

## **„La figlia di Iorio in Hildesheim“**

### **Spettacolo di beneficenza per i terremotati in Abruzzo**

organizzato dal Com.It.Es. Hannover (Comitato degli italiani all'estero) in collaborazione con la società italo-tedesca di Hildesheim, l'associazione ornitologica e l'associazione "Cuochi di Pescara".

„**La figlia di Iorio in Hildesheim**“ è un evento culturale in tre giornate ideato e realizzato da: Enzo Iacovozzi (Com.It.Es. Società italo-tedesca), Bernd Galland (associazione ornitologica), Mario A. Di Iorio (regista e produttore) e Lorenzo Pace (presidente dell'Associazione Cuochi di Pescara).

**Prima giornata, 26.11.09 Ore !8.00 :** Presentazione “Viaggio naturale attraverso la Majella” curata dall'associazione ornitologica (Sig. Galland) nella **chiesa di Sant'Andrea**; a seguire un concerto d'organo con il sig. Römer.

**Seconda giornata, 27.11.09 Ore 18.30:** dopo una breve introduzione musicale di Andreas Weber, vi sarà la proiezione del film “La figlia di Iorio”. Dopo il film, incontro con il regista Mario A. Di Iorio e possibilità per gli ospiti di conoscerlo meglio. Piccolo Buffet e Vino. Luogo della proiezione: il **comune di Hildesheim**.

**Terza giornata, 28.11.09 Ore 19.30:** Il „Pranzo di nozze nella casa di Candia“ nel Ristorante “**La Gondola**”. Sarà possibile degustare bevande e piatti tipici per un menu di nozze abruzzese. La serata sarà accompagnata musicalmente da un tipico in strumento abruzzese, “lu ddu botte”.

Vi è la possibilità per gli ospiti, dopo ogni evento, di mangiare cibi preparati da cuochi abruzzesi.

**Am 26.11.09 Ore 20.00:** „*Alte Münze*“ **Mario Chiappetta Tel/Fax 0049 5121 132901 Menu ca. 50 persone.**  
**Hildesheimer Rathaus: dopo il film, possibilità vino e piccolo Buffet ca. 50 persone.**

**Am 28.11.09. „La Gondola“ Filomeno Tamilla Tel/Fax 0049 5121 133282 menu di nozze ca. 120 persone.**

Informazioni sul film:

„*La figlia di Iorio*“ è la trasposizione cinematografica della famosa tragedia di Gabriele D'Annunzio (1863-1938). È la prima volta che viene realizzato dall'avvento del cinema sonoro e moderno. Due edizioni precedenti erano state realizzate all'epoca del cinema muto. Nel 1911 vi è stata la prima proiezione in Germania con il titolo “Die Tochter des Iorio”. L'intero film è stato girato nella “majella”, la “Montagna Madre” dell'Abruzzo e nelle Province di Chieti e Pescara.

Mila di Codra, figlia del mago Iorio, viene perseguitata da un gruppo di mietitori. Trova rifugio da una famiglia, che sta festeggiando un matrimonio. Aligi, lo sposo, si innamora di lei. I due scappano e trovano riparo in una grotta (la “Grotta del Cavallone”). La loro vita è segnata da una serie di tragedie.

Un quadro di F. P. Michetti, amico del D'Annunzio, rappresenta proprio la fuga di Mila di Codra dai mietitori. Per decenni il quadro è stato in possesso di un collezionista tedesco, oggi è nuovamente in Italia, a Pescara. È stato comprato in occasione della festa per la fondazione della città.

Info: Sig. Enzo Iacovozzi Tel.: 0049 176 20 52 77 65 E-mail: [enzohildesheim@t-online.de](mailto:enzohildesheim@t-online.de)

Donazioni sul conto: Sparkasse Hildesheim Konto-Nr. 99063074 Blz 259 501 30

Patronato: Consolato Generale d'Italia, Com.It.Es. Hannover

## **„La figlia di Iorio in Hildesheim“**

### **Benefizveranstaltung für die Erdbebenopfer in Abruzzo**

organisiert vom Com.It.Es. Hannover (das Komitee der Italiener im Ausland) in Zusammenarbeit mit der Deutsch-Italienischen Gesellschaft Hildesheim, dem Ornithologischen Verein und dem Verein „Cuochi di Pescara“.

