

CHIETI: 'ARTE DA GUSTARE', L'ABRUZZO TRA CULTURA ED ENOGASTRONOMIA

24 Maggio 2013

CHIETI - Appuntamento a Chieti in occasione del maggio teatino con l'iniziativa di domani 25 maggio 'Arte di gustare', 'condito' dallo spettacolo teatrale 'Flaiano in 3D', presso il Teatro Marrucino di Chieti: l'evento, patrocinato dal comune di Chieti, è stato organizzato in collaborazione con l'associazione Aethos.

L'iniziativa 'itinerante' ha lo scopo di evidenziare e far conoscere le ricchezze delle regioni e delle province italiane, favorendo in questo modo uno sviluppo culturale locale. La prima edizione è del marzo 2013, a Roma, con il nome '345- Teatro da Gustare', da un'idea di Franco Mannella e Francesco Cavuoto con il Patrocinio di Roma Capitale - Municipio IV e le Biblioteche di Roma.

Gusto, senso ed arte s'incontrano in questo progetto che ha lo scopo di mostrare e far 'assaggiare' le eccellenze locali artistiche ed enogastronomiche. La regia è affidata a Mannella, l'interpretazione è dello stesso Mannella insieme al polistrumentista Giuseppe Militello.

'Flaiano in 3D' intende ripercorrere massime, racconti, ricordi ma anche le riflessioni dello scrittore, giornalista, sceneggiatore e intellettuale pescarese Ennio Flaiano. L'anteprima dello spettacolo è affidata alla musica del trio 'Sonorità Gitana', composto da Alessandro Di Rocco al sassofono, Danilo Di Paolo Nicola alla fisarmonica e Davide Ciarallo alle percussioni.

Dalle 20 alle 21 spazio a mostre di pittura, scultura e musica dal vivo. Tra gli artisti abruzzesi, i pittori Giorgio Mattioli e Luciano Primavera e lo scultore Antonio Di Campi.

Tra le eccellenze enogastronomiche abruzzesi, i vini delle Cantine Pallottini di Città Sant'Angelo (Pescara) ed il 'Nettare del Maggio', Montepulciano dell'azienda agricola 'La torre de' Bianchi' di Chieti, la ventricina di Vasto (Chieti) delle Fattorie del Tratturo di Scerni, presentata proprio dall'Accademia della Ventricina in collaborazione con la Confederazione Italiana Agricoltori Chieti; inoltre, si potranno gustare i formaggi di Nunzio Marcelli e Gregorio Rotolo di 'Porta dei Parchi' di Anversa degli Abruzzi (L'Aquila), il pane e l'olio biologici sono invece prodotti rispettivamente dalla panetteria 'Leva' di Chieti e Mauro Di Massimo di 'La Selva d'Abruzzo' di Moscufo (Pescara).

Per ulteriori notizie è possibile consultare il sito www.artedagustare.com

Per informazioni e prenotazioni è possibile contattare il seguente numero: 3314563377 o chiamare la biglietteria del teatro al numero 0871321491