

Assaggi d'Opera

Il gusto della musica all'aperto

PROGRAMMA

Un Barbiere di Siviglia

Domenica 26 Aprile, 11.00---18.00

in collaborazione con Opera in Favola

Versione da camera de "Il Barbiere di Siviglia"

(Almaviva, o sia l'inutile precauzione, era il testo originale)

opera buffa che tratta della storia d'amore tra il "conte d'Almaviva" e "Rosina".

Il menu di Figaro

Panino alla Rosina con pollastra scottata mozzarella al fumo e misticanza

Don Basilio in crema (fagotto in genovese)

Spaghetti alla savigliana (carbonara tartufata)

Ovo severo di Don Bartolo (affogato in zuppa di patate e briciole di pane d'oro)

Tagliata di manzo alla Figaro

Sinfonia di crema cotta con albicocche all'algerina

Percorso botanico - Le fioriture

In cammino tra i Giardini di Porta di Ferro, in pieno risveglio, alla scoperta e riscoperta di fiori noti e meno noti, di alberi, cespugli, erbacee perenni e rampicanti.

Tra curiosità e consigli di coltivazione.

La Cenerentola

Domenica 17 Maggio, 11.00---18.00

in collaborazione con Opera in Favola

Prende spunto dall'omonima fiaba. E' la storia dell'amore tra Angelina, figliastra di don Magnifico, e Ramiro, principe che decide di cercare la sua sposa travestendosi da servitore e scambiandosi di ruolo con il suo fido cameriere Dandini.

Il menu di Dandini

Overture di panino caldo con cappone alla brace, scarola riccia al limone e bianco filante

Il dolce sapore di Don Magnifico (fagotto di genovese)

Risotto di mezzodì agli asparagi, burro e parmigiano

La corona di Don Ramiro (carciofo alla Mafalda pan grattato ed alici)

Coscia fritta con prugne, frutta secca e polvere di carbone

La dolce Cenerentola (scomposta di sfoglia con mela cannella, zenzero e coriandoli di zucca)

Percorso botanico - Le rose

Una passeggiata dagli antichi Silos al vecchio casolare, attraversando il viale delle rose. Le varietà antiche e moderne, in una piccola collezione, raccontate attraverso i tanti colori e profumi del fiore per eccellenza.

La Magia dell'Opera

Domenica 7 Giugno, 11.00---18.00

Parigi a confronto. Gli estratti del primo atto de "La Bohème" di Giacomo Puccini
per soprano e tenore; l'estratto de "La Traviata"
di Giuseppe Verdi per soprano, tenore e baritono.

Menu Potpourri

Pane caldo e insalata con sfilacci bianchi, pomodorini essiccati e scaglie di cacio

Bohème (carnaroli all'acqua di pomodoro, friggittelli e alici)

Violetta (fagotto in salsa di cipolla dolce ramata)

Traviata (involtino di bieta con bianco filante e guanciale)

Mimì (Insalata tiepida di gamberi e tentacoli in salsa al limone)

Bianco mangiare con ciliegie

Percorso botanico - L'orto

Nel "Giardino da mangiare", tra i pregiati ingredienti della cucina mediterranea, per ritrovare varietà tipiche e protagoniste della tradizione gastronomica campana. Aromi insoliti e frutti dimenticati completano la nostra tavolata "coltivata".

Ingresso

Singolo: € 60, + 2, (prevendita)

Abbonamento 3 date: € 150, + 4, (prevendita)

Biglietto in convenzione per gli iscritti all'Ordine degli Ingegneri di Salerno € 51+2

Info: www.assaggidopera.it - info@assaggidopera.it - T +39 328 6568149