

## Glicine, a Pescara un nuovo luogo dove sorseggiare vino e apprezzarne la filosofia

20 Gennaio 2024



PESCARA - Glicine, come l'antica pianta che si arrampica sul palazzo scelto per un posto "divino". Potrebbe sembrare un gioco di parole, ma è esattamente l'idea alla base del locale, aperto in Via Roma 42, all'angolo con Via Milano a Pescara, il 24 dicembre scorso. Dietro il progetto ci sono due soci e amici, che per sette anni hanno lavorato nella storica enoteca Don Gennaro di Via Cesare Battisti, sempre nella città adriatica.

La passione per il vino e per tutto ciò che rappresenta ha spinto **Andrea Ciarma e Matias Di Marco**, di 38 e 34 anni, a intraprendere insieme questo percorso.

"Abbiamo deciso di vivere una storia", precisa Matias, che è anche un produttore. Di qui la conferma della sua grande passione per il vino, pur non avendo raccolto un'eredità familiare legata a questo settore. Ruvido Wines il nome della sua etichetta.

“Abbiamo scelto un palazzo storico, in centro, ma distante dalla zona di Piazza Muzii, dove c’è una maggiore concentrazione di locali”, dice Matias. “Ci piaceva l’idea di distaccarci un po’ dal cuore della movida. Ci preme puntare sull’accoglienza che il prodotto vino è in grado di valorizzare. Abbiamo aziende vitivinicole locali, ma soprattutto etichette francesi e non solo. Siamo aperti dalle 18 alle 24,00, tutti i giorni, ad eccezione del lunedì”.

“Ripeto”, insiste, “questo è un posto dove si beve vino, non un cocktail bar. Il locale è stato pensato per il cliente. Lo abbiamo immaginato dalla prospettiva di chi sceglie dove trascorrere un po’ di tempo in compagnia. Non manca una selezione di birre e proponiamo anche degli spuntini, come la focaccia farcita con salumi di qualità. Pian piano amplieremo l’offerta”.

Il design, minimal, rispecchia la visione dei titolari: elegante, ma semplice. Previsti anche dei posti a sedere, che aumenteranno durante la bella stagione, quando si potrà usufruire dello spazio esterno sulla via pedonale.

In programma anche degli eventi dedicati alla degustazione, ma non prettamente tecnici o didattici. “Il vino in primis è convivialità”, precisano Matias e Andrea. “Un prodotto autentico, che deve rispecchiare sia chi lo produce che il territorio di riferimento”.

**LE FOTO (di *Iacopo Pasqui e Giovanni Scognamiglio*)**















