

Cena & Teatro, all'Apollonio torna "Cooking and theatre"

Pubblicato: Giovedì 23 Ottobre 2014



Dopo il successo dell'anno scorso, il teatro di Varese riprende (e rilancia) una iniziativa originale, che coniuga cena e teatro: "Cooking and theatre", lezioni di cucina con assaggio annesso prima dei principali eventi teatrali della stagione dell'Apollonio-Ucc Teatro.

«Una proposta che era e rimane ancora unica nel panorama delle iniziative legate al teatro, e che unisce cultura e cucina, cioè lo stile italiano – spiega il direttore del teatro, e ideatore dell'iniziativa, **Filippo De Sanctis** – E questa volta abbiamo deciso di rilanciarlo "più in grande": sostenendolo con un sito che sarà tra poco on line (www.cookingandtheatre.com) e con un vero e proprio ricettario, che comprenderà le ricette realizzate durante il corso».

Il volume, scritto da **Marco Dossi**, in arte "Marco Chef" – che ne ha curato le ricette – e da **Pierre Ley** – che le ha trasformate in piccole perle letterarie – sarà tra poco in distribuzione gratuita, grazie anche all'aiuto dei main sponsor che sostengono l'iniziativa: **Carlsberg**, **Whirlpool** e **Coop**, e costituirà la principale novità della seconda edizione della manifestazione. «E' stato realizzato in una location che ci ha davvero ispirato» ha commentato Marco Chef, che ha realizzato sul posto le ricette, raccontate e fotografate da Pierre Ley: «Senza nessuna pretesa di rubare il mestiere ai fotografi, ma volendo fare delle immagini artigianali "di cuore e passione" con una piccola macchina fotografica – spiega Ley – Con l'aiuto, per di più, di un "compare" ottimo: perchè mmarco sorride sempre, è veloce a cucinare e non ha mai problemi, ma sempre soluzioni»

La manifestazione, per il resto, ripeterà uno schema ben consolidato, ideato da De Sanctis e sviluppato da Marco Chef e Laura Fardin, ospitato nei locali del teatro: alle 18 spiegazioni di una ricetta speciale, che verrà riprodotta insieme ai partecipanti e degustata prima dell'inizio dello spettacolo. Ingredienti speciali saranno i prodotti del territorio, i cui valori saranno spiegati dalla condotta Slow Food di Varese: «Siamo sempre inondati di corsi di cucina ma non si fanno mai approfondimenti sui prodotti – ha spiegato **Claudio Moroni**, fiduciario della condotta – Nelle serate diamo inoltre consigli pratici per

evitare gli sprechi e riutilizzare i prodotti».

La proposta è stata illustrata nelle sale dell'agenzia del Turismo, anche perchè: «Si tratta di un format che abbiamo già presentato fuori dai nostri confini, ed è stato già apprezzato per l'originalità – spiega **Paola Della Chiesa** – E' stato presentato, innanzitutto, agli operatori turistici italiani e internazionali, che hanno apprezzato il mix sempre di successo tra cooking ed enogastronomia italiana. Suscitando curiosità anche in Germania».

Gli appuntamenti sono a margine di spettacoli di grande successo e popolarità: si comincia il 7 novembre con lo spettacolo di Platinette "La sposa in blu", ma i corsi cooking continuano prima degli spettacoli di Christian de Sica, I Legnanesi, Raul Cremona o la serata di Tango, solo per citarne alcuni. «E, come nei casi della serata legata a Enrico Brignano, il corso è già praticamente "sold out" (mancano solo 5 posti, ndr) senza nemmeno averlo pubblicizzato» sottolinea de Sanctis. Maggiori informazioni sull'iniziativa, nonché i relativi prezzi e le promozioni per le serate, si possono chiedere al [Teatro di Varese](#).

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it