



ASSAGGI D'OPERA

Il gusto della musica all'aperto

COMUNICATO STAMPA

Percorso musicale, enogastronomico, artistico

nei capolavori di Gioacchino Rossini

“Mangiare, amare, cantare e digerire sono i quattro atti di quell'opera comica che è la vita”, così citava il Maestro. E saranno i Giardini della Tenuta Porta di Ferro – i prossimi **26 aprile, 17 maggio e 7 giugno** dalle **11:00 alle 18.00** - ad ospitare un evento dedicato alle passioni e alle qualità di un personaggio unico nella storia della musica.

L'**Ensamble Lirico Italiano**, in una formazione cameristica, eseguirà un repertorio della grande tradizione, con l'utilizzo di trascrizioni originali senza però perdere il colore “sinfonico” della loro esecuzione. Il gruppo è nato dall'esperienza musicale di orchestrali e da un insieme di musicisti Salernitani, formatosi in occasione dell'anno Verdiano 2013.

La rassegna apre con **“Un Barbiere di Siviglia”** (26 aprile), riduzione della celebre opera rossiniana, per i solisti principali accompagnati da un quintetto d'archi. Il risultato è uno spettacolo operistico che dà alla composizione buffa per eccellenza, la possibilità di essere eseguita con leggerezza. **“La Cenerentola”** (17 Maggio), come la rappresentazione precedente, nasce dal Progetto “Opera in Favola” che ha come scopo principale quello di arrivare ad un pubblico di giovani e giovanissimi. Il terzo appuntamento **“La Magia dell'Opera”** (7 Giugno) presenta Parigi a confronto, un'esecuzione di estratti del primo atto de “La Bohème” di Giacomo Puccini per soprano e tenore e un estratto de “La Traviata” di Giuseppe Verdi per soprano, tenore e baritono.

A dirigere l'orchestra sinfonica dei sapori, **Raffaele Vitale**, che, con l'aiuto di chef stellati emergenti del Territorio, crea per questa occasione un percorso ispirato alle ricette originali e alle opere di Giacchino Rossini. Lo Chef una **Stella Michelin** è patron di **Casa del Nonno 13** a San Severino e di **Salumeria 13** a Salerno. L'Architetto Chef da oltre trent'anni studia, anche attraverso gli occhi di contadini, massaie e piccoli produttori, il

territorio, le tradizioni e le abitudini gastronomiche della Campania. La preziosa esperienza e la continua ricerca di originalità e qualità si rispecchiano nella sua cucina, tradizionale ma allo stesso tempo rivoluzionaria.

Tra profumi e colori, per la prima volta in diurna, l'Opera viene eseguita in un'ambientazione nuova, inaspettata, i **Giardini della Tenuta Porta di Ferro**, luogo di condivisione della cultura del verde, dove innovazione e rispetto della memoria agreste danno vita a paesaggi unici nel loro genere. I proprietari, seguendo l'antica passione di famiglia per la natura, hanno ampliato e arricchito i Giardini, entrando a far parte del circuito "Grandi Giardini Italiani", patrocinio per Expo 2015. Per ogni appuntamento in programma è prevista, a fine giornata, una visita tematica al parco secolare: **le Fioriture** (26 aprile), alla riscoperta di fiori noti e meno noti, di alberi, erbacee perenni e rampicanti, **le Rose** (17 maggio), varietà antiche e moderne, in una piccola collezione, raccontate attraverso i tanti colori e profumi, **l'Orto** (7 giugno), tra i pregiati ingredienti della cucina mediterranea, per ritrovare varietà tipiche e protagoniste della tradizione gastronomica campana.

INFORMAZIONI:

Cosa: Assaggi d'Opera

Quando: 26 aprile, 17 maggio, 7 giugno

Ora: 11:00 - 18:00

Dove: Tenuta Porta di Ferro, strada provinciale 312, 84091 Santa Lucia di Battipaglia (SA)

T +39 328 6568149
info@assaggidopera.it

E' possibile acquistare il biglietto per il singolo evento o in abbonamento online su www.GO2.it oppure in prevendita nei rivenditori autorizzati.

Programma dettagliato su:

www.assaggidopera.it // pagina facebook

