

## TEATRO NATURALE

AGRICOLTURA - ALIMENTAZIONE - AMBIENTE

*Il Gubbio DOC Fest – Direzioni Ostinate e Contrarie torna ad animare il centro storico di Gubbio: la terza edizione è in programma dal 5 al 7 agosto 2016*

0 0 Google +0 0

Il Gubbio DOC Fest – Direzioni Ostinate e Contrarie nasce per celebrare la memoria di Riccardo Monacelli, giovane eugubino scomparso a vent'anni, nel 2011. Da subito gli amici e la famiglia decidono di onorarne il ricordo e la grande passione per la musica con un concerto annuale, il Ricky's Friends for Gubbio, che ha visto susseguirsi sul palco della piazza principale della città artisti provenienti principalmente dal territorio circostante.

Dopo le prime tre edizioni, l'Associazione Insieme e la famiglia Monacelli e decidono di creare un evento culturalmente significativo per la città, che la aiuti a guadagnare una posizione di spicco nel panorama turistico regionale e nazionale. Nella convinzione che la cultura sia un volano di crescita non solo territoriale ma anche sociale, per un pubblico di tutte le età, nasce dunque, nel 2014, il Gubbio DOC Fest, la cui direzione artistica è affidata ad Alessandro Scalamonti e che ha portato a Gubbio grandi nomi del panorama artistico nazionale, promuovendo musica, spettacoli, incontri e presentazioni letterarie, dibattiti, degustazioni culinarie.

«Noi moriamo soltanto quando non riusciamo a mettere radici negli altri», ricordava Lev Tolstoj. Riccardo queste radici le ha messe, e in un modo così esteso e profondo che ci ha fatto sentire ingiusto dimenticare quello che lui avrebbe voluto e ci avrebbe chiesto: che lo smarrimento e lo sgomento potessero comunque trasformarsi in un impulso di vita, condividendo con gli altri le cose che amava. Ecco perché siamo con l'Associazione Insieme e con le sue iniziative, prima tra tutte il Gubbio DOC Fest. E' per questo che, anche se con le lacrime agli occhi, ci uniamo ai suoi amici quando intonano Wish you were here: perché è come se ci fosse» afferma la famiglia di Riccardo.

«Quest'anno il festival è dedicato allo scambio generazionale di un tesoro di esperienze artistiche e umane» dichiara Alessandro Scalamonti, direttore artistico «Per alcuni si tratta di storia da ricordare, per altri è la base di un nuovo futuro da costruire. Gli insegnamenti e l'arte senza tempo di Caravaggio, con regole formali ancora valide dopo secoli, raccontate dal critico Sgarbi e la poetica di De Gregori, acuto e geniale interprete dei sentimenti e dei costumi del nostro Paese, alle prese con la sua storia e la sua ispirazione massima: Bob Dylan»

«L'Associazione Insieme racchiude nel suo nome la sua ispirazione profonda: le sue iniziative, ed il Gubbio DOC Fest in particolare, rappresentano una forma di dialogo concreto con la città e con il contesto sociale, che consente ai giovani di porsi come soggetto propulsivo, di rappresentare le loro proposte e le loro iniziative, aperte al contributo di tutti. Il Gubbio DOC Fest è una importante occasione per favorire lo sviluppo dell'aggregazione giovanile, facendo dei giovani i protagonisti, dando

un forte impulso all'organizzazione di eventi di natura culturale che possano contribuire alla riqualificazione della città» sostiene Francesco Minelli, presidente dell'Associazione Insieme.

#### Il programma 2016

Aprire l'edizione 2016 del festival Caravaggio, di e con Vittorio Sgarbi: il critico d'arte è la voce narrante di un viaggio attraverso la vita e la pittura rivoluzionaria di Michelangelo Merisi – meglio noto come Caravaggio – accompagnato dalla musica di Valentino Corvino e dalle immagini delle opere più rappresentative del pittore, a cura del visual artist Tommaso Arosio. La grandezza del pittore cinquecentesco è stata compresa appieno solo nel Novecento, in un'epoca improntata ai valori della realtà, del popolo, della lotta di classe. Ogni secolo sceglie i propri artisti – sostiene Sgarbi – e questo garantisce un'attualizzazione, un'interpretazione di artisti che non sono più del Quattrocento, del Cinquecento e del Seicento ma appartengono al tempo che li capisce, che li interpreta, che li sente contemporanei. Tra questi, nessuno è più vicino a noi, alle nostre paure, ai nostri stupori, alle nostre emozioni, di quanto non sia Caravaggio. Cura la regia Angelo Generali (In collaborazione con la Versiliana Festival).

