

## **Vino e gospel in galleria all'aeroporto d'Abruzzo di Pescara**

22 Dicembre 2023

di **Redazione**



PESCARA – Proseguono gli eventi natalizi organizzati all'interno di Abruzzo Airport. Il 27 dicembre torna Calici in Airport. Per il secondo anno consecutivo, Ais Abruzzo e il ristorante Concorde proporranno una degustazione di vini regionali. L'evento, con inizio alle 19, sarà arricchito e scaldato dalle voci del coro The Precious Gospel Singers, diretto dal Maestro Giulia Martella, che si esibirà in un repertorio spirituals e gospel.

Il cartellone eventi ha visto nei giorni scorsi l'esibizione degli studenti della scuola media Mazzini del comprensivo 3 che hanno animato il terminal con uno spettacolo strumentale sulle più belle canzoni di Natale e non solo. Spazio anche alla cultura e alla solidarietà con la presentazione del libro Fino a Te, di Paola Tolone. La storia autobiografica è un messaggio di speranza, un inno alla vita dell'autrice, affetta da Sla, che nonostante le enormi difficoltà

della malattia, continua ad essere un esempio incredibile di forza, coraggio e positività.

A partire dal 13 dicembre, ogni mercoledì in collaborazione con il ristorante Concorde, sono state organizzate delle degustazioni delle eccellenze gastronomiche regionali. Si è cominciato con l'olio evo d'Abruzzo che ha visto la partecipazione di una trentina di produttori e del Consorzio Dop Aprutino Pescara, con il presidente **Silvano Ferri**.

“Abbiamo fatto degli abbinamenti ad hoc tra olio evo e pizze, inoltre abbiamo proposto anche un gelato all'olio Evo – spiega **Marco D'Angelo** del ristorante Concorde -. Ringrazio i tanti produttori presenti e il Consorzio che hanno elevato con la qualità dei loro prodotti la qualità dell'evento”. Il secondo appuntamento è stato dedicato ai formaggi in abbinamento con le birre artigianali. Il 27 toccherà al vino e poi il 29 dicembre si terrà l'ultimo sui dolci della tradizione abruzzese”.

“L'aeroporto è sempre stato un luogo di passaggio – commenta il vicepresidente della Saga **Alessandro D'Alonzo** -. Con questi appuntamenti abbiamo voluto farlo vivere sotto un aspetto diverso. Abbiamo scelto di dedicare spazio alle eccellenze gastronomiche della regione perché l'Abruzzo è una terra da scoprire in tutte le sue sfaccettature”.

All'evento dedicato ai formaggi erano presenti il Consorzio Produttori Pecorino di Farindola, Taberna Imperiale, La Mascionara, Valle Scannese Gregorio Rotolo, Caseificio Fratelli Del Mastro, La Collina di Mariù, Fratelli Marronaro. In degustazione anche le birre di Mezzo Passo, Almond '22 e Birrificio Maiella.

I produttori di olio evo che hanno partecipato sono stati: Consorzio Dop Aprutino Pescara, Frantoio Olearius, Azienda Iacovella Davide, Azienda Persiani, Agricola Colle Stelle, Giardini Di Giulio, Oleificio Goccia d'oro, Frantoio Mercurius, Azienda Agricola Pierluigi Pace, Azienda Sandro Di Giacomo, Azienda Forcella, Frantoio Guido D'Amico, Azienda Agricola Tommaso Masciantonio, Tenuta Sant'Ilario, Azienda Agricola Terra Mater, Capo Società Coop Agricola, Azienda Agricola Ciarcelluto Antonella, Frantoio Montecchia, Oleificio Scal, Della Penna Roberto, Cascina Bruno, Masseria Erasmi, Azienda Rasetti Gerardo, D'Agostino Tamara, Frantoio Della Fazio, Frantoio Timando De Juliis, Poderi Sonsini Lupone, La Selvotta.