

Che cosa facciamo?

Per Moni Ovadia e la Mach Ensemble tre appuntamenti nelle Marche con "L'Histoire du Souldat", capolavoro di Igor Stravinskij, una storia da leggere, recitare e danzare in due parti su libretto di Charles Ferdinand Ramuz e drammaturgia curata da Guido Barbieri. Si tratta di una produzione di Marcheconcerti in collaborazione con l'associazione musicale Appassionata per celebrare i cento anni dalla "prima" il 28 settembre 1918 al Théâtre Municipal di Losanna. Domani alle 21,15 al Politeama di Tolentino, dove la produzione è in allestimento, si tiene l'anteprima con una prova aperta di "Histoire" grazie al progetto Marche in Vita-Rinascita in musica. La prima regionale dell'opera capolavoro di Stravinskij-Ramuz va in scena giovedì alle ore 21 al Teatro Lauro Rossi di Macerata per i Concerti di Appassionata organizzati dall'assessorato alla Cultura del Comune di Macerata con la direzione artistica dell'associazione musicale Appassionata. La mattina di giovedì (inizio alle ore 10) Moni Ovadia e Mach Ensemble aprono agli studenti la prova generale al Teatro Lauro Rossi. L'incontro è realizzato con la collaborazione dell'Accademia di Belle Arti di Macerata. Terzo appuntamento venerdì, sempre alle ore 21 al Teatro Sperimentale di Ancona nell'ambito della stagione concertistica della Società Amici della Musica "Guido Michelli".

Diavolo, soldato e narratore

Al debutto nel triplice ruolo del diavolo, del soldato e del narratore c'è Moni Ovadia, attore, regista, musicista e attivista politico, che nelle date marchigiane è protagonista insieme al Mach Ensemble, una formazione composta da straordinari musicisti delle migliori orchestre italiane ed europee: Francesco Senese al violino, Daniele Carnio al contrabbasso, Anton Dressler al clarinetto, Diego Chenna al fagotto, Vincenzo Paratore al trombone, Marco Braitto alla tromba e Antonio Cangiano alle percussioni.

Un secolo dalla prima

A distanza di un secolo dalla prima rappresentazione, l'Histoire mantiene intatto il suo fascino. Pensata inizialmente come uno spettacolo itinerante, una sorta di Carro di Tespi nell'idea di Stravinskij che l'ha musicata e dello scrittore Charles Ferdinand Ramuz autore del libretto, per gli accidenti di un periodo storico tra-

L'attore, cantante, musicista e scrittore Moni Ovadia mattatore ne "L'Histoire du Souldat" nel triplice ruolo del diavolo, del soldato e del narratore



L'opera Moni Ovadia domani a Tolentino, poi a Macerata e ad Ancona

"Histoire du Souldat" un tris nelle Marche

vagliato come quello della Prima Guerra Mondiale l'Histoire ha visto la luce nel più convenzionale contesto del Théâtre Municipal di Losanna, il 28 settembre 1918. E proprio la purezza originaria recupera lo spettacolo di parole e note ispirato alla favola dello scrittore e linguista russo Aleksandr Afanasiev nell'allestimento nato nel laboratorio di idee di Marcheconcerti. Come spiega Guido Barbieri nella sua presentazione, l'Histoire

re torna «alla sua astrattezza, depurata dalle scorie di un secolo di superfetazioni, cosa che ci consentirà di riscoprire, forse non senza sorpresa, le radici mitiche e dunque

universali di un topos narrativo che non appartiene affatto, come potrebbe sembrare, alla civiltà occidentale, bensì ad una cultura antropologica diffusa, radicata in molti, se non in tutti, i popoli della terra». Info: Politeama di Tolentino tel. 0733968043 o www.politeama.org; Lauro Rossi di Macerata tel. 0733230735; Sperimentale di Ancona tel. 07152525.

Steno Fabi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DOVE MANGIARE E BERE

Agriturismo Ponterosa Pasta fatta in casa vincisgrassi, agnello coniglio e quaglia



● Agriturismo Ponterosa, dove il bio è uno stile di vita. La struttura è un casolare di campagna tutto eco-sostenibile. A

dare vita al progetto di ristorazione e accoglienza sono stati i coniugi Iolanda Marchegiani e Fabrizio Foglia, che prima del 2011, anno dell'apertura a Morrovalle, avevano insieme un omonimo posto a Monte San Giusto. Iolanda regina della cucina, Fabrizio l'anima della sala. Tra le specialità: vincisgrassi, agnello in vari modi, coniglio, quaglia. Pasta fresca fatta in casa, linea propria di salumi, vini bio di piccoli e giovani produttori. L'agriturismo, appena confermata Chiocciola nella Guida Osterie d'Italia, ha aderito al progetto Cento Cene per Slow Wine voluto da Slow Food editore per far



conoscere le aziende e i vini premiati nella Guida enologica appena uscita attraverso cene organizzate in tutte le Regioni. Le sei importanti etichette selezionate dalla redazione di Slow Food, per la serata in agriturismo in programma venerdì, saranno abbinate al menù di una gustosa cena, senza costi aggiuntivi per il cliente: Lambrusco di Sorbara Falista 2017, Podere Il Saliceto; Le Tese 2016, Romanelli; Trebbiano d'Abruzzo Tenuta del Professore 2014, Sciarr D'Alesio; Chianti Cl. 2015, Cigliano; Valtellina Sup. Il Pettiroso 2015, Ar.pe.pe.; Barbaresco Rabajà Ris. 2011, Giuseppe Cortese.

► Info Agriturismo Ponterosa, contrada Montigliano 14, Morrovalle. Tel. 3929105810

GRAN MATTATORE
CON IL MACH ENSEMBLE
COMPOSTO DA MUSICISTI
STRAORDINARI