

## CASA OLIVETO, HOME SWEET HOME...ARMONIA, CALORE E STORIE NELLA CAMPAGNA DI SPOLTORE

13 Giugno 2017



SPOLTORE – Paella “cervantina” con misto di carni per 40 spettatori, tempi di cottura del riso (quasi) rispettati e pagine di Cervantes, Proust, Montalban.

“Racconti allo zafferano” sotto le stelle nella raffinata cornice di Casa Oliveto, immersa tra olivi e alberi da frutto nella campagna di Santa Lucia (Spoltore), un’oasi di natura ancora incontaminata alle spalle della città.

☒ Dentro, nella maxi paellera da 45 porzioni, l’attrice spagnola **Maria**

**Pilar Perez Aspa** ha calato ingredienti e passione. Per il teatro, la letteratura, il cibo e l'arte della convivialità. Cinquanta minuti d'orologio, il tempo di allestire la paella e servirla fragrante di umori e profumi, per una riflessione a voce alta sulla storia dell'alimentazione, il rapporto quotidiano col cibo, dai primordi ai tempi moderni. Pane e vino. Parola e corpo. Rito e sussistenza.

“Parliamo e mangiamo con la bocca” osserva Maria Pilar, “il rito della sopravvivenza non si celebra da soli!”. L'attrice-cuoca (ma non chiedetemi di aprire un ristorante, raccomanda) regola ancora una volta di sale. E finalmente invita all'assaggio. Si cena, si chiacchiera, si condivide quanto arriva dalla cucina.

“Un modo diverso di fare cultura intorno al cibo, godendo della parola teatrale e dei sapori della buona tavola. Una serata multisensoriale in linea con le tante iniziative di Casa Oliveto. Punto fermo, la bellezza del paesaggio, le passioni in costante dialogo, l'armonia dell'insieme”.

✖ All'architetto **Rosa Pesci Poletto**, anfitrión perfetto, ideatore e curatore delle proposte culturali della sua Casa, piace sintetizzare così il senso dell'appuntamento sotto le stelle della prima decade di giugno.

Serata che ha dato l'arrivederci alla prossima stagione di Casa Oliveto, uno spazio-eventi (anche su richiesta privata) speciale quanto esclusivo, luogo dell'accoglienza e dell'incontro.

Nel corso dei mesi, Casa Oliveto ha ospitato storie ispirate e mai convenzionali, shooting fotografici, feste e balli all'aperto in un'ambientazione davvero suggestiva; le raffinate sale interne hanno ospitato corsi di cucina naturale, la cena “8 mani” con gli emergenti cuochi abruzzesi **Gianni Dezio, Cinzia Mancini, Daniele D'Alberto e Gianluca Cipollone**; il viaggio sensoriale e conoscitivo nel mondo dell'olio extravergine di oliva con i produttori di Abruzzo Oleum, la chef vegetariana **Emanuela Tammolini** e il giovane maestro d'olio **Massimiliano D'Addario**.

✖E proprio nei giorni scorsi, a offerta libera, una giornata di raccolta delle ciliegie rigorosamente bio. Abbondanti e saporite come tutti i prodotti dell'Agricola Santa Lucia, azienda all'interno di Casa Oliveto che in cucina ne utilizza direttamente il raccolto; la società agricola è gestita dalla giovanissima **Silvia Poletto**, figlia dell'architetto.

Tradizione, modernità e design contemporaneo in armonioso dialogo. Un tutt'uno dal respiro profondamente innovativo incastonato nel profilo della Bella Addormentata, magnifica da quel privilegiato punto di osservazione.

"L'idea di non alterare lo spirito del luogo è stata fondamentale nel progetto di Casa Oliveto, nata con il desiderio di spalancare le porte all'arte del vivere" sottolinea Rosa Pesci Poletto, dagli anni Ottanta attiva anche in Abruzzo. Un approccio ricercato e sensibile informa fondamentalmente il lavoro del suo studio di progettazione architettonica nel terziario, abitativo e architettura del verde. Casa Oliveto è stata recensita su Ad'A, Premio architetture dell'Adriatico 2016.