

AL RIFF PER AMARSI UN PO', IL WINE BAR DI MANUELA CORNELII A PESCARA

20 Marzo 2019

di Jolanda Ferrara



PESCARA – Riff come il giro di una canzone, come armonia del bere, esperienza multisensoriale, conviviale, culturale. Perché il vino è cultura. Non si stanca di ripeterlo, tanto meno di professarlo **Manuela Cornelli**, perennemente in movimento per trasmettere il piacere spirituale del buon bere (e buon mangiare), costantemente impegnata nel sociale. Dal ripristino del prato di Collemaggio nel doposisma all'Aquila con l'intervento della onlus, da lei presieduta, L'Aquila Vola, al recupero del sughero dei tappi di bottiglia con il progetto nazionale BiancoRossoGreen.

Una mission a tutto tondo completa come la sua formazione, scientifica e umanistica insieme. Architetto e sommelier, Manuela, pescarese doc, è componente del consiglio direttivo Ais, l'Associazione italiana sommelier, al secondo mandato. E responsabile Ais per i rapporti con il sociale, è docente e commissaria d'esame. E ai molti impegni ha aggiunto recentemente quella di oste-imprenditrice nel suo wine bar in via Piave a Pescara, il Riff.

Una scommessa nata quasi per gioco, racconta a *Virtù Quotidiane*, un salto di qualità nell'offerta ricreativa nel cuore della movida cittadina "ma forse non ancora compreso nella sua differenza" considera. "Troppi locali apparentemente affini in zona, movimento che lascia a desiderare durante la settimana per scatenarsi il sabato sera. La nostra filosofia è un'altra, ci impegniamo a tenere alto il livello con appuntamenti dedicati ai cultori del genere".

In questa direzione la masterclass tenuta dall'ambasciatore dello sherry, le degustazioni (con possibilità di acquisto) di etichette rare, le serate raffinate che lasciano spazio alla parte ludica, le frequenti jam session nell'angolo riservato, un programma che annuncia nuove occasioni per conoscere.



Piccolo e curato, il locale è raccolto intorno al bancone e ai non molti tavoli, l'atmosfera professionale e accogliente, i vini sempre diversi, non troppi ma provenienti da tutto il mondo, serviti anche al calice per dare a tutti l'opportunità di assaggio. Selezionati e spesso rari i distillati, serviti in miscelazione o in purezza per apprezzarne i caratteri distintivi.

In sala danno man forte a Manuela, sempre presente quando non in trasferta, **Alessandra Riccitelli**, sommelier e degustatrice Ais, e **Marco Maggi**, bartender professionista specializzato nei cocktail. La scelta del calice o della bottiglia è normalmente concordata con loro in base ad aspettative ed esigenze.

"Armonia del bere" ammicca lo slogan del locale, un posto buono per fare cultura, incalza la professionista, saperne di più sul vino ma anche sul pane, l'olio e i tanti prodotti eccellenti

che raccontano l'unicità dell'Abruzzo, messo volentieri e senza complessi a confronto con le specialità gastronomiche di territori più blasonati.

Un luogo per imparare e condividere, con un tiro volutamente più alto: "appena più costoso rispetto alla media delle vinerie in città, dunque selezionato spontaneamente nel tipo di proposta e nelle frequentazioni".

"Attiriamo una clientela variegata, i giovani più notturni che serviamo purché bevano consapevolmente, e una fascia di mezza età appassionata degli argomenti. Sistematicamente organizziamo incontri con i produttori ed enologi, degustazioni di livello, presentiamo idee, progetti artistici, musicali, filosofici, ospitiamo momenti di formazione. L'idea di fondo è di fare del Riff un hub, un fulcro di idee e benessere intellettuale, atmosfera accogliente, piacevolezza del cibo e del bere, uno stimolo all'incontro e allo scambio". Amarsi un po' è come bere, ce lo ha ricordato l'ottimo duo musicale che ha accompagnato la serata dell'8 marzo, la nostra al Riff. E non sarà stato per caso.

LE FOTO























