

PICNIC AL TRAMONTO, CON TASTE ABRUZZO NELLA CAMPAGNA DI OFENA TRA MUSICA, SAPORI E DIALOGO CON LA NATURA

7 Giugno 2021

di Redazione



OFENA – Al tramonto immersi nella natura, tra ulivi e mandorli, nel forno d’Abruzzo, quello spicchio di provincia dell’Aquila chiamato così per le sue particolarissime condizioni pedoclimatiche che danno vita a straordinari frutti della terra. Per godere di odori e sapori autentici, dialogare con la natura, allietati dalla musica dal vivo.

È il pic nic che Taste Abruzzo, portale di successo, e-commerce e da qualche mese anche punto vendita dei prodotti agroalimentari abruzzesi, organizza insieme alla counsellor-naturopata, mindfulness coach e chef **Catherine Szentkereszty de Zagon** per il prossimo 18 giugno nella campagna di Ofena, in un’esclusiva residenza privata che apre per

l'occasione le proprie porte, in piena sicurezza e ad un numero limitato di persone.

Provate a immaginare che bella la sensazione di camminare a piedi nudi sull'erba, chiudere gli occhi e respirare l'aria che profuma di buono, poter cenare in un contesto immerso nel verde completamente circondati dalla natura. Ora, immaginate una bella serata di inizio estate, l'atmosfera suggestiva di una tenuta di campagna immersa tra gli ulivi, circondata da borghi suggestivi, vigneti e prati sconfinati pieni di papaveri e spighe di grano.

Questo sarà l'evento previsto a Ofena, il primo di una lunga serie che **Marianna e Francesco Colantoni** e **Vittorio Scannella**, animatori di Taste Abruzzo, stanno pianificando per tutta l'estate, per far scoprire quell'Abruzzo minore lontano dai riflettori e dai circuiti turistici più blasonati.

“Un'occasione unica per poter tornare a condividere i bei momenti con le persone che tanto ci sono mancate in questo ultimo anno e mezzo”, affermano gli organizzatori, “degustare in loro compagnia una cena al tramonto pensata come un pic nic country ed elegante contemporaneamente, ma anche per deliziare il palato con vini e prodotti selezionati tra le migliori eccellenze abruzzesi”.

Il costo per partecipare è di 65 euro e comprende drink di benvenuto con liquori artigianali e tagliere di salumi e formaggi locali; cassetta di legno con vino naturale della Cantina Edoardo Speranza (a scelta tra Trebbiano e Rosato), acqua della sorgente di Presciano, acqua aromatizzata dissetante, cena a base di prodotti selezionati da Taste Abruzzo tutti a Km 0, biologici e di stagione; posto riservato sotto gli alberi; “Risveglio dei 5 Sensi” a cura di Catherine de Zagon della durata 10 minuti. Alle ore 20,00 inizio concerto jazz a cura del trio composto da **Raffaele Pallozzi** al piano, **Gabriele Pesaresi** al contrabbasso e **Fabio Colella** alla batteria. A seguire ascolto della “Voce degli Alberi” a cura di Catherine de Zagon, la padrona di casa.

L'evento ha inizio alle 18,00 e termina alle 22,00 ed è a numero chiuso (massimo 50 persone), è quindi obbligatoria la prenotazione.

“A piedi nudi sull'erba, pic nic al tramonto tra mandorli e ulivi” è ideato, pianificato e realizzato in modo da minimizzare l'impatto negativo sull'ambiente e da lasciare una eredità positiva alla comunità che lo ospita. Tutti i prodotti proposti sono stati selezionati da Taste Abruzzo. Per maggiori informazioni e per prenotare si può contattare il numero 392-2234033 o collegarsi al link

<https://shop.tastefromabruzzo.com/prodotto/a-piedi-nudi-sullerba-pic-nic-al-tramonto-tra-mandorli-e-ulivi/>.