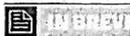


PIETRANICO

In 400 al "party wine" tra degustazioni e jazz

Barbecue record da 5 metri per gli ospiti della tenuta biodinamica Rosarubra. Una festa nella natura per conoscere i vini della cantina, con qualche anteprima



A Farindola torna "Pecorino & pecorini"

«Altro che la solita sagra»: è questo il motto di Pecorino & pecorini, la rassegna enogastronomica di Farindola. Da venerdì a domenica, il centro storico ospiterà il viaggio nel gusto e nella tradizione, all'insegna del connubio tra il formaggio Pecorino, tesoro farindolese, e la selezione del miglior vino Pecorino prodotto da oltre 20 cantine della regione. Un format improntato all'alta qualità, al centro del convegno che oggi alle 10,30 si terrà sul lungomare di Pescara, a Saturno beach.

ESTATICA PESCARA

Va in scena l'Allegra orchestrina

Questa sera al porto turistico, dalle 21.30 c'è la melodia in bianco e nero con l'Allegra orchestrina di Roma. La compagnia comico-musicale in abbigliamento e stile anni '20, propone musica di ogni genere.

STASERA ALL'ALBERGO

Presentazione del libro di Vanzina

"La sera a Roma" è il titolo del libro di Enrico Vanzina che sarà presentato stasera alle 21.15 all'Aurum di Pescara, con interventi di Marco Alessandrini, Giovanni Di Iacovo e Licio Di Biase. Coordina il giornalista Giuliano Di Tanna.

PIETRANICO

Ci sono serate che restano nel cuore. Quali siano gli elementi per far sì che questo accada dipende dalla sensibilità di ognuno di noi, ma un "wine party" al chiaro di luna, immersi nella natura, con un buon calice di vino e ascoltando buona musica, può indurre davvero alla memorabilità.

È quello che accade quando si partecipa al tradizionale appuntamento della tenuta biodinamica Rosarubra, che anche quest'anno ha aperto le porte ai suoi affezionati, per un evento che si dimostra come sempre molto atteso.

Oltre quattrocento persone, infatti, hanno preso parte al "Rosarubra wine party" di Pietranico, per scoprire le novità della cantina e godere dell'incantevole atmosfera offerta dal lago e dal silenzio interrotto solo dalle note jazz del Luigi Blasoli trio. Anche per questa edizione non è mancato il "tour biodinamico": un giro tra i vigneti della tenuta insieme al viticoltore Enio Tiberio e alla giornalista enogastronomica Valentina Tenaglia.

I due hanno accompagnato i visitatori in un percorso "a tappe", spiegando i principi base della biodinamica e del lavoro portato avanti quotidianamente dall'azienda per la tutela della biodiversità. Un concetto, questo, molto importante per Rosarubra, come testimonia anche il certificato internazionale "biodiversity friends" ottenuto in particolare per l'azione svolta a tutela delle api impollinatrici. Alberghi per insetti, piante officinali, agricoltura rigenerativa, cornioletame e altre tecniche utilizzate in biodinamica



Il mega barbecue da cinque metri per la carne alla brace



Un momento del tour biodinamico con Enio Tiberio e Valentina Tenaglia



Lo staff della tenuta biodinamica Rosarubra. Nella foto, in piedi a destra, il Ceo della cantina Riccardo Iacobone

sono state al centro del "tour", interrotto dalla degustazione di tre vini tra cui due anteprime assolute: il metodo ancestrale e il pecorino centenario.

Il primo è, come spiega il Ceo della cantina, Riccardo Iacobone, «un'evoluzione del

già noto metodo charmat Khaos. Abbiamo voluto estremizzare ancora di più il concetto di naturalità del nostro prodotto», afferma Iacobone, «partendo direttamente dal mosto, che ha completato la sua fermentazione in bottiglia, con i suoi lieviti autocto-

ni e senza aggiungere nulla. Il risultato è uno spumante volutamente non filtrato, dai profumi intensi e dall'estrema complessità organolettica».

Il pecorino centenario, in etichetta "Shaman" è invece il frutto di un progetto portato

avanti con il professor Alberto Palliotti dell'università di Perugia. Alcune marze di un vitigno pecorino con oltre cento anni di età, (ancora "maritate" ad aceri di monte, com'era d'uso in antichità nelle zone pedemontane del centro, da cui si ritiene provenga appunto il vitigno pecorino), sono state prelevate a circa 1.000 metri di altitudine e innestate su un vigneto della tenuta, a circa 390 metri. Entrambi i vini, insieme al resto della gamma Rosarubra, sono stati proposti in degustazione ai banchi d'assaggio durante la serata, ravvivata da un barbecue da Guinness, lungo ben cinque metri.

Carne alla brace da accompagnare ai corposi vini rossi, pasta integrale e faro sfornati dalle cucine del pastificio Mancini e un buffet di leccornie d'ogni tipo preparate dalle cuoche del posto, hanno soddisfatto i palati. Le stelle, la musica, il vino e la piacevole compagnia hanno fatto il resto.

(Gr.pe.)

REPRODUZIONE RISERVATA

Strada parco, ultimo giorno di sagra

Pescara, la cover band dei Pooh e la lotteria chiudono la festa di Sant'Antonio

PESCARA

Termina questa sera, con l'estrazione della lotteria e con il concerto del gruppo "Giorni infiniti" cover band dei Pooh, la 14esima edizione della Festa di Sant'Antonio.

Cinque giorni, da giovedì scorso a oggi, tra la Strada parco, Villa Sabucchi e via Sabucchi in cui, dalle 19 alle 23, sono stati allestiti stand enogastronomici con i prodotti tipici della cucina abruzzese, preparati dalle mani sapienti delle donne delle 27 comunità neocatecumenali che hanno organizzato l'iniziativa: porchetta, arrosticini, salsicce, hot dog, baccalà, patate, panini, pizze e ciambelle fritte, dolci, comocero e crepes cucinati anche per celiaci.

Il ricavato delle vendite dei



Ragazzi a cena lungo gli stand della strada parco. A destra, le donne durante i preparativi dei piatti



prodotti culinari della sagra di Sant'Antonio e dei biglietti della lotteria sarà utilizzato dalle famiglie del Cammino Neocatecumenale per aiutare i fratelli della parrocchia e per le spese di mantenimento della sala del

Catecumenato, situata accanto al convento, in cui durante l'anno si tengono le celebrazioni religiose e gli incontri con coppie, famiglie e bambini. Collegata alla Festa di Sant'Antonio, quest'anno, anche la "Sagra dei

piccoli", organizzata sempre dalle 19 alle 23. Si tratta di uno spazio ritagliato all'interno della sagra in cui i bambini dai 4 ai 9 anni possono giocare e partecipare ai laboratori.

MONTESILVANO, MADONNA DELLA NEVE

Cuori artistici dai balconi per la processione al Colle



Alcune installazioni esposte ieri lungo il centro storico di Montesilvano Colle

MONTESILVANO

L'antica statua lignea della "Madonna della neve" ieri ha fatto il suo rientro alla chiesa parrocchiale di San Michele durante la processione per la festività della

Madonna della Neve. Lungo il centro storico, venti pannelli con i cuori dell'artista Gelsomina Rasetta per testimoniare il culto della Vergine che la tradizione fa risalire alla nevicata del 5 agosto sul colle dell'Assolone.