„La figlia di Iorio in Hildesheim“ ist ein dreitägiges Benefizkulturevent, dass von Enzo Iacovozzi (Com.It.Es., Deutsch-Italienische Gesellschaft), Bernd Galland (Ornithologischer Verein), Mario A. Di Iorio (Regisseur und Produzent) und Lorenzo Pace (Präsident der „Associazione cuochi di Pescara“) veranstaltet wird.

**Ersten Tag, 26.11.09 18.00 Uhr:** Vortrag „*Naturreise durch die Majella*“ vom Ornithologischen Verein (Herr Galland) in der **Andreaskirche**; anschließend Orgelkonzert mit Herrn Römer.

**Zweiter Tag, 27.11.09 18.30 Uhr :** nach einer kleinen musikalische Einleitung von Andreas Weber, wird der Film „La figlia di Iorio“ gezeigt. Danach besteht für die Gäste die Gelegenheit den Regisseur Mario A. Di Iorio in einem persönlichen Gespräch näher kennen zu lernen. Kleines abruzzesisches Buffet und Wein. Veranstaltungsort das **Hildesheimer Rathaus**.

**Dritter Tag:28.11.09 19.30 Uhr (Auch Digh-Abend )** Das „*Pranzo di nozze nella casa di Candia*“ („Das Hochzeitsessen im Hause Candia“) im Restaurant „**La Gondola**“. Es werden Speisen und Getränke probiert, die typisch für ein abruzzesisches Hochzeitsmenu sind. Der Abend wird vom „*lu ddu' botte*“ (charakteristisches Musikinstrument der Abruzzen) musikalisch begleitet.

Nach jeder Veranstaltung besteht die Möglichkeit für die Gäste, von abruzzesischen Köchen bekocht zu werden.

**„Alte Münze“ Mario Chiappetta Tel/Fax 0049 5121 132901 Menu ca. 50 Personen.**

**Hildesheimer Rathaus: nach dem Film, Möglichkeit Wein und kleines Buffet ca. 50 Personen.**

**„La Gondola“ Filomeno Tamilla Tel/Fax 0049 5121 133282 Hochzeitsmenu ca. 120 Personen.**

Mehr zum Film:

„La figlia di Iorio“ („Die Tochter des Iorio“) ist die Verfilmung der berühmtesten Tragödie des italienischen Schriftstellers Gabriele D'annunzio (1863-1938). Die erste Verfilmung gehört noch zur Tradition des Stummfilms an. Im Jahre 1911 war die erste deutsche Aufführung mit dem Titel „Die Tochter des Iorio“. Der ganze Film wurde in der „Majella“ gedreht, das "mütterliche Gebirge" (*Montagna Madre*) der Abruzzen, und in den Provinzen von Chieti und Pescara.

Mila di Codra, Tochter des Magiers Iorio, wird von einer Bauernbande verfolgt. Sie sucht bei einer Familie Unterschlupf, die gerade eine Hochzeit feiert. Aligi, der Bräutigam, verliebt sich in sie und flüchtet mit ihr in eine Grotte („Grotte del Cavallone“). Ihr Leben ist aber von einer Reihe von Tragödien gekennzeichnet.

Ein Gemälde von F. P. Michetti, Freund von D'Annunzio, stellt die Flucht der Mila di Codra von den Bauern dar. Für Jahrzehnte gehörte das Gemälde einem deutschen Sammler, heute befindet es sich wieder in Italien, in Pescara, nachdem es für die Feier der Stadtgründung zurückgekauft wurde.

