



Magiczny  
Kraków

## Opera Rara ze smakiem

2018-01-09

**Gdy jemy w czyimś towarzystwie, posiłek niepostrzeżenie staje się rytuałem, który podlega wielu regułom, ustalającym choćby kolejność dań. W ramach cyklu Opera Rara ze smakiem o związkach sztuki, muzyki i kuchni porozmawiają m.in. Tessa Capponi Borawska, Marek Bieńczyk, Wojciech Nowicki, Bartek Kieżun, Łukasz Modelski i Paweł Bravo. Pierwsze spotkanie już 20 stycznia! Zachęcamy i zapraszamy: otworzymy się wspólnie na nowe doznania.**

Pierpaolo Polzonetti, twórca koncepcji gastromuzykologii, proponuje, by poszukać związków między muzyką i pożywieniem: porównać kompozycje do potraw, których składnikami są poszczególne dźwięki. Podczas Festiwalu Opera Rara 2017 będziemy szukać właśnie takich analogii między procesem zarówno komponowania i gotowania, jak i słuchania oraz degustacji. Idąc tropem Polzonettiego, zauważymy szybko, że to sięgająca po szereg form ekspresji opera jest najbardziej „wszystkożernym” gatunkiem scenicznym. Polzonetti pokazuje też, jak ważną funkcję jedzenie – i powstrzymywanie się od niego – pełni w samej operze. Sceny jedzenia definiują tu często relacje między bohaterami, a widzom pozwalają na odkodowanie osobowości i zachowań operowych postaci.

Podczas Festiwalu zaprosimy więc Państwa do stołu – okazji, by przy nim usiąść, będzie kilka. W trakcie festiwalu szefowie kuchni wybranych restauracji (Albertina, Biała Róża, Bistro 11, Corse, Musso Sukiennicza, Pod Nosem, Szara Gęś, Wierzynek i Włoska) podadzą dania inspirowane tematem wojny postu z karnawałem – w końcu wraz z programem festiwalu przemierzamy czas zabawy, zmierzając nieuchronnie ku Wielkiemu Postowi. Z kolei podczas czterech spotkań w Wierzyńku, restauracji hotelu Pod Różą i L concept: Bar & Restaurant 13 zaproszeni goście eksplorować będą powiązania kulinariów i sztuk pięknych. Podczas każdego ze spotkań podana zostanie przekąska, której zadaniem będzie ponowne przeniesienie słuchaczy w świat opery.

„Spotkania w ramach cyklu »Opera Rara ze smakiem« będą okazją, by doświadczać muzyki operowej w sposób kompletny i całkowity. Doznania towarzyszące wieczornym koncertom zostaną bowiem wzbogacone dzięki zmysłowi smaku, który w odbieraniu sztuki wysokiej jest niesłusznie pomijany” – mówi Izabela Helbin, dyrektor Krakowskiego Biura Festiwalowego. „Poszukiwanie związków pomiędzy kulinariami i sztukami pięknymi to nowa propozycja w programie festiwalu. Podczas tegorocznej edycji spotkamy się więc z festiwalową publicznością w nowej, wyjątkowej formie”.

Po koncercie **20 stycznia**, w programie którego znalazły się „Erwartung” op. 17 Arnolda Schoenberga i III Symfonia „Pieśń o nocy” Karola Szymanowskiego, Marek Bieńczyk i Wojciech Nowicki, krytyk winiarski i krytyk kulinarny, obaj znani z erudycyjnych i niebywale smacznych literacko utworów, będą szukać kulinarnych wątków w literaturze i zastanowią się, jak to jest o jedzeniu pisać i czytać. Usłyszymy zapewne niejedno o kulinarnych recenzjach, najlepszych kucharzach wśród pisarzy i najbardziej apetycznych fragmentach w literaturze (restauracja hotelu Pod Różą godz. 21.00).

W środę **31 stycznia** po programie „Il gran teatro del mondo” zaprosimy Państwa do L concept: Bar & Restaurant 13, gdzie opowieść o miejscu kulinariów w kulturze snuć będą Tessa Capponi Borawska, Agnieszka Drotkiewicz i Bartek Kieżun. Wieczorny koncert otworzy „Sinfonia Grave et Gagliarda”



Magiczny  
Kraków

Salamone Rossiego; kompozytor urodził się w Mantui, zatem szukanie związków pomiędzy talerzem i sztuką rozmówcy rozpoczną w słonecznych Włoszech (L concept: Bar & Restaurant 13, godz.21.00).

Piątkowy wieczór **2 lutego** minie pod znakiem rozmów o operze i szukaniu w niej kulinarnych tropów: od bażanta podanego na kolację Don Giovanniemu, przez posty i uczyty w Traviacie, pite u Pucciniego whisky, aż po trucizny, którymi uśmiercali wrogów bohaterowie. W zabytkowych wnętrzach Wierzyńka opowiedzą o nich Aga Kozak i Bogusław Deptuła (Wierzynek, 2 lutego, godz. 19.30).

Po ostatnim z festiwalowych koncertów, **13 lutego**, spotkamy się ponownie w Wierzyńku. O kulinarnej Anglii XVII wieku opowiedzą Łukasz Modelski i Paweł Bravo. Podczas swojej podróży w czasy Henry'ego Purcella sięgną po dziennik Samuela Pepysa, który w swoich zapiskach barwnie opisał także kulinarno-gastronomiczne życie Londynu (Wierzynek, 13 lutego, godz. 21.00).

Słuchając opowieści naszych gości będziemy jednocześnie próbować świetnego wina i przygotowanych specjalnie na tę okazję przez szefów kuchni przekąsek, które - niczym proustowska magdalenka - przeniosą nas w inne rejony świata.

Bilety dostępne już od środy, 10 stycznia na portalu [evenea](https://www.eveneaa.pl).