

Approda a Fiumicino la manifestazione Scrittoridabere e Musicadassaggiare

Approda a Fiumicino la manifestazione Scrittoridabere e Musicadassaggiare, il format collaudato (la prima edizione si è svolta nel 2006 nella Corte del Castello Aldobrandesco di Arcidosso-Grosseto) ideato e organizzato dal MIC- Music International Compound, associazione molto attiva nell'utilizzo originale e inclusivo della musica nei vari ambiti della creatività umana. Il progetto realizzato con il contributo della Regione Lazio, con il patrocinio del Comune di Fiumicino si svolge in collaborazione delle Pro Loco, le associazioni sociali di categoria locali, le aziende e le realtà produttive del territorio. Una iniziativa inclusiva che vuole unire i punti d'eccellenza di una terra antica e fertile come quella di Fiumicino. Si tratta di un vero e proprio percorso all'insegna della letteratura, della musica e dell'enogastronomia che apre i battenti sabato 12 aprile nella splendida Villa Guglielmi a Fiumicino (Via della Scafa, 46) per proseguire domenica 18 maggio nel suggestivo Castello di Maccarese (Viale Marina n.3), domenica 14 settembre nella cantina del Castello di Torre in Pietra (Via di Torre in Pietra 247) e sabato 11 ottobre presso il Tiber Hotel in Via di Torre Clementina 276, alla fine dell'antico borgo costruito dall'architetto Valadier.

Per sottolineare la bellezza dei luoghi, abbiamo scelto come visual ufficiale di Scrittoridabere e Musicadassaggiare qualcosa di particolare, non semplici fotografie ma opere d'arte, come gli acquerelli realizzati dal maestro Franco Bevilacqua che sono inclusi in un libro su Fiumicino che sarà presentato successivamente, in uno degli eventi. Un volume bellissimo, non solo uno strumento da sfogliare per conoscere il territorio ma capace di emozionare come sanno fare i tratti suggestivi e le atmosfere dei paesaggi locali interpretati dall'artista.

Protagonisti di tutti gli appuntamenti sono i prodotti di qualità del territorio. All'enogastronomia raccontata dagli stessi produttori locali, si legano i linguaggi della musica e della letteratura, anche quella più curiosa e insolita, uniti empaticamente dal gusto e dalle emozioni, dalla conoscenza e dalle esperienze che in quattro serate, in luoghi preziosi non lontano dalla Capitale, coinvolgeranno il pubblico in un percorso tracciato dai sensi.

Alle ore 18:00, a intrecciare le connessioni tra le parole, la musica e il territorio è Daniela Brancati, giornalista e scrittrice, Presidente del Music International Compound, che guiderà il pubblico nella scoperta dei temi legati a quattro interessanti libri: "L'Alfabeto inutile, monologo per un hikikomori" scritto da Michele Caccamo, Elliot editore, "I titoli di coda di una vita insieme" l'ultimo lavoro di Diego De Silva pubblicato da Einaudi, "Fratelli di Chat" di Giacomo Salvini, casa editrice Paper First, ed "Equilibrisme. Famiglia, lavoro, passioni. Incastri coraggiosi (e possibili)" il libro scritto dalla giornalista Silvia Volpi per Altre voci Edizioni.

Al termine, per lo spazio: "Quattro passi fra i ricordi di Fregene", il giornalista Fabrizio Monaco interverrà per parlare di uno dei luoghi simbolo del litorale romano.

Tra una conversazione e l'altra si alterneranno sul palco gli intermezzi musicali del duo Sunday Domenica Di Sanzo & Paolo Arcuri che reinterpreteranno brani del repertorio pop-jazz nazionale e internazionale con uno stile unico ed elegante.

Infine, alle ore 19:00, riflettori puntati sull'eccellenza enogastronomica nello spazio: "I produttori si raccontano". Presente in questa serata è l'Associazione Periferia Iodata con i produttori Marco Fiorucci, Luca Pezzetta, Marco Claroni, Arcangelo Patrizi, Franco Di Lelio e il produttore vinicolo Massimo Caucci. La degustazione, tra i profumi della terra e del mare, concluderà l'evento.

Il menù appositamente studiato per l'evento prevede:

- 1) pane di grano duro con ristretto di zuppa di pesce, chef Luca Pezzetta e Marco Fiorucci (Micro Forno Luca Pezzetta e ristorante Gina A Porto Romano);
- 2) pizza con alici locali e pomodorini, chef Franco, Emiliano e Andrea Di Lelio (Pizzeria Sancho Dal 1969)
- 3) maritozzo con stracciatella e prosciutto di pesce locale, chef Marco Claroni (Osteria Dell'Orologio)
- 4) cubotto al cioccolato e mandorle di Maccarese, chef Angelo Patrizi (pasticceria Patrizi)

in abbinamento ai vini del produttore Massimo Caucci: Bullule brut, Doc Roma bellone, Doc Roma rosso.

Organizzazione e Comunicazione: Loredana Gelli

