

Magia e piume di struzzo... in Fonderia!

Serefondenti cucina musica teatro e magia... in Fonderia 6 ottobre 2011

Nell'antica fabbrica di campane dell'Isola, a partire **dal 6 ottobre**, a grande richiesta riparte **Serefondenti** la rassegna dei **'Giovedì in Fonderia'**, con l'abbinata ormai molto apprezzata di cena e intrattenimento, ogni volta diverso per genere e artisti. La novità di quest'anno sarà il **'menù tematico'**, a seconda della serata in questione.

Ad aprire la nuova rassegna tornerà **Mabukà**: un gran galà di magia, burlesque e cabaret.

Una performance strabiliante dove si esibiranno due fra i protagonisti del progetto Mabukà: il suo creatore, **Stefano Gallarini e Lily Le Ludique**, nelle vesti di assistente e 'femme fatale' del prestigiatore.

Tra guêpière, piume di struzzo e tacchi a spillo, Lily porterà in scena l'eterno gioco della seduzione vissuto in modo ironico, con una straordinaria **prova di burlesque**, un genere che ha incantato il mondo grazie alle forme di Dita von Teese con i suoi spogliarelli mai volgari, ma piuttosto divertenti e chic.

D'altra parte il burlesque - termine francese che deriva dal latino burra, ossia inezia, poi italianizzato in burla - nasce nell'Inghilterra vittoriana come forma di spettacolo che offre una parodia dei pomposi testi teatrali dei grandi autori del passato e allo stesso tempo di vizi e difetti dell'aristocrazia del tempo. E conserva oggi la sua natura ludica e insieme sensuale che si esprime attraverso la danza, il cabaret e il canto, avvolti in abiti e accessori glamour.

Magia, cabaret e burlesque si alterneranno e si incasteranno con effetti a sorpresa, divertentissimi. Quel che è certo è che sarà vera **'magia da scena'**, recitata in costume e sul palcoscenico e la magia, come spiega Stefano Gallarini, 'è tutto quello che ci stupisce, regalandoci emozioni, spesso nascosta nelle cose di tutti i giorni o nella natura: è il tuono, l'arcobaleno, la schiuma del cappuccino, il chicco di grano che con il caldo diventa pop corn e io ancora non mi spiego come possa accadere...?'

Ogni giovedì dalle ore 19.30 alle ore 23.30

Costo per serata (cena e spettacolo): 35 euro a persona

Per chi lo desidera durante la serata ci sarà l'occasione di assistere alla visita guidata della parte museale della Fonderia accompagnati dal proprietario o dalla curatrice del museo. Ma... meglio affrettarsi a prenotare, perché - per ragioni di conservazione - sarà possibile solo per una cinquantina di persone per sera.

Organizzazione a cura di Catering Fulvietto

Fonderia Napoleonica Eugenia

Via Thaon di Revel 21, 20159 Milano

www.fonderianapoleonica.it

Per info e prenotazioni

cell. 393 0552272

newsletter@fonderianapoleonica.it

Ufficio stampa

Valeria Zanoni

cell. 393 0552272

valeriaz@fastwebnet.it