

L'Ecovillaggio di Bordei insieme agli artisti ospiti è lieto di invitarVi ad un

INCONTRO con **MUSICA e DANZA INDIANA**

Barhāpiḍam Naṭavara Vapuḥ

*Appare come un magnifico danzatore,
ornato con la piuma del pavone...*

9 ottobre 2025

19:00 CENA vegetariana gourmet
a cura dello Chef Pietro Leemann

20.30 - SPETTACOLO

Danza Odissi con musica dal vivo

ANTONIETTA FUSCO - danza Odissi

IGOR ORIFICI - flauto Bansuri



Lo spettacolo avrà luogo nella cupola geodetica grande di Bordei.

Vi aspettiamo per una serata di musica e danza classica indiana, e l'alta cucina dello Chef Pietro Leemann nel meraviglioso villaggio di Bordei (Centovalli, CH).

L'ecovillaggio dispone di camere per chi desidera pernottare.

Cena e spettacolo F. 100- Solo spettacolo F. 25-

Prenotazioni e info:

info@ecovillagesanctuary.org

www.ecovillagesanctuary.org

Tel. +41 798488005



Ecovillage
Sanctuary

Nāṭavara Vapuh

L'espressione *nāṭavara vapu* allude all'aspetto di Śrī Kṛṣṇa mentre suona il flauto mostrando le qualità di un maestro di danza. Lo spettacolo di danza classica Odissi presenta alcuni brani del repertorio tradizionale quali *Mangalācharana*, *Bātu*, *Abhinaya* e *Moksha*, rappresentati in un percorso tra essenzialità e ricercatezza, unendo il canto, le melodie dei raga e la recitazione di parti ritmiche scandite a voce. Questa ricerca consiste nel dialogo fra forme e contenuti, e nella meta-rappresentazione che intercorre fra temi poetici della danza e strumenti che la accompagnano, sottolineando la capacità di *embodiment* dei raffinati codici corporei. Il repertorio sarà altamente fruibile grazie a una presentazione accurata dei suoi elementi musicali e coreutici.

La danza Odissi esplora i temi della devozione al Signore Jagannātha (Kṛṣṇa), divinità tutelare della città di Puri (Orissa), e i sentimenti amorosi di Rādhā narrati nel poema *Gīta Govinda* di Jayadeva (sec. XIII). Oltre all'accompagnamento per la danza, verranno eseguiti al flauto dei *raga* tradizionali sul carattere di Kṛṣṇa come suonatore di *bāñśī*.

Antoniella Fusco Laureata all'Università degli Studi di Napoli Federico II in Lettere Moderne - indirizzo Musica e Spettacolo, si forma come attrice e danzatrice presso il Teatro Tascabile di Bergamo dove studia e lavora come membro stabile per circa quindici anni. Qui ha modo di avviare la sua pratica della danza Odissi sotto la guida delle maestre indiane Aloka Panikar ed Ambika Panikar secondo lo stile del guru Mayadhar Raut. Nel 2022 prosegue in maniera autonoma la sua personale ricerca artistica e pedagogica, recandosi regolarmente in India per approfondire e perfezionare la pratica della danza.



Nel 2023 avvia la sua collaborazione con Dance IN-IT, progetto di comunità di teatro-danza classica in Italia. Nel 2024 produce lo spettacolo *Kalpa Vriksha. Racconti di danza e di viaggio* prodotto e diretto da Teatro Due Mondi di Faenza (RA). Nel 2025 avvia un approfondito percorso di studio pratico e teorico con il celebre danzatore, maestro e studioso Rahul Acharya.

Igor Orifici studia il flauto bansuri dal 1997 con Lorenzo Squillari. Dal 2001 partecipa a workshop del Milon Mela Source's Research Theatre in Italia e in India. Diplomato nel corso di Tradizioni Musicali Extraeuropee ad Indirizzo Indologico presso il Conservatorio di Vicenza, approfondisce il proprio percorso con Pandit Hariprasad Chaurasia e Shri Supriyo Dutta fra India e Italia. Consegue successivamente una laurea magistrale in Scienze della Musica e dello Spettacolo presso l'Università degli Studi di Milano, interessandosi alle musica tradizionale e al cinema d'arte del Bengala. Si dedica all'insegnamento, alla costruzione dei bansuri e a collaborazioni in ambito educativo, musicale e teatrale.



Pietro Leemann

Presidente della Fondazione Terra Vecchia Bordei, è un rinomato chef svizzero e pioniere della cucina vegetariana di alto livello. È il fondatore e capo chef del ristorante Joia di Milano, che nel 1996 è stato il primo ristorante vegetariano in Europa a ricevere una stella Michelin. La sua cucina combina l'alta arte culinaria con una profonda filosofia basata sulla sostenibilità, la consapevolezza e il rispetto per la natura. I suoi viaggi in Asia, in particolare in India e in Giappone, hanno influenzato notevolmente il suo approccio. Leemann è autore di 12 libri di cucina e di filosofia alimentare, ha partecipato a innumerevoli incontri di cultura e costume, ispirando la ricerca, la cura e l'eleganza nella cucina vegetariana e vegetale.

