



## ARTIGIANATO E PALAZZO

XXIX EDIZIONE

Fiorino d'Oro della Città di Firenze  
Premio MAM Sostenitore dei Mestieri dell'Arte

15/17 SETTEMBRE 2023  
GIARDINO CORSINI  
FIRENZE

### **“CUCINA ALL’OPERA: LA LIRICA A RICETTE DI FAMIGLIA”**

CON I RACCONTI DI  
**RAINA KABAIVANSKA, CECILIA GASDIA,  
EUFEMIA TUFANO, VITO PRIANTE**

**ALLESTIMENTO E PIATTI ESCLUSIVI FORNASETTI  
E RICETTE DELL’UNIVERSITA’ DELLA CUCINA**

In occasione del **centenario** dalla nascita di **Maria Callas**, con il titolo **“Cucina all’Opera** sarà quest’anno la **lirica al centro della decima edizione di “Ricette di Famiglia”, l’appuntamento pomeridiano** - curato dalla giornalista enogastronomica **Annamaria Tossani** - di **ARTIGIANATO E PALAZZO**, la Mostra fiorentina giunta alla **XXIX edizione** che si terrà dal 15 al 17 settembre al Giardino di Palazzo Corsini.

*“Con “Cucina all’Opera” portiamo sullo stesso palco i mestieri della scena, la cultura gastronomica e l’artigianato. **La gastronomia diventa così Teatro!** nell’incontro di questi due mondi, quello dell’**artigianato gastronomico** e quello di chi porta i **“sapori” sul palcoscenico**. , ,dichiarano gli organizzatori **Sabina Corsini e Neri Torrigiani**.*

*“Un percorso di esperienze e conoscenze sul complesso e affascinante meccanismo di uno spettacolo teatrale, con l’augurio di riuscire a catalizzare l’interesse anche da parte del nostro pubblico più giovane”,*

Parleranno degli intrecci tra **cultura gastronomica e lirica** gli ospiti di eccezione, **interpreti protagonisti dei nostri tempi**: la soprano **Raina Kabaivanska**, la Sovrintendente della Fondazione Arena di Verona e soprano **Cecilia Gasdia**, la mezzosoprano **Eufemia Tufano** e il baritono **Vito Priante**.

Attraverso le opere di **Giuseppe Verdi** e **Giacomo Puccini** ci condurranno in un insolito viaggio tra curiosità e racconti inediti legati a ricette e tavole imbandite nel teatro musicale italiano, oltre al **rapporto personale di questi grandi compositori con la cucina, che contribuirono a diffondere i sapori della gastronomia italiana nel mondo**.

Verdi contribuì a diffonderne nel mondo i sapori della sua terra donando culatelli e coltivando una vigna da cui ancora oggi i fratelli Spigaroli ricavano un vino da uve in gran parte perdute; Puccini era un cacciatore goloso e si gustava con gli amici Piero Mascagni e Renato Fucini gli uccelli di Torre del Lago che finivano nel suo carniere e resta celebre il suo “risotto con la folaga”.

Verdi e Puccini avevano anche un legame importante con le loro cuoche: Ermelinda Berni, cuoca di casa Verdi, e Isola Nencetti Vallini per il compositore toscano. Proprio a queste figure, tra lettere e ricettari, si devono le preziose informazioni sulle abitudini alimentari dei due Maestri.

Ma anche i cantanti vanno ricordati per l’amore per la buona tavola!

“Cucinare bene” - aveva confidato una volta Maria Callas - “è come creare. Chi ama la cucina ama anche inventare” e così facendo ritagliava con attenzione le ricette di cucina dalle riviste e le disponeva in buon ordine dentro delle cartelline e le piaceva particolarmente preparare piatti tipici della cucina regionale.

*“Il racconto dei nostri relatori sarà l'occasione per un confronto e una ampia riflessione sui grandi temi legati alla musica classica: la situazione dei teatri lirici italiani, il successo internazionale delle produzioni italiane ma anche il rinnovato interesse da parte delle nuove generazioni”, spiega Annamaria Tossani, curatrice di “Ricette di Famiglia”.*

I tre appuntamenti si terranno nei giorni della mostra di **Artigianato e Palazzo** alle ore 18 nel Giardinetto delle Rose, calandoci in un'atmosfera teatrale grazie all'allestimento di **Fornasetti** con la carta da parati “Teatro” by Cole & Son. e **interventi dal vivo di brani lirici**.

