETTACOLO E DOLCE FINALE - DURATA 75 MIN | € 25

→ *Roberto Abbiati*

Debutta all'età di 5 anni nel Bertoldo a corte per la regia di Suor Ambrogina. Fonda con Bano Ferrari e Carlo Pastori il teatro d'Artificio, e gira con loro a far spettacoli. Pasticceri con Leonardo Capuano debutta al festival Inequilibrio di Castiglioncello fa un sacco di repliche in un sacco di festival ed è molto recensito. Roberto Abbiati ha fatto anche un film che si chiama La giusta distanza di Carlo Mazzacurati. Dalla passione per Moby Dick nasce lo spettacolo Una tazza di mare in tempesta. (Alla Biennale internationale des arts de la marionnette, Paris). Con Mazzacurati fa altri due film, La passione e La sedia della felicità. Con Sergio Rubini protagonista del corto La tela. Con Marco Paolini in Uomini e cani. Nel Giardino dei ciliegi di Cechov per la regia di Valter Malosti interpreta il divertente Simeonov-Piščik. È tv su Rai 3 nel programma di Edoardo Camurri, Provincia Capitale e su Rai 2 Viaggio nell'Italia del giro.

→ *Leonardo Capuano*

Nel 1993 si diploma presso la Scuola di formazione teatrale Laboratorio Nove. Interpreta il ruolo di Bordure in Ubu Re per la regia di Alfonso Santagata, svolge un'attività teatrale all'interno dell'Istituto penale per minori G.P. Meucci di Firenze. Debutta a Milano con Sa vida mia perdia po nudda, nellarassegna Teatri 90. Mette in scena un suo testo: La Cura, che debutterà al Festival di Volterra. Veste i panni di Otello nello spettacolo Terra sventrata per la regia di Alfonso Santagata. Debutta con Zero Spaccato. Testo e regia Leonardo Capuano. Debutta con lo spettacolo Due con Renata Palminiello. Nel 2004 debutta Pasticceri in coppia con Roberto Abbiati. Nel 2007 Lavora come attore nello spettacolo Molly Sweeney con Umberto Orsini e Valentina Sperlì per la regia di Andrea Derosa. Lavora come attore ed autore con Umberto Orsini nello spettacolo La leggenda del grande inquisitore di Dostoevskij, Regia Pietro Babina. Nel 2013 debutta con Elettrocardiodramma, di cui è autore e interprete. Lavora come attore, spettacolo Ritter Dene Voss, di Thomas Bernhard,nel ruolo di Ludwig. Regia di Pietro Babina. Dal 2016 lavora come attore nello spettacolo Macbettu, ruolo Macbettu. Regia Alessandro Serra

Ore 18.00

TEATRO CAIO MELISSO

SPOLETO CHEF REMIX, 4 CHEF 4 DISCHI 4 PIATTI

Sul palco vinili e pentole contemporaneamente, mixer e mini-pimer per frullare musica e veloutés, insieme a Daniele De Michele "Donpasta"

Sul palco: **Carlotta Delicato, Gigì Passera** *(Sorelle Passera),* **Giorgione, Guido Farinelli**

DURATA 90 MIN | EURO 20

→ *Donpasta*

Donpasta è un dj, economista, appassionato di gastronomia, considerato dal New York Times, uno dei più inventivi attivisti del cibo. nel 2018 ha presentato al Festival del Cinema di Venezia il suo primo film-documentario sulla cucina italiana "I Villani". Collabora da 5 anni con il programma tv: Geo su Rai3. Ha scritto cinque libri: "Food Sound System" (Feltrinelli, 2006); "Wine Sound System" (Feltrinelli, 2009), "La Parmigiana e la Rivoluzione" (Stampa alternativa, 2013); "Artusi Remix" (Mondadori, 2014) e Kitchen Social Club (Altraeconomia, 2016)

EaT

Enogastronomia
a Teatro

Promosso da

Città di Spoleto

EMAS
GESTIONE AMBIENTALE VERIFICATA

umbria
Cuore verde d'Italia

Main supporter

FONDAZIONE CASSA DI RISPARMIO DI SPOLETO

Premium supporter

UNA SPREMUTA DI OLIVE
MONINI
dal 1920

URBANI TARTUFI

Molini Spigadoro

supporter

zafferano

IL GARAGE del vino

GENERALI
AGENZIA GENERALE
FOLIGNO RIDOLFI

FONTE TVLLIA

MANCINI
PASTIFICIO
AGRICOLO

da
DA Distribuzione Automatica srl
www.da-srl.it

si ringrazia

Spoleto
Alberghiero
"Giancarlo De Carolis"

