

BIRRA, ARTE CONTEMPORANEA E GASTRONOMIA, IN ABRUZZO UN LUNGO WEEKEND PER TUTTI I GUSTI



L'AQUILA - Ben due festival dedicati alla birra, la monticazione, installazioni d'arte contemporanea negli eremi, sperimentazioni a tavola. Ce n'è per tutti i gusti nel lungo weekend abruzzese.

Da stasera e fino a domenica il borgo di Notaresco (Teramo) ospita la quarta edizione del

Festival di Birre Artigianali delle Colline Teramane. Saranno presenti 12 microbirrifici locali con i mastrobirrai agli stand ad illustrare le loro creazioni artigianali, street food di qualità e musica live tutte le sere.

Venerdì mattina all'Aquila, al mercato contadino dalle 11 alcuni produttori locali insegneranno **come si intrecciano gli aglio**, tradizione contadina utilizzata per l'ottimale conservazione del bulbo. Saranno presenti **Anna Ciccozzi , Matteo Griguoli** e l'Azienda Agricola Falerni di Paganica. Una volta concluse le trecce ci sarà una degustazione di bruschette con l'aglio.

In serata, nella Torre Alex del Castello Marcantonio di Cepagatti (Pescara), inaugurazione della mostra archeologica "La donna vestina, testimonianze dalla quotidianità", con esposizione di reperti dal territorio vestino e precisamente Cepagatti, Pianella, Vestea e Penne. Evento che dà il via alla manifestazione "**Antichi Vestini, dalla terra ai sapori alle tradizioni**", un suggestivo percorso tra archeologia, convegni, laboratori artigianali, e antichi sapori alla riscoperta delle più antiche origini del territorio degli antichi Vestini, che prosegue fino a domenica.

Per la **rassegna estiva firmata Cafè Les Pailletes**, con tante proposte uniche dal mondo della musica e dello spettacolo, venerdì 14 luglio sarà la volta della Gucci Band, un secondo imperdibile appuntamento per chi vuole vivere queste calde serate estive in riva al mare, tra ottimo cibo e divertimento assicurato. La musica è il filo conduttore della vita di **Vittorio Gucci**, che decide di seguirla con grande energia e fonda la Gucci Band. Dopo aver ereditato il testimone da **Umberto Smaila**, con la sua voce calda e potente è capace di abbracciare tutto il repertorio italiano e internazionale dagli anni '60 ai giorni nostri, passando da Blue Moon a La Vida Loca.

Si prosegue sabato con la seconda edizione di **Eremi Arte**, percorsi tra arte, natura e spiritualità, progetto di valorizzazione degli eremi abruzzesi attraverso l'arte contemporanea promosso dall'Accademia di Belle Arti dell'Aquila che parte dall'Abbazia di Santo Spirito al Morrone, a Sulmona.

Sempre sabato, il comitato spontaneo degli allevatori dell'Abruzzo ulteriore ha organizzato la **Giornata della monticazione**, che ripropone la fase iniziale della transumanza, quando avviene lo spostamento degli armenti e dei pastori dalle zone di pianura agli alpeggi. La partenza è alle ore 8 da Fonte Cerreto (L'Aquila), l'arrivo è previsto due ore e 45 minuti dopo al quadrivio di Montecristo, 300 metri più in alto.

All'arrivo il comitato offrirà ai partecipanti bruschette, arrosticini, grigliate, formaggi e prodotti propri. Per prenotare si possono contattare **Americo** (320-6346049), **Marina** (328-2285616) o **Alfredo** (338-2249096).

Sull'onda lunga del weekend, dal 17 al 23 luglio Civitella del Tronto (Teramo) torna ad essere **"Un Borgo di Birra"** con la quarta edizione della Rassegna internazionale di birre artigianali e street food di qualità. Obiettivo della manifestazione, promossa dall'associazione locale "La Piazzetta" in collaborazione con il Comune di Civitella, Fortezza e Museo NACT, è promuovere il borgo fortificato: molti dei punti birra saranno allestiti all'interno di palazzi storici, normalmente chiusi al pubblico. A presentare la manifestazione sono intervenuti al Consorzio Bim l'assessore alla Fortezza del Comune di Civitella, **Riccardo De Dominicis**, e il presidente dell'associazione promotrice, **Marco Tondi**, con **Maria Luisa Zucchetti** e **Chiara Tondi**.

Lunedì 17 terzo appuntamento per **Farmer "dalla terra alla padella"**, la rassegna gastronomica ideata da **Francesco Cinapri** di Circle Studio e sposata da **Chiara Ciavolich**, imprenditrice del mondo del vino. Sei chef, sei produttori e sei appuntamenti che puntano i riflettori sul territorio abruzzese e i suoi eccellenti prodotti rielaborati dalle sapienti mani degli chef. Alle ore 20,00, ad entrare nelle grotte della Vineria Ciavolich a Miglianico (Chieti), per dare vita alla consueta conversazione, saranno **Cinzia Mancini** del ristorante Bottega Culinaria (Chieti) e **Alfonso D'Alfonso** dell'azienda agricola Terre del Tirino di Capestrano (L'Aquila).