

CT Nord Ovest - Gruppo Piemonte e Valle d'Aosta - Torino

SABATO 16 LUGLIO 2022 A BENE VAGIENNA (CN)

Ritrovo:

Ore 17.00: Torino - parcheggio di Corso Bolzano 44 - fronte Cassa Centrale Parcheggio (convenzione € 6,00 per auto al giorno su esibizione della tessera ALI). L'acquisto del biglietto deve essere fatto direttamente presso la cassa con operatore aperta esclusivamente il lunedì e il giovedì dalle 8.00 alle 12.00 (chiusa nei restanti giorni)

Ore 17.30: parcheggio del Centro Contabile Moncalieri (con la possibilità di usufruire del parcheggio, presentando il badge aziendale oppure la tessera ALI (indispensabile presentare uno dei due documenti))

Rientro a Torino alle ore 23.30 circa.

L'iniziativa sarà effettuata con un minimo di 19 e un massimo di 19 partecipanti

QUOTA INDIVIDUALE	Soci ordinari e familiari*		Soci esterni
	Importo da inserire nella scheda online (al lordo del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C (al netto del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C
PARTECIPANTI	42,00 €	20,00 €	42,00 €

*L'importo da indicare nella scheda online di prenotazione è quello al lordo del contributo del Gruppo.

L'importo di partecipazione sarà addebitato direttamente sul conto corrente al netto del contributo spettante.

Una volta scaduto il termine di prenotazione ovvero quando la pratica verrà confermata da parte della Segreteria non sarà più possibile stornarla e si procederà all'addebito dell'intera quota di partecipazione o delle eventuali penali.

Si ricorda che sino alla scadenza dell'iniziativa sono possibili modifiche da parte dei Soci, conseguentemente può variare anche la situazione dei Soci in lista d'attesa che sono tenuti a verificare periodicamente lo stato della propria adesione e ai quali, pertanto, si applicano le regole sopra indicate.

La quota comprende:

- Pullman GT privato
- Cena
- Biglietto d'ingresso teatro

La quota NON comprende:

- extra in generale
- tutto quanto non menzionato ne "La quota comprende"

Segreteria del CT NORD OVEST
Tel. 011 555. 4771/4518/7251
Servizio **ContattALI**

Antico Teatro Romano - sabato 16 luglio ore 21.15 -

**Miriam Mesturino Luciano Caratto Alessandro Marrapodi Barbara Cinquatti Stefano Fiorillo Maria Elvira Rao Stefano Bianco
*La Locandiera***

di Carlo Goldoni – regia Enrico Fasella

Il capolavoro goldoniano, scritto interamente in lingua italiana, narra la strana “avventura” di una giovane donna, Mirandolina, serva e padrona al tempo stesso di una locanda fiorentina. La figura di questa servetta è stata ripresa dalla Commedia dell'arte. Con la riforma goldoniana, questo personaggio si modernizza divenendo “donna di garbo”. E' significativo sottolineare come la storia di Mirandolina –andata in scena al teatro Sant' Angelo di Venezia il 26 dicembre 1752- che rifiuta Conti, Marchesi e Cavalieri, per impalmare Fabrizio, umile borghese quanto lei, al fine –neanche troppo dissimulato– di governare meglio la locanda, sia una tipica allusione alla novità dei rapporti tra borghesia e nobiltà, in quel particolare momento storico. Mirandolina è un'ottima locandiera, tesa soprattutto a far funzionare alla perfezione il suo albergo, e con grande senso pratico, mescolato al sapiente uso dell'ingegno – più che delle armi di seduzione –finisce per chiedere a Fabrizio, onesto innamorato senza illusioni, di sposarla, facendosi beffe di tutti gli altri spasimanti. Sono gli altri personaggi invece, a risultare condannabili: il Conte parvenu e spendaccione; il Marchese spocchioso visionario d'una antica ricchezza e d'una presente, inutile nobiltà e il Cavaliere misogino ma più di ogni altro raggirabile e ingenuo. Torino Spettacoli prosegue nel progetto Goldoni a Torino, nato da Germana Erba e Enrico Fasella, che per il 2022 contempla la ripresa de *La Locandiera*, sia in Italia che in Brasile. Celebrare Goldoni significa ricordare a un'Europa che cerca l'unità della sua cultura l'eredità preziosa lasciata da un autentico genio del teatro.

CENA per le ore 19.15 MENU':

un assaggio di antipasti – primo – dolce e caffè (i vini sono esclusi)

esempio:

Battuta al coltello con insalata fresca e scaglie di parmigiano.

Insalata russa.

Tajarin al ragù tradizionale.

Panna cotta ai frutti rossi.

Acqua e caffè.