

VareseNews

Domenica Brusimpiano si veste da “C’era una volta...” tra spettacoli e antichi mestieri

Pubblicato: Venerdì 25 Marzo 2022



 14:30 – 16:30

 Offerta Libera

 Brusimpiano

 3313193531

 intrecciteatri@gmail.com

 <http://www.intrecciteatri.it/piambello-dal-vivo/>

Dopo la prima parte alla scoperta del territorio e dei suoi sentieri il Festival Piambello dal Vivo inaugura la seconda parte del progetto, ricca di nuovi palcoscenici da scoprire e valorizzare.

Si parte dal pomeriggio di **domenica 27 marzo con Brusimpiano che si veste da “C’era una volta...”**
A partire dalle dalle ore 14,30 e fino alle 16,30, il paese verrà allestito come era una volta dando risalto ai vecchi mestieri e alle vecchie tradizioni.

Il pubblico potrà passeggiare per il borgo di Brusimpiccolo e immergersi in un passato fatto di immagini, di vita comune, di vecchi mestieri.

Poesie e spettacoli allieranno il pubblico che parteciperà e per chi vorrà, portandosi una tazza da casa, potrà assaggiare il famoso brodo del paese.

Sarà come tornare indietro nel tempo, proprio come iniziano le storie che prenderanno vita durante il pomeriggio: **“C’era una volta ma al dì d’in coo”** realizzato da due signore del paese, un momento di tradizione delle vecchie compagnie teatrali del paese **“Jack e il fagiolo magico” di Intrecciteatrali con Andrea Gosetti e Massimo Testa.**

Inoltre non mancheranno **il truccabimbi e lo zucchero a velo.**

Una giornata di festa per incontrarsi e condividere la storia e le tradizioni di un borgo antico.

Età consigliata dai 3 anni per tutta la famiglia.

La partecipazione all’evento è gratuita con possibilità di offerte libere.

Necessaria invece la prenotazione sul sito www.intrecciteatrali.it/piambello-dal-vivo/

Per maggiori informazioni intrecciteatrali@gmail.com oppure 331 3193531

Il progetto Piambello dal Vivo, girovagando nei comuni della Comunità Montana del Piambello, ne farà scoprire il suo territorio. Un territorio che diventa palcoscenico di nuove storie e si scopre al suo pubblico.

di bambini@varesenews.it