

## A PESCARA IL “SISE PRIDE” CELEBRA IL DOLCE TIPICO DI GUARDIAGRELE



PESCARA - L'identità di un territorio passa attraverso le sue tradizioni, le sue tipicità enogastronomiche, la sua cultura.

In Abruzzo, quando si pensa ad un dolce tipico, le Sise delle Monache occupano di certo un posto di rilievo e subito le si associa a Guardiagrele (Chieti), ai suoi colori e al suo panorama, tanto che lo stesso Gabriele d'Annunzio definisce la città incastonata ai piedi della Majella la "Terrazza d'Abruzzo".

E proprio per sottolineare il valore, non solo organolettico delle Sise delle Monache, patrimonio di un pezzo di storia dell'Abruzzo nasce il Sise Pride, evento ideato dai designer **Elisabetta Di Bucchianico** e **Dario Oggiano** di Arago Design e patrocinato dal Comune di Pescara in programma domenica 29 luglio in un suggestivo percorso che si snoda in via Delle Caserme e che celebrerà le mille declinazioni legate a questo dolce simbolo dell'Abruzzo.

Il marchio Arago Design firma dei designer ideatori del Sise Pride, Elisabetta Di Bucchianico e Dario Oggiano, presenterà in anteprima assoluta un tributo al dolce di Guardiagrele che si traduce in un monile di ceramica, la spilla 3SISE, in versione base e in edizione luxury con riflessi in Oro 22 carati, e una nuova linea di accessori per la tavola con un inedito decoro "tipicamente" guardiese.

"Pescara e il suo centro storico domenica torneranno a fare da vetrina e speciale galleria dell'enogastronomia regionale - dice in una nota l'assessore a Turismo e Grandi Eventi **Giacomo Cuzzi** - Il dolce è speciale per la sua storia e per la sua identità, che racchiude in sé e porta direttamente a Guardiagrele, borgo della Majella dove è possibile comprare e conoscere da vicino questa specialità. Ringrazio Arago Design e i suoi creativi che dopo la neola stanno facendo un'opera di recupero e di conservazione del nostro patrimonio etnografico, oltre che culinario, perché l'evento non solo racconta il dolce, ma lo consegna al futuro, promuovendone una rivisitazione e gemellando, così, la costa al cuore della Majella".

L'evento, mira a promuovere la cultura e le tradizioni di un'area geografica, attraverso il rimaneggiamento di un suo "gioiello", ad opera di un gruppo di creativi operanti in ambiti differenti così Dario Oggiano ed Elisabetta Di Bucchianico. La serata di celebrazione del dolce guardiese parte dal racconto della Storica Pasticceria Emo Lullo di Guardiagrele, partner del progetto, che oltre alla degustazione del dolce tradizionale, guiderà il pubblico in un viaggio fatto di storia e aneddoti, che sottolineano il valore materiale ed immateriale dell'antica prelibatezza.

Il percorso sarà inoltre rappresentato dalla mostra di illustrazioni dell'artista **Antonio Spinogatti**. A dimostrazione di quanto una risorsa culturale possa tradursi in energia

creativa e opportunità imprenditoriale, vengono presentati i contributi di Arago Design, quelli dello chef **Roberto Mastrocola**, giovane e talentuoso chef al timone del ristorante Mastro Cibo e Cucina, che arricchirà la sua ricerca gourmet, maturata nella scuola di **Niko Romito**, di un'evocazione inconsueta e accattivante del dolce protagonista della serata, proponendo una degustazione di finger food salato che con innovazione strizza l'occhio alla tipicità delle Sise delle Monache.

Ci sarà anche il bartender **Francesco Novelli**, del Different di Corso Manthoné, il quale, nello spirito che identifica la sua costante ricerca, presenterà un cocktail ispirato alle Sise delle Monache in cui si condensano un insolito connubio tra la dimensione contemporanea delle notti metropolitane, e l'evocazione di sensazioni arcaiche provenienti dal verde e dai profumi della Majella.

La serata, animata da azioni dimostrative, sarà accompagnata dalle sonorità del jazzista **Piero Delle Monache** in Il sax Delle Monache e dai gusti unici della selezione di vini della pluripremiata Cantina Tenuta i Fauri.