

## Il Festival Federico Cesi cresce e diventa itinerante

### ► PERUGIA

Il Festival Federico Cesi cresce e diventa punto di riferimento per la musica classica in Umbria. Quest'anno, per la sua quinta edizione, la manifestazione diretta da Annalisa Pellegrini si arricchisce di proposte artistiche e didattiche ed esce dal classico per fondersi con il jazz e la parola. Il programma si apre con un'anteprima ("Aspettando il festival") già in corso dal 10 giugno che proseguirà con 9 concerti a ingresso gratuito attraversando diverse città dell'Umbria (Terni, Perugia, Acquasparta, Todi, Sangemini, Massa Martana, Bevagna e Tuoro sul Trasimeno) fino all'8 luglio. Una novità rispetto alle precedenti edizioni sostenuta dalla Provincia di Perugia per promuovere la manifestazione in tutto il territorio, come ha sottolineato l'assessore provinciale Danilo Rossi. Il "Main festival" verrà poi inaugurato il 19 agosto con una produzione originale che fonderà il jazz di Gabriele Mirabassi (*in foto*) e le letture dell'attore-regista Lo-



renzo Gioielli ispirate alla figura di Cesi, fondatore dell'Accademia dei Lincei. Il cartellone si snoderà per 15 giorni, per terminare il 2 settembre, e offrirà concerti in svariati comuni umbri

per un totale di oltre 40 appuntamenti con due proposte giornaliere fisse alle 18 e alle 21. Alla manifestazione si affianca un articolato progetto didattico musicale: oltre 100 docenti di altissimo livello provenienti da Europa e America per circa 500 studenti in residenza. Il primo è Fabbrica Harmonica Summer College, consistente in corsi e laboratori dedicati a ragazzi diplomati all'inizio della carriera concertistica. Il secondo invece, sempre organizzato dall'associazione culturale musicale Fabbrica Harmonica, è dedicato ai più piccoli, si tratta del Musicampus: campus europeo di studi a tematica musicale pensato per i giovani studenti di musica dai 7 ai 17 anni. Entrambe le iniziative culmineranno con spettacoli operistici, di recitazione e canto. Dopo ogni concerto saranno infatti offerte delle degustazioni enogastronomiche da parte di aziende locali a coltivazione biologica ed impatto zero.

Ug. Cris.

**22 giugno 2012**