A.I.S. UMBRIA
Associazione Italiana Sommelier Umbria

MONTEFALCO
CONSORZIO TUTELA VINI

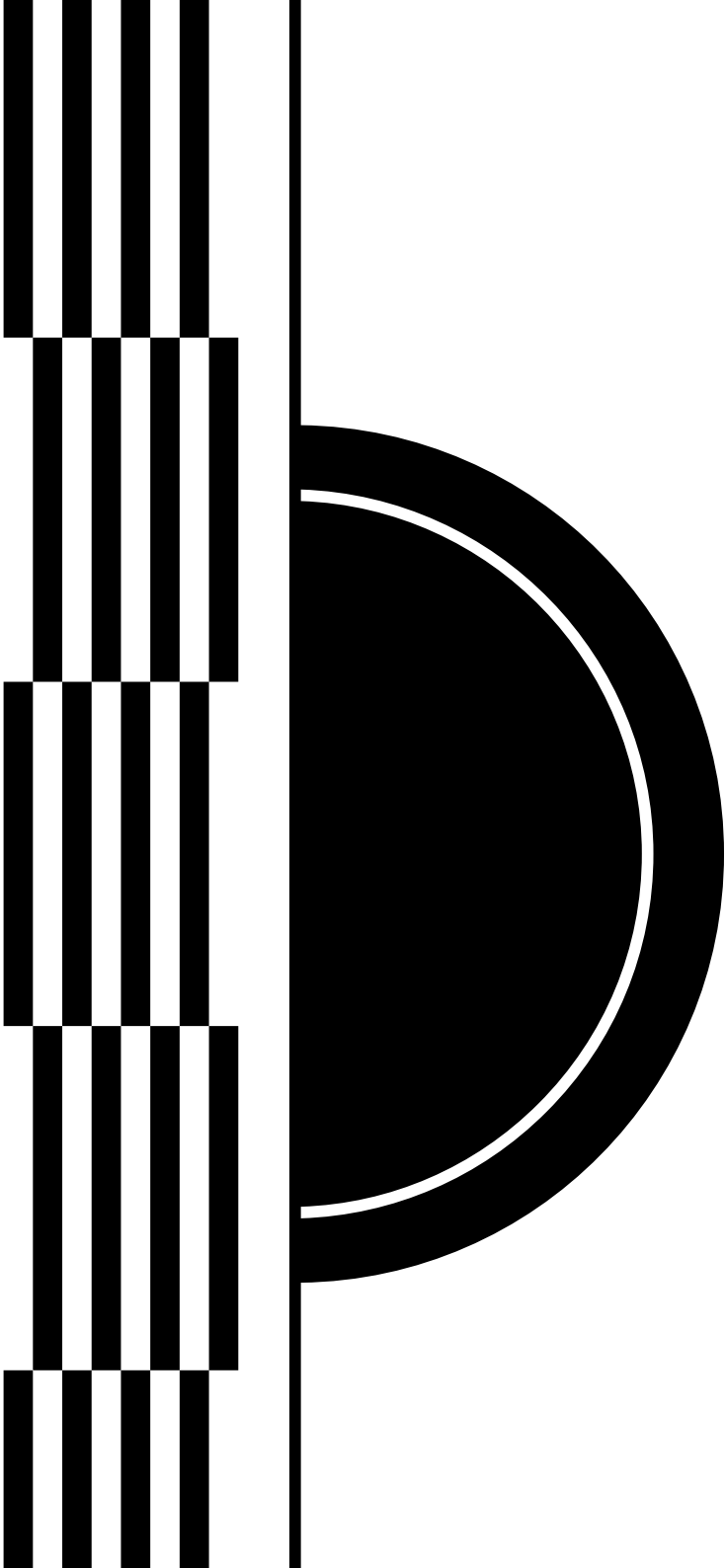
spettatoreprofessionista

STRABISMI

organizzazione

anna7poste
eventi e comunicazione

AC
company



EaT

Enogastronomia a Teatro

PROGRAMMA E BIGLIETTI

BIGLIETTI ACQUISTABILI IN TUTTI I PUNTI TICKET ITALIA
0743 47967 / 0743 222889
ticketitalia.com/teatro/eat-enogastronomia-a-teatro

eatspoleto.it
info@eatspoleto.it
@enogastronomiaateatro
#eatenogastronomiaateatro