Venerdì 5 agosto, Piazza Grande di Gubbio, ore 21.30.

€ 16,50 (prevendite su circuito Ticket Italia).

Il giorno dopo, grande serata con Francesco De Gregori, per la tappa eugubina di Amore e furto Tour 2016. Dopo il sold out registrato nei club e nei teatri italiani, il cantautore incontrerà il pubblico negli spazi estivi, proponendo un mix tra i suoi successi e alcuni brani dell'ultimo album, De Gregori canta Bob Dylan - Amore e furto, nel quale traduce e interpreta – “con amore e rispetto” secondo la sua stessa definizione – undici canzoni di Bob Dylan. I brani: Un angioletto come te (Sweetheart like you); Servire qualcuno (Gotta serve somebody); Non dirle che non è così (If you see her, say hello); Via della povertà (Desolation row); Come il giorno (I shall be released); Mondo politico (Political world); Non è buio ancora (Not dark yet); Acido seminterrato (Subterranean homesick blues); Una serie di sogni (Series of dreams); Tweedle Dum&Tweedle Dee (Tweedle Dee&Tweedle Dum); Dignità (Dignity). Sul palco, De Gregori sarà accompagnato dalla sua band: Guido Guglielminetti (basso e contrabbasso); Paolo Giovenchi (chitarre); Lucio Bardi (chitarre); Alessandro Valle (pedal steel guitar e mandolino); Alessandro Arianti (hammond e piano); Stefano Parenti (batteria); Elena Cirillo (violino e cori); Giorgio Tebaldi (trombone); Giancarlo Romani (tromba) e Stefano Ribeca (sax).

Sabato 6 agosto, Piazza Grande di Gubbio, ore 21.30.

€ 29,90 (prevendite su circuito TicketOne e Ticket Italia).

Due gli appuntamenti dell'ultima giornata: l'imprenditore ed enologo di fama internazionale Riccardo Cotarella presenta “Un grande vino internazionale nel Lazio: verticale storica di Montiano nel suo 20° anniversario” e, la sera, è di scena lo spettacolo della gastronomia, con lo chef Andy Luotto in “A tavola con Andy Luotto. L'amore per la cucina, per il vero e il bello: Luotto Factory”.

Riccardo Cotarella è fondatore, assieme al fratello Renzo, dell'Azienda Vinicola Falesco S.r.l., nata con l'obiettivo di recuperare gli antichi vitigni del territorio, e nel 1981 della società di consulenze viticole ed enologiche Riccardo Cotarella S.r.l., della quale è presidente. Docente di Viticoltura ed enologia presso l'Università della Tuscia di Viterbo e accademico aggregato dell'Accademia dei Georgofili, dal 2013 è presidente di Assoenologi. Alla professione di enologo ha costantemente affiancato l'impegno civile, seguendo nel processo di formazione agrovinicola i giovani della comunità di San Patrignano, partecipando al progetto “Wine for Life” della Comunità di Sant'Egidio e seguendo a Bethelem (Palestina) la cantina Cremisan, azienda retta dalla comunità dei Salesiani. Nel 2014 è stato scelto come presidente del Comitato scientifico per l'allestimento del padiglione del vino italiano di Expo 2015.



Data: 21/07/2016  
Online  
Teatronaturale.it

Partecipa Daniele Cernilli, direttore della rivista DoctorWine.

Domenica 7 agosto, Sala Trecentesca del Comune di Gubbio, ore 17.30.

Posti limitati a prenotazione obbligatoria (IAT Gubbio: 075.9220693).

€ 15 (abbinato all'incontro con Andy Luotto: € 35).

Andy Luotto è nato negli Stati Uniti ed è stato un celebre volto della televisione italiana degli anni Ottanta. Attore, conduttore televisivo insieme a Renzo Arbore, doppiatore di nome del cinema quali Giancarlo Giannini, Massimo Troisi e Michele Placido, cantante: dopo anni sotto i riflettori ha scelto però di tornare al suo primo amore: la cucina. È la guida spirituale della Luotto Factory, che si fonda sui suoi valori: il bello, il vero, il buono

Domenica 7 agosto, Arconi del Palazzo dei Consoli di Gubbio, ore 20.

Posti limitati a prenotazione obbligatoria (IAT Gubbio: 075.9220693).

€ 25 (abbinato all'incontro con Riccardo Cotarella: € 35).

di **C. S.**

pubblicato il **21 luglio 2016** in **Tracce > Gastronomia**