

Pescara. Dal 14 Dicembre con FREE MUSIC WINE all'Aurum è sensory experience!

Presentata martedì 9 dicembre in conferenza stampa alla presenza dell'Assessore alla cultura del Comune di Pescara Giovanni Di Iacovo, la nuova rassegna eventi targata FMW che avrà il suo primo appuntamento all'Aurum Domenica 14 Dicembre dalle diciotto. Sette date per sette percorsi diversi in cui saranno protagonisti l'Arte, il Vino e il buon cibo delle eccellenze abruzzesi della ristorazione: **14 dicembre, 5 gennaio, 31 gennaio, 14 febbraio, 28 febbraio, 14 marzo e 28 marzo.**

Pescara 10 dicembre 2014 - Dopo il successo delle due edizioni precedenti, ritorna a Pescara il format che coniuga la bontà con la bellezza in percorsi esplorativi di esperienze sensoriali inconsuete. **FREE MUSIC WINE**, il marchio che si identifica con la sua ideatrice e **direttrice artistica Joanna Miro**, intende riproporre il suo progetto in cui l'approccio sensoriale di gusto si mixa con la sinergia estetica della musica, della pittura, della poetica. " *Il mio obiettivo - dichiara Joanna - è quello di offrire al pubblico un format diverso che si faccia ricordare per la multicanalità della percezione estetica: una selezione da mangiare anche con gli occhi, da assaporare con lo sguardo e da gustare col cuore*".

I sette appuntamenti vedranno protagonisti nomi molto noti del panorama musicale che presenteranno sonorità di genere diverso per comporre quadri d'insieme in cui le degustazioni food&wine diventano componenti di valore nella loro istintività intrinseca. Con grande piacere dei wine lovers abruzzesi, grande attenzione nella seconda edizione di FMW sarà data alle eccellenze enoiche abruzzesi alle quali in ultima data sarà dedicato **un Premio all'insegna della Synesthesia Wine**. Per **il primo appuntamento, Domenica 14 dicembre alle diciotto**, il percorso degustativo sarà introdotto dal **noto enologo Vittorio Festa**: " *Ho accettato con molto piacere l'invito di Joanna Miro a introdurre questo evento. In titolo del mio argomentare, Quando la natura detta il vino, sintetizza il mio pensiero rivolto al territorio abruzzese e alle sue grandi potenzialità produttive. Mi sento in piena sintonia con questo percorso degustativo perché considero la mia professione un'arte, quella che interagisce rispettosamente con le risorse naturali sapendone usare il meglio in qualità e valore*".

Protagoniste del 'buono' saranno le etichette più pregiate di tre Case Vitivinicole:

Cantina Frentana, con il suo **Rubesto 2011, Montepulciano d'Abruzzo**, un vino deciso e strutturato, dalle note di ciliegia nera, viola e spezie come la vaniglia e il **Pecorino Bio 2013**, un vitigno che possiede forte vigoria, limitata produzione e quindi alto tenore zuccherino.

Codice Citra con il suo **Aer Cococciola I.G.P. Terre di Chieti 2013**, un vino dal gusto delicato, fresco e corposo, caratterizzato da una piacevole armonia tra sapidità e acidità e il **Moscardello Moscato Spumante Dolce** una produzione pregiata e limitata, ottenuta dal nobile vitigno Moscato.

Cantina Sangro con il suo **Filos Montepulciano d'Abruzzo 2013**, tipico e nervoso, vino da Oscar qualità/prezzo nella guida BEREbene 2015 del GAMBERO ROSSO e con **Fonte Veneris Cerasuolo 2013**, brillante, gradevole all'olfatto, di buona intensità, con ricordi di piccoli frutti rossi.

Le tre selezioni accompagneranno il "**Sapori & Saperi dell'inverno civitellese**" a cura di **Daniele Zunica del Zunica Hotel di Civitella del Tronto**, un viaggio degustativo dettato dalla stagionalità e dalle tradizioni culinarie del territorio.

Il 'bello' invece sarà introdotto dal professor **Massimo Pasqualone** che presenterà l'estemporanea del **pittore pescarese di origine ortonese Luciano di Gregorio**. " *Il connubio tra musica, arte e vino - ribadisce il critico d'arte - è di straordinaria valenza culturale, con quel concetto di convivialità antico ma sempre moderno e che è alla base di tanta arte moderna. Il vino dunque come amalgama tra due visioni della realtà*".

Agli **Skinshout ft Reda Zine** è affidato l'intrattenimento di Musica Live che farà da collante al susseguirsi delle proposte sensoriali. La voce di **Gaia Matiuzzi** e la batteria di **Francesco Cusa** si accorderanno al ritmo di un'inusitata sonorità prodotta dal guembri del cantante marocchino **Red Zine** che con il suo tre corde della tradizione nord africana trasporterà i pensieri fuori confine.

La Rassegna ha ottenuto il Patrocinio del Comune di Pescara e della Regione Abruzzo.

Skinshout ft Reda Zine - Dall'incontro tra Gaia Matiuzzi, cantante, e Francesco Cusa, batterista e compositore, è nato il progetto "Skinshout" e due registrazioni discografiche "Caribbean Songs" del 2010 e "Altai" del 2011, pubblicati

dall'etichetta *Improvvisatore Involontario*. Il primo lavoro, dedicato a un capitolo della ricerca etnomusicale di Alan Lomax, il "Caribbean Voyage". In questa occasione si incontrano in prima assoluta col musicista marocchino Reda Zine, cantante e suonatore di Basso Guembri.

Cantina Frentana - I vini della Cantina Frentana sono il frutto del connubio speciale tra l'operosità di quattrocento esperti viticoltori e la profonda generosità di una terra unica. "Ci adoperiamo per il rispetto dell'uomo e della sua natura e per questo abbiamo iniziato un'attenta riqualificazione di gran parte dei nostri vigneti in agricoltura biologica perché crediamo nell'uomo e rispettiamo la sua salute".

Codice Citra - È la prima realtà vitivinicola in Abruzzo. Fondata nel 1973, raggruppa 9 cantine sociali e 3000 soci che coltivano 6000 ettari di vigneti, un terzo dei vigneti abruzzesi. Da circa un milione di ettolitri di vino conferiti dalle cantine socie, Codice Citra seleziona la qualità migliore per una produzione complessiva di 18 milioni di bottiglie l'anno.

Cantina Sangro - Quella della Cantina Sangro è una storia che dal 1971 si tramanda con passione, un racconto dal sapore autentico in cui cambiano gli attori e le generazioni ma restano inalterati i valori. Adagiata sulle colline ai piedi della Majella e illuminata dallo splendore della Costa dei Trabocchi, questa terra è da sempre vocata alla coltura della vite e alla cultura del vino. Cantina Sangro la Sintesi Perfetta tra Natura e Capacità dell'Uomo.

Zunica 1880 Ristorante di Civitella del Tronto - Gestito da 4 generazioni dalla famiglia Zunica, è nato come locanda e punto di ristoro per i viaggiatori alla fine del secolo XIX per diventare poi un punto di riferimento nel panorama della ristorazione abruzzese e italiana grazie all'impegno di ricerca e innovazione di Daniele Zunica e dalla sua squadra di giovani chef. Il ristorante sostiene una rete di piccoli produttori locali che privilegiano metodi di coltivazione a basso impatto ambientale e organizza da 10 anni corsi di cucina in collaborazione con tour operator specializzati nel turismo enogastronomico.