



MORSI

COME FARSI UNA CULTURA GASTRONOMICA

TEATRO CIVICO, VERCELLI

Mercoledì 7, giovedì 8, venerdì 9 maggio 2025, ore 21

Il "Vivace Duo Sbadigli" (**Roberto Sbaratto** e **Marco Scardigli**), presenta "Morsi – come farsi una cultura gastronomica".

Un attore e uno scrittore/storico: che autorevolezza avrebbero questi due nel trattare di cultura gastronomica? Non molta. Infatti, nello spettacolo eviteremo di parlare di ricette, di provenienza delle materie prime, di made in Italy, di come si fa la crema della carbonara o della cacio e pepe o se è più buona la *panissa* vercellese o la *paniscia* novarese...

Parleremo invece di cibo attraverso tutti i suoi rimandi alla letteratura, alla poesia, alla musica. Si ascolteranno brani di Mattia Torre, di Aldo Buzzì, di Ettore Petrolini; poesie di Ernesto Regazzoni e di Guido Gozzano; canzoni di Fabrizio De André, di Luca Barbarossa e di Paolo Conte.

Sul palco, Sbaratto e Scardigli saranno accompagnati da un trio di ottimi musicisti: **Fabio Gorlier** al pianoforte, **Stefano Profeta** al contrabbasso e **Luca Roffino** alla batteria.

La cornice sarà quella del Foyer del Teatro Civico, per l'occasione trasformato in una sorta di trattoria (nei ristoranti di lusso ci si sente un po' intimiditi, si socializza e si ride poco...), dove il pubblico si accomoderà ai tavoli e si lascerà trasportare dalle parole, dalla musica e dal profumo. Profumo di cibo, ovviamente, anzi di **risotto**.

Nell'intervallo tra la prima e la seconda parte dello spettacolo, a cura dell'**Ente Nazionale Risi**, verranno celebrati gli 80 anni del riso Carnaroli. Un esperto per sera guiderà alla scoperta della preziosa varietà: mercoledì 7 maggio toccherà alla dott.ssa Cinzia Simonelli (Responsabile Laboratorio di Chimica, Merceologia e Biologia Molecolare), l'8 maggio parlerà il dott. Filip Haxhari (Dirigente Dipartimento Attività Sementiera e Miglioramento Genetico) e la sera del 9 maggio concluderà Natalia Bobba presidente dell'Ente Nazionale Risi. Ed ovviamente non potrà mancare un assaggio di risotto (diverso per ognuna delle tre serate), realizzato con ingredienti forniti dall'Ente Risi, preparato e servito dagli allievi dell'**Istituto Alberghiero "Sergio Ronco" di Trino** e accompagnato dal vino offerto dalla **Cantina Sociale della Serra (Piverone)**. Perché la teoria sarà anche bella e interessante, ma il cibo ha bisogno di concretezza, è materia, ci nutre e ci tiene in vita, perché, come si dice nello spettacolo: "Se non ci si riproduce, si intristisce. Se non si mangia, si muore".

L'evento è realizzato in collaborazione con il **Comune di Vercelli** e grazie al contributo della **Fondazione CRV** e alla sponsorizzazione di **Vintage Delirium** di Franco Iacassi.

Un ringraziamento speciale per la collaborazione va all'**Associazione Pro Loco di Prarolo**.

Info biglietti:

Prevendita presso DOSIO MUSIC - Via G. Verdi, 44 - Tel. 0161 253047

Biglietto unico: 20 € + prevendita 2 €

Per ogni serata il pubblico in sala potrà essere composto da non più di **70 persone**, in virtù della particolare location.