

NATALE, IL MARINA DI PESCARA SI ILLUMINA DI “MILLELUCI” E TORNA FERMENTI D’ABRUZZO

30 Novembre 2017

di **Redazione**



PESCARA – Il Marina di Pescara apre le porte al Natale e lo fa presentando un ricchissimo calendario di eventi che animeranno il Porto Turistico dal 2 dicembre al 6 gennaio, alla manifestazione è stato dato l’evocativo nome “Milleluci”.

Milleluci è la naturale prosecuzione dell’onda emozionale lasciata da Estatica 2017 che ha fatto registrare la cifra record di 100mila presenze con i suoi 43 appuntamenti in programma, questa Winter Edition nasce dalla volontà del Marina di regalare ad i suoi ospiti un natale diverso fatto di eventi di grande richiamo: festival, rassegne, live performance, feste, colori e solidarietà.

Si parte il 2 dicembre nella suggestiva Piazzetta del Marina con il Grand Opening che prevede la presentazione del calendario Milleluci con inserti spettacolari degli artisti coinvolti nel

cartellone che ci regaleranno un'anteprima dei loro diversi mondi e soprattutto di ciò che i nostri ospiti potranno gustare dal 2 dicembre al 6 gennaio 2018.

La forza del progetto Milleluci – si legge in una nota – è rappresentata proprio da questa eterogeneità di forme e suggestioni pensate e costruite per essere fruibili da target diversi, generazioni diverse, culture diverse ma tutte con il comune denominatore del gusto, dell'atmosfera e della magia del natale.

Si passa da una rassegna di musica elettronica di livello internazionale ad una cena spettacolo di beneficenza passando per festival di birre artigianali, epiche battaglie rock, un capodanno multicolore e così fino all'arrivo della befana, di serata in serata, di emozione in emozione.

Il Grand Opening di sabato 2 dicembre non prevede solo questo, ma la Piazzetta del Marina sarà allestita con scintillanti luci ed addobbi di natale ed in questa atmosfera sarà offerto un aperitivo fatto di finger food, vino e le magiche vibrazioni del sassofono di **Piero Delle Monache** che con il suo Trio si esibirà nel personalissimo Christmas Jazz Project.

Classe 82, Piero Delle Monache è un sassofonista e compositore di origini abruzzesi. Da 3 anni annoverato tra i 10 migliori sassofonisti di tutta Italia secondo i Jazzit Awards. Nell'aprile 2015 è stato chiamato ad esibirsi nella Young Italian All Stars, un ensemble di musicisti Under35 messo su per celebrare il decennale della Casa del Jazz di Roma. Da anni attivo con progetti e tour internazionali di alto profilo, vanta collaborazioni prestigiose con Jazzisti e maestri d'orchestra Italiani e esteri. Quindi un grande inizio per un Grand Opening multisensoriale da non perdere e che ci introduce da subito nelle calde atmosfere di Milleluci.

Nell'ambito del cartellone anche l'edizione invernale di Fermenti d'Abruzzo, il primo festival della provincia di Pescara focalizzato sulle birre artigianali prodotte nella regione.

Dopo il grandissimo successo della prima edizione dell'estate 2017, Fermenti d'Abruzzo torna in versione invernale con un ricco cartellone di eventi ed iniziative. Tutte le attività si svolgeranno indoor nel padiglione della Camera di Commercio di Pescara al Porto Turistico, a partire dalle 18,00 di venerdì 15 dicembre. I numerosi birrifici artigianali presenti organizzeranno degustazioni e micro eventi nei quali racconteranno le loro storie e le loro birre ad i tanti ospiti presenti.

Fermenti anche per questa seconda edizione pone l'attenzione sull'aspetto culturale e produttivo della birra artigianale di qualità, resta al centro del progetto la divulgazione e la piacevolezza del bere, ma regalando ad i consumatori una consapevolezza nuova, un po'

come accade con il mondo del vino nel quale sono centrali le degustazioni per conoscere realmente a fondo il prodotto ed innamorarsene. Fermenti ha già creato e vuole continuare a creare beer lovers.

Ogni giorno ci saranno due o più appuntamenti dedicati ai workshop tematici o ai corsi per introdurre i curiosi al mondo della birra artigianale, le prenotazioni sono già aperte sul sito di Fermenti e sulla pagina Facebook di fermenti.

Ogni sera dalle 21,30 musica live e dj set con artisti di livello nazionale per divertirsi e ballare spensieratamente tra una birra ed un'altra.

L'area food a km zero, offrirà una ricchissima scelta in abbinamento alle birre presentate. Come nella prima edizione, la domenica intorno alle 21:00 verrà premiata sul palco La Regina delle Birre, un agguerritissimo contest tra birrifici che avrà come giudici speciali tutti i partecipanti ad i workshop ed ai corsi di Fermenti.

Tre giorni di corsi, workshop, degustazioni emozionali, ottimo cibo, intrattenimento, musica live, e soprattutto birre artigianali tutte diverse tra loro ed ognuna con la propria storia da assaporare.