



La storia che vorrei
L'Opera e il cibo per Expo Milano 2015

SOGGETTO PROPONENTE	HOC-LAB (http://hoc.elet.polimi.it/hoc/) – Politecnico di Milano
TITOLO	L'Opera e il cibo per Expo Milano 2015
DESCRIZIONE	<p>Le scuole sono invitate a esplorare la relazione tra l'Opera e il cibo, possibilmente in connessione con un Teatro dell'Opera del proprio territorio. Le narrazioni realizzate possono amalgamare (in proporzioni diverse a seconda dei casi) i seguenti elementi:</p> <ul style="list-style-type: none">• il Teatro dell'Opera: la sua storia, i suoi aneddoti, il suo passato e il suo presente• la "colonna sonora" del Teatro dell'Opera: gli artisti che vi hanno calcato il palco o che lo calcano oggi• il cibo associato con il Teatro dell'Opera o con i compositori e/o artisti ad esso legati: gli aneddoti e le storie• il cibo del territorio: la tradizione e la situazione attuale <p>Il presupposto di fondo è che parlare del Teatro dell'Opera e parlare di cibo sono azioni spesso collegate tra loro in modo interessante.</p>
LINGUA	<i>Italiano o Inglese</i>
MOTIVAZIONE	<p>L'Opera è un elemento caratterizzante il nostro Paese, che nel 2015 ospita l'Esposizione Universale. L'Opera è anche un'espressione culturale che, partendo dall'Italia, si è poi diffusa in ogni direzione. I Teatri dell'Opera si trovano in ogni parte nel mondo. Gli artisti e gli spettatori delle produzioni dell'Opera sono stati e sono tuttora persone con particolare propensione verso la buona cucina. Per esempio, Giacomo Rossini era famoso per il suo amore per il cibo. Inoltre, i Teatri dell'Opera odierni appartengono a città, regioni e territori dove il cibo è importante: talvolta con caratteristiche e identità fortemente locali, altre volte più cosmopolita, ma quasi sempre eccellente.</p>
DESTINATARI	Scuole di ogni ordine e grado, provenienti da ogni paese del mondo.
ENTITÀ DEI PREMI	Valore circa €1.000,00
NATURA DEI PREMI	Prodotti o contributo a spese di viaggio per visitare Expo Milano 2015
PERSONA DI CONTATTO	Franco Mercalli HOC-LAB (DEIB, Politecnico di Milano) policulturaexpo-world@polimi.it +39 02 23999627



PoliCulturaExpoMilano2015

www.policulturaexpo.it

La Storia che Vorrei

OF_Expo2015: L'Opera e il Cibo per Expo Milano 2015

Informazioni dettagliate

Descrizione

Le scuole sono invitate a esplorare la relazione tra l'Opera e il cibo, possibilmente in connessione con un Teatro dell'Opera del proprio territorio.

Le narrazioni realizzate possono amalgamare (in proporzioni diverse a seconda dei casi) i seguenti elementi:

- il Teatro dell'Opera: la sua storia, i suoi aneddoti, il suo passato e il suo presente
- la "colonna sonora" del Teatro dell'Opera: gli artisti che vi hanno calcato il palco o che lo calcano oggi
- il cibo associato con il Teatro dell'Opera o con i compositori e/o artisti ad esso legati: gli aneddoti e le storie
- il cibo del territorio: la tradizione e la situazione attuale

Il presupposto di fondo è che parlare del Teatro dell'Opera e parlare di cibo sono azioni spesso collegate tra loro in modo interessante.

**È incoraggiata la rappresentazione di TUTTI I Teatri dell'Opera (in Italia e nel mondo)
Tuttavia, le scuole possono elaborare il tema "Opera e cibo" anche senza connessione con un
particolare Teatro dell'Opera**

Motivazione

L'Opera è un elemento caratterizzante il nostro Paese, che nel 2015 ospita l'Esposizione Universale. L'Opera è anche un'espressione culturale che, partendo dall'Italia, si è poi diffusa in ogni direzione. I Teatri dell'Opera si trovano in ogni parte nel mondo. Gli artisti e gli spettatori delle produzioni operistiche sono stati e sono tuttora persone con particolare propensione verso la buona cucina. Per esempio, Giacomo Rossini era famoso per il suo amore per il cibo. Inoltre, i Teatri dell'Opera odierni appartengono a città, regioni e territori dove il cibo è importante: talvolta con caratteristiche e identità fortemente locali, altre volte più cosmopolita, ma quasi sempre eccellente.

