



PICCOLO TEATRO
CITTÀ DI SACILE

con il sostegno di



Provincia di Pordenone



FONDAZIONE
CRUP
25°



SCENARIO 2016-2017

NataleInsieme e progetto speciale "W William!"

SACILE, Teatro Ruffo
venerdì 25 novembre 2016 – h21.00

spettacolo ospite

CONCERTO DI NATALE *degli Amici della Musica A. Romagnoli*

con la Fortunio Kletz Band, il pianista Roberto Esposito,
il baritono Eugenio Leggiadri Gallani e il soprano Stefania Antoniazzi

Il concerto che tradizionalmente apre a Sacile gli eventi del programma natalizio propone come sempre una prima parte di musica strumentale e quindi pagine con romanze e arie liriche. Ad aprire la serata sarà la "Fortunio Kletz Band", formazione specializzata nell'esecuzione di uno speciale repertorio che spazia tra il mondo klezmer e la musica zingara, incontrando, lungo il percorso, sonorità macedoni e balcaniche. Sul palco i musicisti Andrea De Biasi (contrabbasso), Davide Ceccatto (violino e buzuki), Paolo Cescot (chitarra), Gregorio Busatto (percussioni) e Lucia Soramel (clarinetto). Per la seconda parte del concerto, gli Amici della Musica accolgono nuovamente a Sacile il Maestro Roberto Esposito, già applaudito ospite del Teatro Ruffo lo scorso anno. Per lui, pianista e compositore, uno spazio solistico e quindi il piacere di accompagnare il baritono Eugenio Leggiadri-Gallani e il soprano Stefania Antoniazzi, le due voci liriche scelte per offrire i migliori auguri in musica, in famosi brani di Tosti, Rossini, Mozart.

SACILE, Ospitale di San Gregorio sede UTE Sacile e Altolivenza
gio 24 / mar 29 novembre / gio 1 dicembre – h15.00 > W William!

AVARI, RUSTEGHI, MERCANTI: QUANDO IL DENARO CONQUISTA IL PALCOSCENICO

lezioni di Storia del Teatro e dello spettacolo per l'A.A. UTE 2016/17
a cura di Chiara Mutton, presidente Piccolo Teatro Città di Sacile

Nell'anno che celebra di 400 anni dalla morte di William Shakespeare, uno dei suoi più celebri personaggi, l'ebreo Shylock, accende i riflettori su quello tra i più ricorrenti "tipi" rappresentati in palcoscenico: l'Avaro. Come non pensare subito all'altrettanto famoso Arpagone di Molière, che rimanda indietro fino alle commedie antiche di Plauto e ritorna anche nei Rusteghi e nel memorabile Todaro di Goldoni. E poi ancora il Volpone di Ben Johnson, ma anche il dickensiano Scrooge del Racconto di Natale, le indimenticabili macchiette genovesi di Gilberto Govi e forse qualche altra sorpresa...

Info: segreteria UTE, tel. 0434 72226 – info@utesacile.it

PORDENONE, Convento San Francesco
giovedì 24 novembre – h20.30 > W William! *spettacolo segnalato*

A MUSICALL BANQUET *Dowland e l'Inghilterra del primo '600*

concerto di musiche elisabettiane, a cura dell'Associazione Barocco Europeo

A TAVOLA CON FORTUNIO > progetto ideato e realizzato dal Piccolo Teatro Città di Sacile intorno alla commedia "Fortunio" di Vincenzo Giusti (1593)

con il patrocinio di



Comune di Pordenone

in collaborazione con

LA BOTTEGA
Compagnia Teatrale



Storica
Società Operaia
di Mutuo Soccorso
ed Istruzione
Pordenone



Conservatorio di Musica
Benedetto Marcello
Venezia
Formazione
Produzione, Ricerca



Palazzo Salice-Scolari
Polcenigo (pn)

con la partecipazione di

PROSECCO AND MORE
PIERA
MARTELLOZZO
1899



Az. Agricola PRADARIN
S.Giovanni di Polcenigo (pn)



Laboratorio Artistico di Panificazione
ORO BIANCO - S.Giovanni di Polcenigo (pn)



Aurum Julii
ZAFFERANO BIO MADE IN ITALY



Pasticceria e Cioccolateria
Fiume Veneto (pn)

SCENARIO 2016/17 – NataleInsieme e progetto speciale "W WILLIAM!" > promossi dal Piccolo Teatro Città di Sacile *in collaborazione con*



Associazione Amici della Musica
"A. Romagnoli"



ASSOCIAZIONE UNIVERSITÀ
della Terza Età e degli Adulti
di Sacile e dell'Altolivenza

Contatti & Info: tel. +39 366 3214668 - www.piccoloteatro-sacile.org - Tutti gli eventi sono ad ingresso libero. Per le lezioni UTE, info tel. 0434 72226 – info@utesacile.it



PICCOLO TEATRO
CITTÀ DI SACILE



con il sostegno di



Provincia di Pordenone Comune di Polcenigo



Pordenone
Polcenigo
Sacile

A TAVOLA CON 'FORTUNIO'

teatro, musica, arti e sapori al volgere del Cinquecento
intorno alla Commedia di Messer Vincenzo Giusti da Udine

PORDENONE, Palazzo Gregoris sede Storica Società Operaia
domenica 20 novembre 2016 – h17.30

