



AVELLINO – Presentato questa mattina il Capodanno 2013 del teatro Carlo Gesualdo organizzato dal presidente Luca Cipriano in collaborazione con il teatro pubblico campano diretto da Alfredo Balsamo. È la prima volta che il comunale di Avellino apre le sue porte alla città per la notte di San Silvestro e lo fa in grande stile con una elegante cena a buffet e il concerto di Massimo Ranieri che porterà sul palco del Gesualdo il fortunatissimo concerto «Canto perché non so nuotare... da 500 repliche». Un evento per tutte le età, con la possibilità per le famiglie di accedere a particolari sconti e agevolazioni. I bambini fino a 6 anni entreranno gratis e sarà possibile acquistare uno speciale pacchetto famiglia. Tutti i ragazzi, fino a 30 anni, che acquisteranno il biglietto con i genitori, avranno diritto ad una riduzione del 50%.

Le porte del foyer del teatro si spalancheranno alle 20.30 e poco dopo il gran cenone di fine anno comincerà all'insegna delle eccellenze culinarie del territorio irpino con tutte le leccornie preparate dallo chef del ristorante *I briganti* di Avellino. Si comincerà con una zuppa di lenticchie e cotechino, seguita da una minestra di rape e patate e da un sartù di riso con ragù napoletano. Il cenone di San Silvestro entrerà nel vivo con il cono di parmigiana di melanzane seguito dalle polpette con olive di Gaeta, capperi di Pantelleria e vellutata di peperoni. Ed ancora scarola di Natale con crostini, insalata di polipo con patate e sedano e bocconcini di baccalà in foglia di broccolo natalizio. Il gran cenone di fine anno sarà l'occasione per degustare svariati tipi di pane, come quello con farina macinata a pietra e olio, o quelli alle noci e alle olive, oppure il pane ai pomodori secchi e integrale. Il tutto condito dal gusto intenso e persistente degli oli di ravece Dop, di Ogliarola e di Nocelleto che andranno ad accompagnare un'ulteriore degustazione di salumi e formaggi d'Irpinia come il pecorino di Bagnoli, il caciocavallo di Vallata, la soppressata, il capocollo e la pancetta di Calitri e il prosciutto di Gesualdo. Tutto sarà innaffiato da ottimi vini Aglianico Doc e Fiano di Avellino Docg della cantina Donna Chiara.

Alle 22.30, invece, l'attenzione si sposterà sul palcoscenico del Gesualdo dove farà il suo ingresso Massimo Ranieri con il concerto dei record che ha fatto il giro del Bel Paese e incantando oltre 2 milioni di spettatori. Lo show sarà piacevolmente interrotto dalla canonica mezzanotte quando tutti gli ospiti del Gesualdo si fermeranno per brindare al nuovo anno.

Teatro Gesualdo, gran cenone di fine anno con Massimo Ranieri

Scritto da Red.

Sabato 15 Dicembre 2012 13:01

Lo spettacolo di Ranieri si concluderà intorno all'una quando le delizie di Dolciarte accontenteranno anche i palati più esigenti. Gli ospiti del teatro potranno assaggiare una ricca varietà di dolci: cubi speziati, alla nocciola e alla liquirizia, tartellette con crema di mandarino, sacher torte e cassata oltre ai tipici dolci natalizi quali torrone, roccocò, mustaccioli e nocciole, mandorle, scorzette di arancia e limone, fichi e albicocche ricoperte di puro cioccolato.

Il tutto accompagnato da uno spumante di Falanghina metodo classico Santè che suggellerà una serata indimenticabile. Il costo del biglietto per il gran cenone e concerto di fine anno è di 130 euro per la platea e di 110 euro per la galleria. La biglietteria rimarrà aperta eccezionalmente anche domenica 23 dicembre dalle 10 alle 13 e dalle 17 alle 20 e lunedì 24 dicembre dalle 10 alle 13. I botteghini riapriranno, poi, giovedì 27 dicembre e seguiranno gli orari regolari dalle 10 alle 13 e dalle 17 alle 20.