Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 430 del 26/02/2014

Ospitata dal ristorante Prime Rose giovedì sera, abbina un eco-menù completo a una divertente performance teatrale

ECORISTORAZIONE TRENTINO, A LEVICO LA CENA-SPETTACOLO "ZUCCHINE D'ARABIA"

"Zucchine d'Arabia – Cena-spettacolo per diventare mangiatori consapevoli" è l'originale evento proposto dal progetto provinciale "Ecoristorazione Trentino" per comunicare il tema della ristorazione sostenibile. Si tratta di uno spettacolo teatrale divertente e ironico, prodotto dalla Provincia autonoma di Trento e realizzato da Trento Spettacoli con la regia di Maura Pettorruso, abbinato ad una eco-cena a base di prodotti del territorio e per quanto possibile biologici. "Zucchine d'Arabia" andrà in scena a Levico giovedì 27 febbraio 2014, presso il ristorante "Prime Rose", con inizio alle ore 19.30. La partecipazione è aperta a tutti, residenti e turisti.-

La cena-spettacolo "Zucchine d'Arabia" è un evento unico nel suo genere e fornisce l'occasione per approfondire in modo divertente e ironico i temi della ristorazione sostenibile, attraverso la felice abbinata tra linguaggio teatrale e linguaggio gastronomico.
Lo spettacolo, diretto da Maura Pettorruso, ruota intorno a quattro figure. Uno chef e una cameriera di un ristorante elegante di alta cucina alle prese con due coniugi, persone semplici, clienti ordinari senza particolari pretese, usciti a cena per festeggiare il loro anniversario, pensano di aver scelto il locale giusto, e invece, loro malgrado, saranno vittime dello chef, della cameriera e delle loro assurde proposte culinarie, fino a voler scappare dal locale senza poterlo fare.
Le situazioni sono esilaranti, e i clienti veri, che parteciperanno realmente alla cena-spettacolo, si scopriranno solidali con i due malcapitati avventori. Gli attori interagiranno con il pubblico e si creeranno situazioni ironiche. La finalità è di indurre i partecipanti, divertendoli, alla riflessione sul fatto che, quando ci si siede a tavola, non si deve essere semplicemente consumatori, ma tornare ad essere "mangiatori consapevoli": cosa mangio, da dove viene questo cibo, come è stato prodotto?
I momenti di recitazione avranno luogo tra una portata e l'altra. Il menù completo che Emanuela Bettucchi del ristorante Prime Rose proporrà giovedì 27 febbraio è realizzato esclusivamente con prodotti del territorio, a filiera trentina, per quanto possibile biologici. Prevede come antipasto un Sufflè di formaggio di capra dell'azienda Agricola Dosila con verze bio stufate; come primo, Mezzelune ripiene al salmerino alpino con brunisse di verdure bio e fumetto emulsionato; come secondi, Carpaccio di lonzino affumicato e marinato con tortel di patate bio e Strudel agli spinaci con fonduta leggera al Trentingrana; come dessert, Mela al caramello con gelato al fior di latte. Prevista anche una proposta per i vegetariani. I vini saranno tutti trentini.
Il costo per la partecipazione all'evento (spettacolo + menù completo vini inclusi) è di 30 euro. La prenotazione è obbligatoria, e va fatta telefonando direttamente al ristorante Prime Rose (0461/706410).
Per maggiori informazioni sulla cena-spettacolo e sul progetto "Ecoristorazione Trentino", si rinvia al sito www.ecoristorazionetrentino.it. -

()