

PESCARA, ALLA SCOPERTA DELLA CITTA' CON LE GUIDE DEL QUOTIDIANO "REPUBBLICA"

14 Giugno 2021



L'AQUILA - Sarà in edicola e in libreria dal 21 giugno un volume che attraversa la città abruzzese, la sua storia e il suo mare, le attrazioni e i sapori, con la viva voce dei suoi protagonisti. Centinaia i consigli su dove mangiare e dormire, e su dove comprare tipicità locali. E poi gli artisti, gli artigiani e gli eventi di piazza, fino alle ricette degli chef e ai piatti della memoria

La Pescara di d'Annunzio e quella delle architetture contemporanee. Il mare e l'arte. Le aree naturali e le tavole colme di pesce fresco e verdure degli orti con vista sull'Adriatico. E poi le storie, i protagonisti, la vita che pervade una città che guarda al futuro. Sono solo alcune delle suggestioni della Guida che Repubblica dedica a Pescara. La città abruzzese viene raccontata in tutti i suoi aspetti storici, culturali, paesaggistici ed enogastronomici.

L'apertura è affidata a volti noti che sono nati o sono legati a questo angolo dell'Abruzzo, come Jarno Trulli, Giovanni Galeone, Massimo Oddo, Lucrezia Guidone e Federica Di Martino, oltre al racconto della scrittrice abruzzese Donatella Di Pietrantonio. Si arriva così agli itinerari che portano alla scoperta di Pescara, dei suoi palazzi, delle sue spiagge, dei suoi artigiani e dei suoi prodotti tipici. Immane le foto storiche, tra le memorie della fondazione cittadina e i fasti della Coppa Acerbo, così come le feste di piazza, che si muovono tra il fascino marino della Regata dei Gonfalon e il prestigio dei Premi Flaiano, tra lo spessore musicale di Pescara Jazz e il sano agonismo del Trofeo Matteotti.

Grande spazio è dedicato agli artisti legati alla città, dalle opere dei Cascella alle eredità di Alfonso Muzii, Franco Summa ed Ettore Spalletti, passando per i fumetti di Andrea Pazienza e Tanino Liberatore, fino alle più recenti opere dello street artist Millo. Seguono i consigli su 100 ristoranti, 38 strutture dove dormire e 87 luoghi del gusto in cui trovare le specialità del territorio da portare a casa. Ancora sapori tipici con la sezione dedicata al "km 0", tra pomodori a pera e parrozz, fagioli Tondino e olive Toccolana, liquori come l'Aurum e grandi vini.

Non mancano gli itinerari che portano alla scoperta di borghi e cittadine limitrofe, come Montesilvano, Francavilla al Mare, Spoltore, San Giovanni Teatino, Cappelle sul Tavo e Città Sant'Angelo, con altri consigli sulle tavole imperdibili, i luoghi dove

prolungare la sosta e quelli del gusto. In chiusura, le ricette degli chef e i “piatti della memoria”; questi ultimi vengono proposti direttamente dai ricettari di famiglia, per scoprire i veraci brodetto alla pescarese, pasta alla mugnaia, fiadoni, arrosticini e pallotte cac’ e ove.

“Con questa Guida – afferma nella sua introduzione il direttore delle Guide di Repubblica Giuseppe Cerasa – abbiamo scoperto tante cose, abbiamo scoperto la vera anima della città che rappresenta un prototipo ideale, spiega a meraviglia cosa significa andare a scoprire le bellezze dell’Italia in un luogo che non ti aspetti, ricco di storie, di personaggi, di mestieri, di natura, di cultura, di suggestioni che in un momento di ripartenza come questo spingono ad esplorare le opportunità che stanno a due passi dalla nostra vita, lasciandosi trasportare fino a rimanerne affascinati”.

La Guida di Repubblica dedicata a Pescara sarà disponibile in edicola (10,90 euro più il prezzo del quotidiano) e in libreria dal 21 giugno, e subito dopo online su Amazon, Ibs e al link ilmioabbonamento.gedi.it