Il pubblico potrà assistere a live cooking delle ricette realizzate su una cucina professionale **Inox Metal** dagli chef **dell'Università della Cucina Italiana diretta da Guido Mori**, unica Scuola di Cucina con valore accademico in Italia che collabora con l'Università Telematica degli Studi IUL e che offre diversi percorsi didattici nell'ambito delle Arti e Scienze culinarie, di Arti Bianche e Pasticceria e in Giornalismo enogastronomico.

Seguirà la degustazione sugli iconici **piatti di Fornasetti** della serie “Tema e Variazioni”, in porcellana decorata a mano.

Una partecipazione, quella dell'Atelier milanese, che rinnova per il terzo anno la condivisione con i valori di Artigianato e Palazzo e testimonia l'impegno nella salvaguardia del saper fare e del fatto a mano, considerati dall'Atelier valori umanistici. *“Fornasetti è di per sé espressione dell'alta manifattura artistica e di quello che amo definire un “pensare con le mani”. Negli anni è sempre restata fedele alla propria vocazione e al suo modello artigianale, che significa trasmissione del sapere artigianale e libertà di creazione, e che permette di creare oggetti utili, che durano a lungo e che elevano l'immaginazione”, afferma Barnaba Fornasetti direttore artistico dell'Atelier e membro del Comitato promotore di Artigianato e Palazzo.*

## PROGRAMMA.

Ogni giorno alle 18:00 nel Giardinetto delle Rose con una introduzione al tema del giorno da parte della studiosa **Mariangela Cianti Rinaldi**, autrice di numerosi libri sull'argomento e ascolti guidati a cura del negozio di dischi **La Fenice** di Firenze.

### VENERDÌ 15 SETTEMBRE **Una ricetta di Maria Callas**

Dedicato a Maria Callas con la presentazione del suo ricettario segreto a cura di Barbara Carbone.  
Conversazione con **Raina Kabaivanska** una delle cantanti liriche più importanti di tutti i tempi.

### SABATO 16 SETTEMBRE **Una ricetta di Giuseppe Verdi**

Ospite illustre **Cecilia Gasdia**, celebre soprano e sovrintendente della Fondazione Arena di Verona.  
Con lei i ricordi che la legano al Maestro Franco Zeffirelli, di cui ricorre quest'anno il centenario della nascita, con il quale lavorò insieme per la sua Traviata, capolavoro di Teatro musicale.

### DOMENICA 17 SETTEMBRE **Una ricetta di Giacomo Puccini**

Gran finale con le voci della mezzosoprano **Eufemia Tufano** e del baritono **Vito Priante**, reduci dai rispettivi successi internazionali.

Il progetto **RICETTE DI FAMIGLIA** è inserito nel programma dell'**Estate Fiorentina 2023** e co-finanziato dall'Unione Europea - Fondo Sociale Europeo, nell'ambito del Programma Operativo Città Metropolitane 2014-2020.

*in collaborazione con*

**FORNASETTI**

 **UNIVERSITÀ DELLA  
CUCINA ITALIANA**

**INOX METAL**  
ATTREZZATURE PER LA RISTORAZIONE

*Il progetto è stato cofinanziato dall'Unione Europea - Fondo Europeo di Sviluppo Regionale,  
nell'ambito del Programma Operativo Città Metropolitane 2014-2020*

**ESTATE  
FIorentina  
2023**



**UNIONE EUROPEA**  
Fondi Strutturali e di Investimento Europei

\*PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA - FONDI STRUTTURALI E DI INVESTIMENTO EUROPEI | PROGRAMMA OPERATIVO CITTÀ METROPOLITANE 2014-2020\*  
Finanziato nell'ambito della risposta dell'Unione alla pandemia di COVID-19





## CURIOSANDO TRA GLI ARTIGIANI DEL FOOD...

Si rinnova la partecipazione di due *brand* storici fiorentini: **Gelateria Badiani**, una realtà diventata internazionale che porta avanti la storia fiorentina della gelateria, a partire dal suo gelato più famoso, il "Buontalenti", un gusto leggendario ispirato opera dell'architetto Bernardo Buontalenti.

