

Pízzica e Taranta

Danze popolari Italiane

1° lezione gratuita aperta a tutti !

3 ottobre 2010 ore 18.30 - (gradita penotazione)



Ore 20.00 cena presso l'agriturismo-parco eco didattico
e spettacolo di musica e danze dal vivo



Ass. Culturale Festival dei due Laghi
Per info e prenotazioni: Fabio 335.6052099

La Fattoria di Valentino - Via delle Castagnole 24 – Marino (Rm)
percorrere via Appia nuova al km XXI loc. Due Santi girare a sx per via Spinabella
dopo 800 mt troverai via Castagnole

Tel. 06.93548280 – 349.7105233 www.lafattoriadivalentino.it

Pízzica e Taranta

3 ottobre 2010 – STAGE DI DANZE POPOLARI

in occasione della 86° sagra dell'uva di Marino

Programma:

Ore 18.00 arrivo alla fattoria e visita con giro in trenino

Ore 18.30 1° lezione gratuita di danze popolari curata da

Alessandro Di Noia, Claudia Riccardi e Marianna Nappi.

Il corso verte sull'approccio di alcune danze appartenenti alla cultura popolare del Centro e Sud Italia, attraverso un metodo semplice e distensivo. Il corso è rivolto a tutti, comporta una parte teorica ed una parte pratica, dove conoscere con facilità nozioni di passi, figure e schemi di queste fasciose danze.

Repertorio delle danze che verranno trattate durante il corso:

Tammurriate, pizzica e tarantelle (Calabrese, del Gargano, di Montemarano, tarantella del seicento).

Ore 20.00 Cena presso l'Agriturismo "**pizza no-stop**" 15 tipi di pizza salata e dolce cotte con forno a legna con ingredienti prodotti in fattoria (vino, olio, ortaggi)

Ore 21.30 Spettacolo di musica dal vivo con il gruppo "**Tutto po' esse..**" con danze ed animazione:

Marcello Michenzi : voce, chitarra e tamburello **Mirco Cicconi**
: flauto traverso **Alessio Cicconi** : basso e chitarra **Ines Della Valle** : violino **Andrea Sicola** : percussioni

MENU' della cena: *Pinzimonio di Ortaggi freschi, Focaccia Prosciutto e Fichi, Focaccia Stracchino e Rucola, Focaccia con Olive, Pizza Caprese, Pizza Rossa con Origano, Pizza con Patate e Wurstel, Pizza Margherita, Pizza Vegetariana, Pizza Amatriciana, Pizza Quattro Formaggi, Pizza Funghi e Salsiccia, Pizza Capricciosa, Pizza Napoli ... Pizza Ricotta e Cacao, Pizza con la Nutella, Acqua e vino inclusi.* Le pizze della fattoria di Valentino sono tutte cotte nel forno a legna, fatte lievitare per ben 7 ore, impastate con pochissimo lievito, quindi leggerissime e facilissime da digerire, condite con olio extravergine purissimo di oliva aziendale e con la passata di pomodoro e gli ortaggi della fattoria.

Costo della Cena + Spettacolo € 20,00 – per prenotazioni 335.6052099

La Fattoria di Valentino - Via delle Castagnole 24 – Marino (Rm)

percorrere via Appia nuova al km XXI loc. Due Santi girare a sx per via Spinabella dopo 800 mt troverai via Castagnole

Tel. 06.93548280 – 349.7105233 www.lafattoriadivalentino.it