

MORRO D'ORO: NATALE IN ABBAZIA, A PROPEZZANO LA QUARTA EDIZIONE

26 Novembre 2024

1
Di
CEM
BRE

Natale in ABBazia

IV edizione

DOPPIO
EVENTO
ore 11-00 - 22-00

15
Di
CEM
BRE



ABBZIA DI PROPEZZANO

THEFRAME
Associazione Culturale

Un ringraziamento a: **FATTO-BENE**



ABBZIA DI PROPEZZANO
VIGNETI E CANTINA

MORRO D'ORO - Promuovere eccellenze territoriali fra gusto, musica, appuntamenti culturali e mostra-mercato, confermando, inoltre, l'importanza di far rete per crescere, a riprova del fatto che l'Abruzzo è the place to be.

Questo l'obiettivo di "Natale in Abbazia, evento giunto alla quarta edizione, organizzato dall'associazione culturale The Frame in collaborazione con l'azienda agricola Abbazia di Propezzano, in sinergia con diverse realtà artigianali all'interno dell'incantevole complesso monumentale a Morro d'Oro (Teramo)

Domenica primo dicembre e domenica 15 dicembre due appuntamenti dalle ore 11.00 alle 22.00 nel monumento nazionale.

Questo Unconventional Christmas Market, alla sua quarta edizione, unisce cultura, enogastronomia, design, fashion ed artigianato di alto livello.

Aziende consolidate e progetti strutturati che hanno molto da dire e che hanno deciso di ritrovare i propri amici e clienti nella magica cornice del monastero di Santa Maria di Propezzano.

MERCATO

Ecco i partners che esporranno nelle due date, alcuni dei migliori esempi del tessuto creativo e produttivo della regione a testimonianza dell'identità e autenticità territoriale come volano di promozione: Arcolaio tessuti di tradizione, Vuscichè moda sostenibile, Podere Francesco azienda agricola, Azienda Agricola D'Orazio Vinditti, Coolt studio borse, Adriana Ricci Atelier, Frantoio Montecchia, Abbazia di Propezzano, Ibrido jewelry di Ai Shimoto, Optimum Sancti Petri di Beppe Iaconelli, La porta dei parchi di Nunzio Marcelli, Ferretti dessert, Pastificio grani antichi, le CerAmiche, Cacao Motum, Egret. I morbidi peluche, Fragile Panettoni (Iodio Iobreria bar), Lamantera project, Paolo Pirelli ceramista castelli, Arte e cioccolato, Mirabiliae collection, Fattoria valle magica, Maflower- flower designer, L'oro della terra tartufi, Bottega Montecchia-miele, Aeolus gin, Gina Babic, Cinzia lezzi textiles, Le gioie di vera, Paesani liquori, Oishi, Thalassa, Enoteca Centrale di Teramo, I pirati del gusto, il Porcellino, Fatto-Bene. L'evento Natale in Abbazia, che in questa edizione coinvolgerà sia il loggiato al piano terra che la parte superiore del trecentesco complesso monastico di Propezzano, vuole essere anche un momento di aggregazione e convivialità, con la possibilità di godere degli ambienti interni ed esterni di un luogo unico, annoverato tra i monumenti storici d'Italia.

CULTURA

A partire dalle 14, ogni ora, saranno effettuati dei minitour dell'Abbazia a cura del Prof. Alberto Melarangelo in collaborazione con il Dams dell'università di Teramo per farne conoscere la storia, l'architettura e, soprattutto, l'heritage ed il DNA dell'omonima azienda vitivinicola di cui è sede. DOMENICA 15 dicembre alle ore 11.30 presso il refettorio dell'abbazia: "l'Abruzzo e la fotografia d'autore" Un talk dedicato alla rappresentazione fotografica dell'Abruzzo, dai primi dell'Ottocento fino agli anni '60 del Novecento a cura di Emanuela Amadio di Case di Fotografia. Ingresso gratuito con prenotazione obbligatoria <https://bit.ly/3CCYnEn>

MUSICA

Le giornate saranno accompagnate dal Vinyl set di Andv Manente. Alle 17.00 è la volta dell'esibizione di due gruppi musicali: Il Trio Samba Jazz di Bruno Marcozzi con un repertorio che spazia tra il sound brasiliano e la trazione napoletana (il 1 dicembre 2024) e Vinyl Donuts concentrato di organic soul, natural R'n'b e boho-rap (il 15 dicembre 2024).

GUSTO La parte food, per questa edizione, sarà gestita da vari riferimenti gastronomici del territorio, un percorso culinario che porterà i visitatori tra la tradizione abruzzese rivisitata dalla sapiente mano dell'Enoteca Centrale (il 1 dicembre) e dalla rinnovata ed originale proposta del ristorante il Porcellino (15 dicembre), agli estrosi taglieri e cicchetti di Orietta con la sua Enosteria Thalassa, alla degustazione dei formaggi del maestro affinatore Beppe Iacovelli con Optimum Sancti Petri, fino ad abbracciare le esotiche proposte fusion di Oishi che collega la tradizione giapponese ai migliori sapori mediterranei, per concludere con i Piatti del gusto che ci delizieranno con il caciocavallo impiccato sciolto su irresistibili bruschette. Non mancherà, in dolcezza, l'esperta proposta di Serena Ciprietti di Arte e cioccolato che ci delizierà con le mini bombette ed il fumante panettone.

AREA KIDS

Dalle 14.30 alle 20.00 è previsto il servizio di animazione per bambini presso il refettorio dell'abbazia a cura di Infabula, eccellenza nell'animazione e organizzazione eventi. INSTALLAZIONE: IL 1 dicembre un gigantesco orso morbido attenderà tutti gli ospiti nel chiostro per un suggestivo ricordo di natale.

Info e Prenotazioni: Cristiana +39 328 4426787 _ Emanuela +39 338 700 8633; per conoscere gli aggiornamenti e Aggiornamenti e Dettagli FB: @abbaziadipropezzano IG: abbaziadipropezzano www.abbaziadipropezzano.com