

PESCARA: LIVE&ART, "15 MILA PERSONE NEGLI OTTO APPUNTAMENTI"

27 Agosto 2011



PESCARA – “Ben 15mila presenze totalizzate negli otto appuntamenti con la musica al centro storico di Pescara, con punte di settemila unità per Fabio Concato, cinquemila per Kelly Joyce e una media di duemila persone in ogni spettacolo”.

Lo ha affermato l'assessore alla Rivitalizzazione del centro storico, Stefano Cardelli, tracciando il bilancio finale della rassegna Live&art al centro storico, conclusa martedì scorso con il concerto di Kelly Joyce.

Sono i numeri con i quali l'amministrazione comunale di Pescara si è congedata dalla prima edizione di Live&art al centro storico per rimetterci subito a lavorare sulla seconda edizione che dopo la musica e l'arte avrà una terza sezione, il food (che punterà sulla valorizzazione delle tipicità enogastronomiche abruzzesi) ancora una volta in collaborazione con gli operatori di Pescara vecchia: con l'estate 2011 è ufficialmente iniziata la rinascita del nostro centro storico”.

Nel ricordare l'importanza della manifestazione e nell'anticipare che nella seconda edizione sarà confermato il format attuale, dunque centro storico quale luogo di passeggio, l'assessore rinnova l'appuntamento per il 30 agosto quando il gruppo rhythm & blues marchigiano “Spaghetti a Detroit” intratterrà il pubblico con il concerto conclusivo della manifestazione.

“Consideriamo la rassegna estiva solo un punto di partenza per altri eventi – ha affermato un rappresentante del Consozio Pescara vecchia, Ezio Romanelli – che intendiamo realizzare per Natale e Pasqua”.

“Stiamo già lavorando per il cartellone di Natale – ha aggiunto l'assessore Cardelli – abbinando il comparto dello shopping, ossia il centro cittadino, con la vocazione enogastronomica di Pescara vecchia, studiando un arredo ad hoc in tipico stile natalizio, mentre il secondo obiettivo sarà quello di allargare quanto più possibile la partecipazione degli operatori del centro storico alla seconda edizione di Live&art, premiando la professionalità degli imprenditori della ristorazione che lavorano rispettando le regole”.