FORTUNIO E VENEZIA

storie di stampatori e mercatanti della Serenissima nel Rinascimento

FORTUNIO, LA COMMEDIA RITROVATA

prolusione di **Chiara Mutton**, Presidente Piccolo Teatro Città di Sacile, intorno alla riscoperta del testo dell'udinese **Vincenzo Giusti**, edito a Venezia nel 1593

VENEZIA CAPITALE DEL LIBRO

relazione di **Alessandro Marzo Magno**, giornalista ed autore di libri di divulgazione storica tra i quali: "L'alba dei libri. Come Venezia ha fatto leggere il mondo" (Garzanti); appassionato e studioso di cucina, è ospite fisso in tv di "Geo&Geo"

TRA COMMERCII, RICETTARI E NOTE DELLA SPESA: IL RINASCIMENTO SULLE TAVOLE VENEZIANE (SECOLI XVI-XVII)

relazione di **Michela Dal Borgo**, studiosa e archivista per l'Ateneo Veneto e l'Archivio di Stato di Venezia, membro dell'Accademia Italiana della Cucina nella delegazione di Venezia-Mestre



MUSICA ANTICA CON GLI SPECIALIZZANDI DEL CONSERVATORIO DI VENEZIA



PINK PEARL Rosé Cuvée Vino Spumante Dry - Piera Martellozzo 1899
presentazione e servizio a cura di BLACKTAl WinExperiences

POLCENIGO, Palazzo Salice-Scolari
domenica 27 novembre 2016 – h17.30

FORTUNIO: UNA COMMEDIA DEL CINQUECENTO

tra Friuli, Europa e Mediterraneo

USANZE E SAPORI DELLA CUCINA ITALIANA: LA CULTURA IN TAVOLA

prolusione di **Stefano Zanolin**, Delegato dell'Accademia Italiana della Cucina di Pordenone

LA CIVILTÀ TEATRALE TRA CINQUECENTO E SEICENTO:

DAL CLASSICISMO ALLE NUOVE SPERIMENTAZIONI

relazione di **Paolo Quazzolo**, docente di storia del teatro all'Università di Trieste, ricercatore e curatore editoriale di testi e saggi di drammaturgia

UN POCO DE GIAFRANO. LO ZAFFERANO NELLA CUCINA RINASCIMENTALE

relazione di **Erica Martin**, ricercatrice e storica dell'arte medievale, membro dell'Accademia Italiana della Cucina nella delegazione di Pordenone



LETTURA SCENICA IN ANTEPRIMA DAL "FORTUNIO" DI VINCENZO GIUSTI



YELLOW PEARL Ribolla Gialla Vino Spumante Brut - Piera Martellozzo 1899
presentazione e servizio a cura di BLACKTAl WinExperiences

SACILE, Palazzo Ragazzoni
sabato 17 dicembre 2016 – h17.30

TRADIZIONI CULINARIE, TRATTATI E ANTICHI RICETTARI

le tavole e i cuochi del Rinascimento

ASSAGGI DI TEATRO E CUCINA DEL RINASCIMENTO

prolusione di Chiara Mutton, Presidente Piccolo Teatro Città di Sacile

IN CUCINA FRA CINQUE E SEICENTO: TOMASIN CANDUSSIO COGO DELLI ILLUSTRSSIMI SIGNORI CONTI ARCANI

relazione di Elisa Pallavicini, esperta di ricettari antichi, studiosa di storia dell'alimentazione medievale e rinascimentale

I DOLCI NELLA TRADIZIONE DELLE TAVOLE RINASCIMENTALI

relazione di Roberto Zottar, ingegnere, cultore di tavole e banchetti antichi e moderni, Delegato dell'Accademia Italiana della Cucina di Gorizia



READING DI MENU E PAGINE GASTRONOMICHE DA TESTI LETTERARI E RICETTARI



VIOLET PEARL Moscato Vino Spumante - Piera Martellozzo 1899
presentazione e servizio a cura di **BLACKTAI WinExperiences**

RICETTE DA GUSTARE... A TAVOLA!

PER CONCLUDERE CON GUSTO CIASCUNA SERATA: 'SAPORI RINASCIMENTALI'
IN TRE CENE CON SPECIALE MENÙ A TEMA

costo €35 vini abbinati e bevande comprese - solo su prenotazione

Menù domenica 20 novembre 2016 – h20.30

RISTORANTE MODERNO - PORDENONE TEL. 0434 29009

Ratatouille di verdure - Gnocchetti soffiati alla zucca

Fagiana alla crema con castagne

Patate duchessa - Spinaci al burro

La sfoglia del Moderno con frutti di bosco

Menù domenica 27 novembre 2016 – h20.30

RISTORANTE DA REGINA - POLCENIGO TEL. 0434 74586

Zucca allo zafferano in sfoglia - Cappellaccio con polenta in concia

con fonduta di montasio dadolata di zucca e zafferano

Baccalà di trota con patate, olive nere e zafferano

Crema fritta allo zafferano

Menù sabato 17 dicembre 2016 – h20.30

TRATTORIA CAVOUR - SACILE TEL. 0434 71489

Salviata - Crostini con fichi secchi e noci

Zuppa di finocchi - Tortelli ripieni di ricotta e cannella

Pollo alle arance amare con zucca allo zafferano

Torta di riso