Info: Herr Enzo Iacovozzi Tel.: 0176 20 52 77 65 E-mail: [enzohildesheim@t-online.de](mailto:enzohildesheim@t-online.de)

Spenden konto: Sparkasse Hildesheim Konto-Nr. 99063074 Blz 259 501 30

Schirmherr: Ob Machens,. Ital. General Konsulat Hannover und Ital. Comites Hannover

**„LA FIGLIA DI IORIO IN HILDESHEIM“**  
***Benefiz-Veranstaltung für die Erdbebenopfer in den Abruzzen***

**Donnerstag, 26.11.09, Andreaskirche**

18.15 Uhr: Vortrag „*Naturreise durch die Majella*“  
(Ornithologischen Verein, **Bernd Galland**)

18.45 Uhr: Orgelkonzert “*Bach und Italien*“  
(**Bernhard Römer**)

JOHANN GOTTFRIED WALTHER (1684–1748)

**Concerto del Sigr. Tomaso Albinoni,**  
**appropriato all’Organo**  
*Allegro – Adagio - Allegro*

JOHANN SEBASTIAN BACH (1685–1750)

**Concerto d-Moll BWV 596**  
*nach dem Konzert für zwei Violinen, Violoncello und Basso continuo op. 3 Nr. 11*  
*von Antonio Vivaldi*  
*ohne Satzbezeichnung*  
*Grave. Fuga – Largo - Finale*

GIROLAMO FRESCOBALDI (1583–1643)

**Toccata terza - Toccata decima**  
*aus dem ersten Buch der Toccaten, Partiten usw. 1637*

DOMENICO SCARLATTI (1685–1757)

**Sonata K. 287**  
*per Organo da Camera con due Tastatura Flautato e Trombone*  
*Andante, Allegro*

MARCO ENRICO BOSSI

(1861–1925)  
**Konzertstück c-Moll op. 130**

20:00 Uhr: Abruzzesisches Menue im Restaurant „*Alte Münze*“  
(zubereitet von **Gianluca Carozzi** und **Enea D`amico** –  
Köche der Associazione Cuochi Pescara)

***M e n u e***

(Reservierung erforderlich!)

***Tortino di carciofi e patatesu vellutata di pomodoro e sfogliatina di pane***  
***Artischocken-Kartoffel-Auflauf auf Tomatencremesuppe und Brotblättchen***

***Maccheroni alla chitarra***  
***Maccheroni nach “Gitarren-Art”***

***Agnello cacio e uova con rape strascinate***  
***Lamm in Eier-Käse-Sauce mit gedünstetem Stengelkohl***

***Parrozzo con salsa all’Aurum***  
***Pescareser Mandelkuchen mit Aurum-Sauce (Aurum = abruzz. Orangenlikör)***

# „LA FIGLIA DI IORIO IN HILDESHEIM“

*Benefiz-Veranstaltung für die Erdbebenopfer in den Abruzzen*

**Freitag, 27.11.09, Hildesheimer Rathaus (Ratssaal)**

- 18.30 Uhr:           Musikalische Einleitung  
Sopran Johanna Farbacher , „ O mio bambino caro“  
Am Klavier: Andreas Weber
- 18.45 Uhr:           Projektion des Films „La figlia di Iorio“  
von Gabriele D'Annunzio

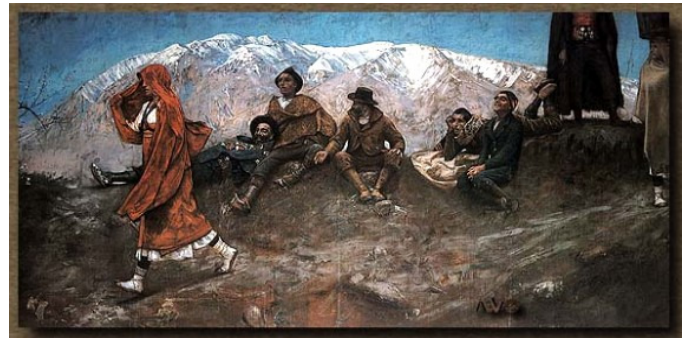


„La figlia di Iorio“ („Die Tochter des Iorio“) ist die Verfilmung der berühmtesten Tragödie des italienischen Schriftstellers Gabriele D'Annunzio (1863-1938).

