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

INCONTRO con il Bansuri

e la MUSICA INDIANA

Venerdì 13 novembre 2026

19:00 CENA vegetariana

gourmet a cura di
Chef Pietro Leemann

20.30 CONCERTO

Bansuri (flauto traverso di bambù)

Tanpura (liuto di bordone)

Vi aspettiamo per una serata di ascolto dei *rāga* tradizionali dell'India del nord, 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. 90- Solo spettacolo F. 25-

Prenotazioni e info:

info@ecovillagesanctuary.org

www.ecovillagesanctuary.org

Tel. +41 798488005

Ecovillage Sanctuary



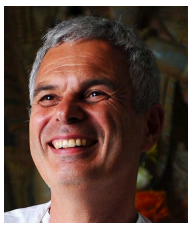
La musica dei Raga e il Flauto Bāńsurī (traverso di bambù)

Il suono del Bansuri è frutto dell'arte di plasmare il soffio per dare corpo e forma ai *rāga:* 'ciò che tinge di colore la mente', ovvero le innumerevoli forme modali della musica indiana.
Questo strumento è uno dei più antichi in assoluto e racchiude importanti aspetti della storia, dell'estetica, della poesia e del simbolismo della musica e della cultura indiana.
I concerto per flauto solo è caratterizzato da diversi *ex-tempore* sonori basati sulla prassi tradizionale del preludio in tempo libero (*ālāp*: 'discorso, conversazione') di alcuni importanti *rāga* associati al momento attuale del giorno, della sera, o della notte. Il rapporto fra carattere melodico e ambiente si esprime un dischiudimento del presente, in cui specchiare le proprie percezioni interiori, l'ascolto dello strumento, del luogo e del corpo nelle fragranze della musica indostana.
Il suono avvolgente e ricco di armonici del *tāńpurā* (strumento che fornisce il bordone) accompagna ed esalta il timbro del *bāńsurī.*
Alcune brevi spiegazioni sul repertorio e sull'immaginario poetico del flauto nel contesto culturale indiano faciliteranno l'ascolto.



Igor Orifici studia musica indiana e flauto bansuri dal 1997 con Lorenzo Squillari. Dal 2001 partecipa a workshop intensivi del Milon Mela Source's Research Theatre in Italia e in India. Si diploma nel corso di Tradizioni Musicali Extraeuropee ad Indirizzo Indologico presso il Conservatorio di Vicenza, e in Scienze della Musica e dello Spettacolo presso l'Università degli Studi di Milano, interessandosi alle musiche tradizionali e ai paesaggi sonori nel cinema d'autore bengalese.

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.

Igor Orifici +39 3758532482 IG: igororifici | FB: Flauto Banshi | Email: igor.orifici@gmail.com