Nel seguito si propone una lista di esempio, basata sull'Italia, per offrire spunti iniziali di riflessione.

- Pesaro (Marche):
 - ROF-Rossini Opera Festival: un grande evento e il luogo di riferimento principale per i capolavori di Rossini
 - il cibo ha avuto un ruolo centrale nella vita di Rossini; il musicista ha creato diverse ricette (ad esempio, i "tournedos à la Rossini") che hanno dato vita ad aneddoti collegati. Il cibo è anche uno dei patrimoni speciali della città di Pesaro
- Bologna (Emilia Romagna)
 - il Teatro Comunale è uno dei teatri storici d'Italia, dove ogni anno si tiene una magnifica stagione operistica
 - la cultura del cibo è un forte e riconosciuto elemento caratterizzante la città
- Genova (Liguria)
 - il Teatro Carlo Felice è uno dei Teatri dell'Opera storici d'Italia
 - La città e la regione sono famose per il cibo delizioso che tradizionalmente vi si prepara
- Jesi (Marche)
 - il Teatro G.B. Pergolesi è uno dei più bei teatri tradizionali dell'Italia centrale. La Fondazione Spontini-Pergolesi organizza in esso una stagione operistica.



- La città (dove sono nati I musicisti Spontini e Pergolesi) è al centro di un'area famosa per il proprio vino
- Macerata (Marche)
 - Ogni anno il Macerata Opera Festival è organizzato nello splendido “Sferisterio” (una struttura all'aria aperta creata nel XIX secolo come campo per il gioco della palla)
 - L'area è famosa per la sua cucina tradizionale.
- Martina Franca (Puglia)
 - il festival della Valle d'Itria propone ogni anno produzioni operistiche innovative.
 - l'area è famosa per l'eccellenza delle produzioni agroalimentari locali.
- Milano (Lombardia)
 - il Teatro alla Scala è uno dei Teatri dell'Opera più famosi al mondo. Molte Opere storiche sono state rappresentate qui per la prima volta.
 - Milano è nota per il suo cibo eccellente e cosmopolita; alcune ricette milanesi sono famose in tutto il mondo.
- Napoli (Campania)
 - il Teatro San Carlo è centro di eccellenza per le produzioni operistiche. Anche questo Teatro ha visto la prima rappresentazione di molte opera famose
 - L'eccellenza del cibo napoletano e campano è assai rinomata
- Parma (Emilia Romagna)
 - la città (nella cui provincia è nato Giuseppe Verdi) vanta la presenza di uno dei più famosi e tradizionali Teatri dell'Opera, con uno stupendo programma annuale
 - la città stessa è sinonimo di buon cibo e luogo d'origine di marchi famosi in tutto il mondo (formaggio Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma, ecc.)
- Roma (Lazio)
 - il Teatro dell'Opera di Roma è una delle principali istituzioni italiane per la produzione operistica
 - la cucina tradizionale romana è nota in tutto il mondo, con diverse ricette caratteristiche
- Torre del Lago (Toscana)
 - collocata nei pressi di Lucca, è la città in cui è nato Giacomo Puccini; ogni estate un festival propone nuove produzioni operistiche
 - la regione è assai nota per il suo cibo e il suo vino
- Verona (Veneto)
 - ogni estate l'Arena di Verona mette in scena produzioni operistiche meravigliose
 - la città è al centro di un'area molto famosa per i suoi vini
- Venezia (Veneto)
 - La Fenice è un famosissimo Teatro dell'Opera, dove molte opere famose sono state rappresentate per la prima (inclusa “La Traviata” di Verdi, forse l'Opera più famosa di tutte).
 - la città è nota per la sua bellezza e per il suo cibo eccellente

ESEMPI DI CIBO per i Teatri dell'Opera

Pesaro (Marche): Tournedos à la Rossini



Bologna (Emilia Romagna): Tortellini



Genova (Liguria): Pesto alla genovese



Jesi (Marche): vino Verdicchio



Macerata (Marche): Vincisgrassi



Martina Franca (Puglia): Capocollo



Milano (Lombardia): Risotto alla milanese



Napoli (Campania): Sfogliatella





Parma (Emilia Romagna): Parmigiano Reggiano



Roma (Lazio): Spaghetti alla carbonara



Torre del Lago (Toscana): vino Chianti



Verona (Veneto): vino Amarone



Venezia (Veneto): Merluzzo salato

