

22 EVENTI DEL WEEKEND

sabato 11 gennaio 2014

1 Attacco

*appuntamenti*

## MUSICA



LUCIANO BIONDINI E JAVIER GIROTTO  
Lo spoletino e l'argentino a San Severo

### Serata di grande jazz alle cantine d'Araprì, con Giroto e Biondini

Grande attesa per il concerto che chiuderà stasera, alle ore 21,30 a San Severo la rassegna di musica jazz del Bulles Notes delle cantine d'Araprì.

Sul palco salirà un duo d'eccezione, quello formato dal grande sassofonista Javier Giroto e dal fisarmonicista Luciano Biondini.

Uno spettacolo live imperdibile per gli appassionati di jazz, che potranno assistervi sorseggiando spumanti e vini della prestigiosa cantina d'Araprì, che festeggia l'ennesimo premio ricevuto per i suoi Riserva Nobile e Dama Forestiera.

La serata avrà anche una valenza sociale: difatti la rassegna Bulles notes è nata in partnership con Casa Sollievo della Sofferenza, l'ospedale di San Giovanni Rotondo, per favorire la raccolta fondi per la ricerca sulle cellule staminali, sponsorizzata da Michele Sabatino con tanto di degustazione gastronomica e Fornosamarco di Antonio Cera con i suoi prelibati prodotti da forno. Javier Giroto, argentino di Cordoba, conosce il jazz a Buenos Aires, lo studia al prestigioso Berklee College of Music di Boston e lo esporta in tutto il mondo. La sua musica, perciò, non può non avere

un forte accento italo-argentino, il ritmo del tango e il linguaggio jazz. Luciano Biondini invece nasce a Spoleto, in Umbria, patria del più famoso evento jazzistico d'Italia, l'Umbria Jazz Festival.

Quanto alla location, la cantina d'Araprì, è

**Uno spettacolo live imperdibile per gli appassionati delle sonorità jazz**

ormai noto il legame che la unisce alla musica jazz.

La cantina nasce, infatti, quando tre amici (Girolamo D'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore, da cui "d'Araprì"), suonatori di jazz con una immensa passione per il vino ereditata dai genitori, decidono, per scommessa, di produrre spumante a San Severo, in provincia di Foggia, nel cuore della Daunia.

È il 1979: nasce così, quasi per caso, la Casa d'Araprì, oggi l'unica realtà in Puglia (ed

una delle poche nel Meridione) ad incentrare la produzione solo sullo spumante con il Metodo Classico.

Sin dalla sua nascita, la Casa d'Araprì si è posta l'ambizioso obiettivo di raggiungere il più alto standard qualitativo, proponendo al consumatore la sua precisa filosofia produttiva.

Tutte le fasi della lavorazione vengono seguite personalmente dai fondatori della Casa d'Araprì.

Il carattere artigianale garantisce l'alta qualità dei prodotti e il rispetto assoluto della tradizione champenoise.

Gli spumanti della Casa d'Araprì non sono certo quelli che dominano le pagine pubblicitarie delle riviste: il loro segreto si custodisce gelosamente e si rivela soltanto agli amici più fidati.

La cantina d'Araprì produce spumanti di pregio, con i caratteri della modernità e il cuore antico, ancorati ai valori del territorio d'origine, utilizzando principalmente uve autoctone, portando ai più alti livelli i propri spumanti e la loro immagine, contribuendo alla diffusione delle tante perfezioni che i luoghi e gli uomini hanno donato nella storia della Daunia.