



## Gran finale per la Festa Artusiana: nocini, chef e danza acrobatica



Redazione07 agosto 2021 16:56



È arrivato l'ultimo giorno per la Festa Artusiana 2021, un'edizione - la 15esima - che ha riscoperto il piacere dello stare insieme, il valore del cibo come strumento ed occasione di incontro e di conoscenza, in un clima finalmente nuovamente sereno, grazie anche alla varietà dell'offerta culturale (dai libri alle mostre, dagli spettacoli ai convegni) che hanno accompagnato quella gastronomica. E anche domenica 8 agosto il menù prevede grandi attrazioni.

Si comincia alle 18, a Casa Artusi, con la 13esima edizione dell'attesissimo concorso "Nocini a confronto" dedicato ai nocini di produzione casalinga. Organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier Sezione Romagna in collaborazione con il Comune di Forlimpopoli, Casa Artusi e l'Istituto Alberghiero P. Artusi di Forlimpopoli. Alle 20 Piazza Pompilio l'rea show-cooking chiude in bellezza con l'intervento della Chef Cristina Lunardini, ovvero la ZIA CRI nazionale del programma di RAI 1 "E' sempre Mezzogiorno". Dalle 21 alle 23 circa sulla Rocca Ordella le consuete proiezioni sui torrioni del programma degli eventi dell'autunno forlimpopolese.

All'area centrale in Piazza Fratti in doppia replica alle 21.15 e alle 22.30 Asante Kenya in "Acrobatics dance show", spettacolo acrobatico con uno dei gruppi più conosciuti e apprezzati, trenta minuti di puro ritmo ed energia. Lo spettacolo è messo in scena da un collettivo di artisti composto da quattro atleti-acrobati provenienti dal Kenya, che danno vita ad un carosello di prove atletiche ad altissimo tenore acrobatico. Salti mortali, doppi, tripli, sembrano il pane quotidiano di questa agile 'tribù' che utilizza i corpi come flessibili elementi di composizione di una sorta di danza volante. Le loro piramidi umane formate da quattro corpi arrampicati l'uno sull'altro raggiungono i cinque metri di altezza. Verticalismi che a mano a mano si alternano ad altri a corpo libero, balzi e capriole si avvicendano con una velocità e una precisione che fanno impressione, alternati a gare di limbo, routine di giocoleria e piccole ed efficaci gag comiche. Musica coinvolgente,



ritmo battente, clima informale coinvolgono un pubblico molto eterogeneo per i suoi contenuti semplici, per l'immediatezza della comunicazione, per la spettacolarità di corpi che saltano e ballano trasmettendo una grande energia ed esprimendo al meglio l'incredibile forza e la grande flessibilità di quest'arte. È una performance, ma ha tutta l'aria di un gioco!

In piazza Artusi (ovvero Garibaldi), per le "Città dei sapori" sarà possibile degustare il tortello amaro di Castel Goffredo e il malfatto di Carpenedolo, accompagnato dai vini dei Poderi Damì presso lo stand dell'Avis. Ultima occasione, infine, per acquistare la moneta dedicata alle eccellenze enogastronomiche dell'Emilia Romagna presso l'apposito stand in piazza Artusi dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato.

Si parla di

- festa artusiana 2021

In Evidenza Potrebbe interessarti

Gran finale per la Festa Artusiana: nocini, chef e danza acrobatica