Die erste Verfilmung gehört noch der Tradition des Stummfilms an. Im Jahre 1911 war die erste deutsche Aufführung mit dem Titel „Die Tochter des Iorio“. Der ganze Film wurde in der „Majella“ gedreht, das "mütterliche Gebirge" (*Montagna Madre*) der Abruzzen, und in den Provinzen von Chieti und Pescara.

Mila di Codra, Tochter des Magiers Iorio, wird von einer Bauernbande verfolgt. Sie sucht bei einer Familie Unterschlupf, die gerade eine Hochzeit feiert. Aliqi, der Bräutigam, verliebt sich in sie und flüchtet mit ihr in eine Grotte („Grotte del Cavallone“). Ihr Leben ist aber von einer Reihe von Tragödien gekennzeichnet.

Ein Gemälde von F. P. Michetti, Freund von D'Annunzio, stellt die Flucht der Mila di Codra vor den Bauern dar. Für Jahrzehnte gehörte das Gemälde einem deutschen Sammler, heute befindet es sich wieder in Italien, in Pescara, nachdem es für die Feier der Stadtgründung zurückgekauft wurde.



Danach persönliches Gespräch mit dem Regisseur Mario A. Di Iorio.

MARIO A. DI IORIO, Regisseur und Produzent für Kino, Theater und Fernsehen.

Er hat zahlreiche Programme für RAI UNO produziert und über 30 Theater-Aufführungen geschrieben, die im Teatro Stabile von Aquila und dem Teatro Monumento D'Annunzio von Pescara aufgeführt wurden. Zurzeit arbeitet er an einem wichtigen Dokumentar-Film über die Geschichte der Region Abruzzen.

anschließend „*Kleines Abruzzesisches Buffet*“ m. Wein

## *M e n u e*

*Pecorino, ciliegine di mozzarella, giuncate, scamorze, ricotta*

*Schafskäse, Mozzarellakügelchen, Quark, Scamorza, Ricotta*

*Salame, ventricina, prosciutto, lonza, fegato dolce, salsicce, mortadella di Campotosto.*

*Salami, Ventricina-Salami, Schinken, Schweine-filetsalami, Lebersalami m. Honig, abruzzesische Bratwurst, Mortadella aus Campotosto*

*Pane casereccio con olio extravergine d'oliva dop aprutino-pescarese, pallotte cacio e uova, peperoni e uova.*

*Hausgemachtes Brot mit feinstem Olivenöl apru-tino-pescarese, Eier-Käse-Bällchen, Paprika mit Ei*

**Um Spenden wird gebeten**

**Dreitägige Benefizveranstaltung  
für die Erdbebenopfer in den Abruzzen**

Veranstalter: **Com.It.Es. Hannover** (Komitée der Italiener im Ausland)

in Zusammenarbeit mit:

**Deutsch-Italienische Gesellschaft Hildesheim  
Ornithologischer Verein Hildesheim,  
Regisseur und Produzent M. Di Iorio Chieti  
Associazione cuochi di Pescara  
St.-Andreas-Kantorei**

**Ein herzliches Dankeschön geht an die Sponsoren:**

**Cantina Caldora Ortona (für die Weine)**

**Ristorante Alte Münze, HI, An der Alten Münze 16, Tel. 13 29 01**

**Ristorante La Gondola, HI, Ostertor 44-45, Tel. 13 32 82**

**Ital. Feinkost, Il Matterello, HI, Senkingstr. 8a Tel. 13 27 10**

**und an alle, die uns bei der Veranstaltung unterstützt haben.**

Für das Restaurant **Alte Münze** und **La Gondola**

ist eine **Anmeldung** erforderlich!

