



## Ist Gesualdo; Un Capodanno con \"delizie\" per i \"timpani\" e il \"palato\"

Redazione - 27/12/2012 - Avellino - [www.cinquerighe.it](http://www.cinquerighe.it)

Avellino. E iniziato il conto alla rovescia per il Concerto di Capodanno di **Massimo Ranieri** al Teatro Carlo Gesualdo di Avellino. In scena il concerto dei record, uno show impareggiabile che riempie i palcoscenici di tutta Italia sulle note dei più grandi successi che ripercorrono la lunga carriera dell'artista napoletano.

E per l'ultimo dell'anno, (*riporta il comunicato*) ospiterà un evento ancor più straordinario, un Gran Galà con un cenone elegante che proporrà tutte le eccellenze enogastronomiche d'Irpinia. In altre parole il Capodanno 2013 del Teatro Carlo Gesualdo di Avellino.

Il Comune di Avellino per l'occasione indosserà gli abiti delle grandi feste per chiudere con il botto un 2012 fatto costellato da grandi successi. Un Gran Cenone per salutare insieme al suo pubblico l'anno che verrà più un nuovo imperdibile appuntamento con il Concerto del grande Massimo Ranieri per una serata indimenticabile.

<br>

E partito il conto alla rovescia in città per il Capodanno 2013 targato Teatro Carlo Gesualdo e organizzato dal presidente **Luca Cipriano** in collaborazione con il Teatro Pubblico Campano diretto da **Alfredo Balsamo**. Il pubblico del Teatro orgoglio d'Irpinia alzerà per la prima volta il sipario nella magica notte di San Silvestro e lo farà in pompa magna con una elegante cena a buffet in piedi e il concerto di Massimo Ranieri che porterà sul palco del Gesualdo il fortunatissimo show «Canto perché non so nuotare» da 500 repliche.

<br>

Le porte del Foyer del Teatro apriranno i battenti a partire dalle 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 dagli Chef del ristorante I Briganti di Avellino. Il ricco menù, interamente ancorato alle tradizioni locali percorrerà, in un immaginifico tour, tutti i sapori della provincia. Da Bagnoli irpino a Gesualdo, da Calitri a Vallata per offrire al pubblico avellinese una serata unica, anche per il palato.

<br>

Si inizierà con una profumatissima zuppa di lenticchie e cotechino, seguita da una minestra di rape e patate e da un sartù di riso condito con il tradizionale ragù napoletano. Ma sarà con l'ingresso del cono di parmigiana di melanzane che il cenone di San Silvestro entrerà nel vivo. Seguiranno delle prelibate 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.

<br>

Il gran cenone di Capodanno darà a tutti gli ospiti del Gesualdo l'opportunità di 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 Soppresata, il Capocollo e la Pancetta di Calitri e il Prosciutto di Gesualdo. Tutto sarà innaffiato dagli ottimi vini Aglianico Doc e Fiano di Avellino Docg della Cantina Donna Chiara.<br>

<br>

Alle 22.30 i riflettori verranno puntati sul palcoscenico del Teatro Gesualdo per l'ingresso in scena di Massimo Ranieri con il suo concerto dei record che ha fatto il giro del Bel Paese e incantato oltre 2 milioni di spettatori. Lo show del grande Ranieri sarà piacevolmente interrotto dalla canonica Mezzanotte quando tutti gli ospiti del Gesualdo si fermeranno per brindare al nuovo anno insieme ad un mostro sacro della cultura partenopea.<br>

<br>

Lo spettacolo di Ranieri si concluderà intorno alla 1, quando nel Foyer del Gesualdo verranno presentate le delizie pasticciere di Dolciarte che di sicuro accontenteranno anche i palati più esigenti. Gli ospiti del Teatro potranno assaggiare una ricca varietà di dolci come i Cubi speziati, alla nocciola e alla liquirizia, Tartellette con crema di mandarino, Sacher Torte e Cassata oltre ai tipici dolci natalizi: 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 passata al Teatro comunale di Avellino.<br>

<br>

Il costo del biglietto per il Gran Cenone e Concerto di Fine Anno di Massimo Ranieri è di 130 euro per la platea e di 110 euro per la galleria. <br>

<br>

La biglietteria rimarrà aperta eccezionalmente anche domenica 30 dicembre dalle 10 alle 13 e dalle 16.30 in poi e lunedì 31 dicembre dalle 10 alle 13 e dalle 17 alle 20.

*Redazione - 27/12/2012 - Avellino - [www.cinquerighe.it](http://www.cinquerighe.it)*