

Arte culinaria e teatro si congiungono a cena con Madame Bovary

(lcs) L'appuntamento «A cena con Madame Bovary» tenutosi lo scorso venerdì 2 febbraio ha visto l'arte della rappresentazione teatrale congiungersi all'arte culinaria della buona cucina raggiungendo in tal modo un connubio lusinghiero. Il tutto grazie all'associazione desenzanese Faro Tricolore e dell'istituto superiore alberghiero Caterina De Medici di via Michelangelo, che ha ospitato l'evento culturale. Nell'ambito dei progetti di matrice didattica rivolta alle scuole, l'associazione Faro Tricolore si occupa di mantenere viva, in particolare presso le nuove generazioni, la memoria dei fatti risorgimentali con particolare attenzione alla focalizzazione di alcuni aspetti salienti dell'Ottocento inteso come secolo conservativo del patrimonio artistico, letterario, musicale che ha contribuito allo sviluppo dell'identità culturale italiana. Non poteva, pertanto, mancare lo spettacolo di divulgazione «A cena con Madame Bovary» che come ha precisato la dottoressa **Maria D'Arconte** presidente dell'associazione: «Conserva una duplice valenza, in considerazione alla figura di Madame Bovary, tratta dal romanzo di Gustave Flaubert, ove è possibile ricavarne una riflessione sulla condizione della donna nell'Ottocento rispetto alla società e sulla relazione di essere donna ma allo stesso tempo sposa». L'inquietudine del personaggio femminile Emma, è incarnata dall'impossibilità di emancipazione oltre alla subordinazione del marito che la porta a condurre una vita "estrema" con diversi amanti, compiendo l'adulterio, scandaloso per l'epoca e irrimediabile che la porta al suicidio ingoiando infatti una dose di arsenico. L'imitazione, estetica e comportamentale, dei



Sopra il dirigente dell'istituto Alberghiero Venceslao Boselli e la presidentessa del Faro Tricolore D'Arconte con i giovani raffiguranti. Sotto gli studenti dell'istituto ingaggiati per l'evento

i tipici abiti dell'epoca durante la cena «architettata nei minimi dettagli» e servita dagli studenti dell'istituto alberghiero che dopo aver letto

consumati durante i banchetti di gala, hanno voluto sotto indicazione dei docenti, riprodurre sfruttando la creatività e apportando le ri-

contato sulla presenza di: Salade de dinde et legume, Soupe à laignon, tagliatelles au ragout de boeuf, Fricassés de poulet à la normanne e per

bella serata è stato il preside dell'istituto alberghiero Caterina De Medici **Venceslao Boselli** per la: «Bella serata che ha permesso ai ragazzi di

stica». Oltre a complimentarsi con gli studenti, insegnanti e al supporto di Faro Tricolore che ha permesso la denuncia sociale sulla con-