



IL 30 DICEMBRE TORNA IL PRESEPE VIVENTE DI CAMPLI

20 Dicembre 2018 

CAMPLI – Si svolgerà domenica 30 dicembre l’ottava edizione del “Presepe Vivente” di Campli (Teramo). La rievocazione, organizzata dalla Famiglia Francescana di Campli e patrocinata dal Comune, si svolgerà dalle ore 17 alle 20 al Convento dei Frati Cappuccini. A presentare la manifestazione sono intervenuti **Agostino Rapini** e **Giada Di Donato** della Famiglia Francescana di Campli e il consigliere direttivo del Bim, **Luca Di Girolamo**.

La rappresentazione si svilupperà nella parte esterna del convento su di un terreno di circa duemila metri e, come ogni anno, trasporterà i visitatori nelle “magiche atmosfere” della vita a Betlemme tra botteghe degli antichi mestieri, soldati romani, pastori e contadini e scene di vita quotidiana. Il percorso, illuminato dalle fiaccole, porterà idealmente alla capanna che ospita la Sacra Famiglia.

A realizzare le strutture del villaggio, i costumi e le scene sono stati i volontari della Famiglia Francescana di Campli che, come ogni anno, hanno lavorato per diversi mesi all’allestimento del presepe vivente. In tutto saranno 80 i figuranti che daranno vita alla rievocazione, insieme ad alcuni animali. Ad animare l’evento dimostrazioni dal vivo degli antichi mestieri, con la possibilità di vedere all’opera tessitrici, fabbri, scrivani, falegnami, calzolari e cestai, spazi per la degustazione di prodotti tipici, il tutto in perfetto stile francescano, realizzato con materiali riciclati, stoffe povere, tavole ed abiti improvvisati, conditi dalla passione degli attori coinvolti.

“L’edizione di quest’anno vogliamo dedicarla alla memoria di padre Luigi Tucceri – spiegano gli organizzatori -. che ha creduto fortemente in questa iniziativa e nella valorizzazione della parte esterna del Convento dei Frati Cappuccini. In suo onore abbiamo allargato l’area di svolgimento della manifestazione così da far conoscere una zona nuova del Convento”.

Nel corso della rievocazione, ad ingresso gratuito, saranno offerti ai visitatori prodotti tipici del territorio.