



Una giornata densa di impegni e meraviglia per iniziare ad assaporare la magia del Natale.

Domenica 22 dicembre, Cortanze si veste a festa, con una serie di iniziative ed eventi organizzati dal Comune insieme all'Ecomuseo Basso Monferrato Astigiano.

“Con questa giornata – commenta il sindaco, Marco Gattiglia – vorremmo regalare a tutti un’esperienza magica, alla scoperta di Cortanze e dei suoi tesori”.

Durante la giornata nello splendido e suggestivo Parco del Castello si potranno visitare i **Mercatini di Natale** e sono previste **visite guidate alle Chiese** del paese, con ingresso libero.

Inoltre alle 11.30 e, in replica, alle 15.30, va in scena “Quei miracoli della Notte di Natale”, lo spettacolo itinerante di Casa degli alfieri che trasforma ogni angolo del paese in palcoscenico. Come per magia prendono vita i personaggi del Presepe: un simpatico angelo fa da narratore e conduce il gruppo a conoscere le miracolose avventure accadute a pastori e bottegai, pescatori e sognatori; perfino gli animali racconteranno la loro storia e faranno vivere la candida meraviglia della Notte di Natale, per incantare grandi e piccoli con le storie raccontate dal punto di vista dei semplici, degli umili, dei più vicini a Gesù Bambino.

Tratto da testi della tradizione provenzale e piemontese, vede in scena Patrizia Camatel, Elena Formantici e Tommaso Massimo Rotella, con la musica dal vivo e le canzoni di Ricky Avataneo e Piercarlo Cardinali.

La pièce sarà arricchita dalle **“pillole di storia”** di Gabriella Amerio, che racconterà qualche **aneddoto storico su Cortanze e farà visitare il “Crotin di Salvin”** della famiglia Tinelli.

Il ritrovo è in piazza Marconi, dove sarà anche possibile parcheggiare l’auto.

L’ingresso è a offerta libera, la prenotazione è consigliata su appuntamentoweb.it

Al termine, è prevista la visita al castello, seguita da un momento conviviale.

Infine, vi è la possibilità di **pranzare al Castello, solo su prenotazione allo 0141.690970, con menù fisso a 22 euro**, che comprende un benvenuto con pizza focaccia, flan di porri e patate con fonduta di Raschera, plin al sugo dei tre arrostiti, polenta con spezzatino di salsiccia e bunet.

Il progetto è realizzato con il contributo della Regione Piemonte, in collaborazione con la Rete Ecomusei Piemonte ed il Laboratorio Ecomusei.

Info cell. 3287069085 (orario pomeridiano)