Bitte den Betrag für das Menue (**je 39 €**) im Voraus  
auf das Spenden-Konto überweisen

**Inklusiv** (eine Flasche Wein und eine Flasche Wasser) für 2 Personen

Info: **Enzo Iacovozzi**, Handy: 0176 / 20 52 77 65, Tel. 0 51 21 / 8 25 93

E-mail: [enzohildesheim@t-online.de](mailto:enzohildesheim@t-online.de)

Spenden-Konto:

DIG Hildesheim, Sparkasse Hildesheim, Kto.-Nr. 99063074, BLZ 259 501 30

Schirmherren: **Kurt Machens**, Oberbürgermeister der Stadt Hildesheim  
**Dr. Maria Luisa Cuccaro**, Ital. General Konsulat Hannover

**„LA FIGLIA DI IORIO“  
IN HILDESHEIM**

**eine dreitägige Benefizveranstaltung  
für die Erdbebenopfer in den Abruzzen**

**26.-27.-28. November 2009**



Consolato Generale  
d'Italia Hannover



Comitato degli  
italiani all'estero



Deutsch – Italienische  
Gesellschaft Hildesheim e.V.



Stadt Hildesheim

Stadt Hildesheim



Ornithologischer Verein  
zu Hildesheim e. V.



Volkshochschule  
Hildesheim



Andreas Kirche



Associazione Cuochi di Pescara

**SI AUGURA BUON DIVERTIMENTO**

## PROGRAMM

### Donnerstag, 26.11.2009, Ort: Andreaskirche

- 18:15 Uhr Vortrag „Naturreise durch die Majella“  
(Ornithologischen Verein, Herr Bernd Galland)
- 18:45 Uhr Orgelkonzert “Bach und Italien“  
(mit Herrn Bernhard Römer)
- 20:00 Uhr Abruzzesisches Menue im Restaurant „Alte Münze“  
(zubereitet von Gianluca Carozzi und Enea D`amico –  
Köche der Associazione Cuochi Pescara)

### **Menue**

**(Reservierung erforderlich!)**

*Tortino di carciofi e patate  
su vellutata di pomodoro e sfogliatina di pane*  
Artischocken-Kartoffel-Auflauf mit  
Tomatencremesuppe und Brotblättchen

*Maccheroni alla chitarra*  
Maccheroni nach “Gitarren-Art”

*Agnello cacio e uova con rape strascinate*  
Lamm in Eier-Käse-Sauce mit  
gedünstetem Stengelkohl

*Parrozzo con salsa all'Aurum*  
Pescareser Mandelkuchen mit Aurum-Sauce  
(Aurum = abruzz. Orangenlikör)

### Freitag, 27.11.2009, Ort: Hildesheimer Rathaus ( Ratssaal )

- 18:30 Uhr Musikalische Einleitung  
Sopran: Johanna Farbacher “O mio babbino caro“  
Klavier: Andreas Weber
- 18.:45 Uhr Projektion des Films „La figlia di Iorio“ von Gabriele D`Annunzio,  
danach persönliches Gespräch mit dem Regisseur Mario A. Di Iorio,  
anschließend „Kleines Abruzzesisches Buffet“ mit Wein

### **Kleines Abruzzesisches Buffet**

**(Um Spenden wird gebeten!)**

*Pecorino, ciliegine di mozzarella, giuncate,  
scamorze, ricotta*

Schafskäse, Mozzarellakügelchen, Quark,  
Scamorza, Ricotta

*Salame, ventricina, prosciutto, lonza, fegato dolce,  
salsicce, mortadella di Campotosto.*

Salami, Ventricina-Salami, Schinken, Schweine-  
filetsalami, Lebersalami m. Honig, abruzzesische  
Bratwurst, Mortadella aus Campotosto

*Pane casereccio con olio extravergine d'oliva dop  
aprutino-pescarese, pallotte cacio e uova,  
peperoni e uova.*

Hausgemachtes Brot mit feinstem Olivenöl apru-  
tino-pescarese, Eier-Käse-Bällchen, Paprika mit Ei

### Sonnabend, 28.11.09, Ort: Ristorante la Gondola

19:00 Uhr Das „Pranzo di nozze nella casa di Candia“

(„Das Hochzeitsessen im Hause Candia“) Ein typisches abruzzesisches Hochzeitsmenu,  
(zubereitet von Lorenzo Pace, Vito Giansante, Gianluca Carozzi e Enea D`Amico – Ass.  
Cuochi Pescara). Der Abend wird vom „lu ddu' botte“ (charakteristisches  
Musikinstrument der Abruzzen) musikalisch begleitet.