**Procacci** che porterà ad ARTIGIANATO E PALAZZO i suoi deliziosi e morbidi panini al tartufo - custodi di una ricetta segreta antica oltre 130 anni - allestendo un'elegante pagoda intorno alla fontana del Giardino Corsini dove sostare e magari degustare un buon bicchiere di vino.

I prodotti della Sicilia saranno presentati in Mostra dalle aziende artigiane **De Gustibus** con i suoi speciali prodotti ittici e da **Heraia**, pasticceria secca e olio evo. Ma non mancheranno anche i taralli pugliesi di **Danieli Il Forno delle Puglie**.

L'area ristoro di ARTIGIANATO E PALAZZO sarà anche quest'anno affidata a una selezione di *food truck* nell'**Orto delle Monache** dove si potrà scegliere tra tante offerte come i salumi chiantigiani de **La Prosciutteria**, i piatti biologici e vegetariani di **Su.Go**, la tradizione della cucina indiana da **Nura**, i prodotti di Norcia di **Gamal** oltre a **Pizza by Domenico Felice**.

---

### ARTIGIANATO E PALAZZO: COMITATO PROMOTORE

L'**Associazione Giardino Corsini**, si avvale della collaborazione di un prestigioso **Comitato Promotore** che affianca gli organizzatori della Mostra ARTIGIANATO E PALAZZO nella selezione degli artigiani, nella divulgazione e valorizzazione degli antichi mestieri nel mondo, simbolo primo del *Made in Italy*.

#### Comitato Promotore 2023

Stefano Aluffi Pentini, Jean Blanchaert, Benedikt Bolza, Marcantonio Brandolini d'Adda, Fausto Calderai, Nicolò Castellini, Baldissera, Chiarastella Cattana, Matteo Corvino, Maria de' Peverelli, Costantino D'Orazio, Viola Emaldi, Elisabetta Fabri, Maria Sole Ferragamo, Drusilla Foer, Barnaba Fornasetti, Bona Frescobaldi, Alessandra Galtruccio, Alvar Gonzales Palacios, Francesca Guicciardini, Ferruccio Laviani, Federico Marchetti, Alessia Margiotta Broglio, Martino di Napoli Rampolla, Carlo Orsi, Beatrice Paolozzi Strozzi, Clarice Pecori Giraldi, Natalie Rucellai, Maria Shollenbarger, Luigi Settembrini, Guido Taroni, Simone Todorow.

---

La Mostra ARTIGIANATO E PALAZZO 2023 è realizzata

*Grazie al sostegno di*

**Fondazione CR Firenze**

**Otto per Mille della Chiesa Valdese**

**Regione Toscana**

**Métiers d'Excellence LVMH**

**Starhotels**

**Artex Centro per l'Artigianato Artistico e Tradizionale della Toscana**

**Estate Fiorentina 2023**

**Camera di Commercio di Firenze**

**Publiacqua**

**Fondazione Ferragamo**

**Fondazione Cologni dei Mestieri d'Arte**

**Michelangelo Foundation**

*Si ringrazia*

**World Crafts Council Europe**  
**Fornasetti**  
**Intesa Sanpaolo**  
**Università della Cucina Italiana**  
**Inox Metal**  
**Gelateria Badiani**  
**La Ménagère**  
**Principe Corsini**

---

## **ARTIGIANATO E PALAZZO**

XIX edizione

**15/17 settembre 2023**

Orario continuato 10/19,30

**Firenze**

**Giardino Corsini**

Via della Scala, 115

Via Il Prato, 58

**Ingresso gratuito per gli under 25 al Giardino Corsini grazie a Métiers d'Excellence LVMH**

*Per maggiori informazioni*

**[www.artigianatoepalazzo.it](http://www.artigianatoepalazzo.it)**

[info@artigianatoepalazzo.it](mailto:info@artigianatoepalazzo.it)

Tel. +39 055 2654588/89

*Ufficio Stampa*

Studio Maddalena Torricelli

M. +39 331 6215048

[studio@maddalenatorricelli.com](mailto:studio@maddalenatorricelli.com)

**Facebook e Instagram:** [artigianatoepalazzo](#) **Twitter:** [@MostraAeP](#) **YouTube:** [artigianatoepalazzo](#)

**#artigianatoepalazzo #blogsandcrafts #ricettedifamiglia**