### **Menue**

**(Reservierung erforderlich!)**

*Prosciutto, salame, lonza, formaggio pecorino e  
giardiniera*

Schinken, Salami, Schweinefiletsalami, Pecorino,  
eingelegtes Gemüse

*Brodo di gallina con la cicoria e le uova*  
Hühnerbrühe mit Zichorie und Eiern

*Timballo di crespelle*  
Crêpes-Timbale

*Agnello farcito con salsicce e patate al coppo*  
Lamm mit Salsiccia-Füllung und Ofenkartoffeln

*La pizza dolce – Dessert-Pizza*

## „LA FIGLIA DI IORIO IN HILDESHEIM“

Sonnabend, 28.11.2009, 19:00 Uhr, Ristorante *“La Gondola”*

„Pranzo di nozze nella casa di Candia“ („Das Hochzeitsessen im Hause Candia“)  
aus dem Roman „La figlia di Iorio“ von Gabriele d’Annunzio

Ein typisches abruzzesisches Hochzeitsmenu,  
zubereitet von *Lorenzo Pace, Vito Giansante, Gianluca Carrozzi* und *Enea D’Amico*,  
Köche der Associazione Cuochi Pescara

Der Abend wird vom „*lu ddu’ botte*“ (charakteristisches Musikinstrument der  
Abruzzen) musikalisch begleitet



v. l.: *Enea D’Amico, Gianluca Carrozzi, Lorenzo Pace, Vito Giansante*

### *M e n u e*

(Reservierung erforderlich!)

*Prosciutto, salame, lonza, formaggio pecorino e giardiniera*  
Schinken, Salami, Schweinefiletsalami, Pecorino, eingelegt. Gemüse

*Brodo di gallina con la cicoria e le uova*  
Hühnerbrühe mit Zichorie und Eiern

*Timballo di crespelle*  
Crêpes-Timbale

*Agnello farcito con salsicce e patate al coppo*  
Lamm mit Salsiccia-Füllung und Ofenkartoffeln

*La pizza dolce*  
Süße Pizza

L'associazione provinciale cuochi di Pescara è l'organizzazione territoriale della Federazione italiana cuochi (Fic), costituita il 15 gennaio 1988, opera per la promozione della figura professionale del cuoco e della cucina abruzzese attraverso manifestazioni culinarie tra le quali il prestigioso concorso gastronomico regionale **“Lu carrature d’ore”** .

Oggi l'Associazione è impegnata con lo stesso entusiasmo della fondazione, avendo fatto tesoro di esperienze che in primo luogo vuole trasmettere ai giovani cuochi, per contribuire a valorizzare una professione che trova sempre più consenso nella società.

L'associazione si prefigge di riunire i cuochi della provincia per favorire lo scambio di esperienze professionali, creare uno spirito unitario tra le berrette bianche in modo da valorizzare al meglio l'arte della tavola. Offre ai propri soci incontri di formazione e informazione per approfondire le nuove tecniche del settore della ristorazione, quale premessa per un'ulteriore qualificazione professionale, nel rispetto delle tradizioni culinarie abruzzesi senza tralasciare, nel contempo, le nuove tecniche di preparazione e di presentazione dei piatti.

L'associazione cuochi intende evidenziare sempre di più l'attività meritoria dei cuochi al fine di far conoscere l'impegno che essi approfondono nella valorizzazione del patrimonio gastronomico abruzzese e il contributo che danno allo sviluppo turistico ed economico della nostra regione, in Italia e nel mondo.