

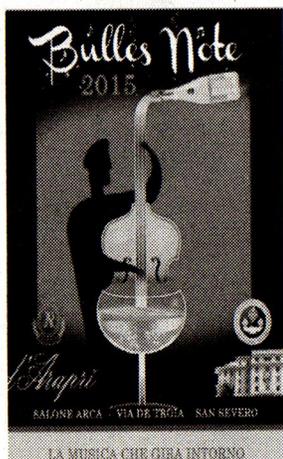
DA FARE E VEDERE

SABATO 21 NOVEMBRE 2015 **Attacco** 29

## San Severo

Sabato all'insegna di musica e gastronomia nelle cantine d'Araprì e a Daunia Enoica. Stefano e Iorio in via De Troia; Fracchiolla e Dell'Oglio in via Cicorielle

# Arte in Cantina



### BENIAMINO PASCALE

Questa sera, nella "città dei Campanili", un doppio appuntamento musicale-gastronomico. Continua la rassegna "Bulles Note" (musicale, artistica e gastronomica) nelle Cantine d'Araprì a San Severo. In via De Troia, alle ore 21.00, sarà la volta di "Nocturno", con la musica, con il tango, del grande duo **Pasquale Stefano** (pianoforte) e **Gianni Iorio** (bandeon) e la

**Continua la rassegna "Bulles Note", sarà la volta di "Nocturno"**

cucina di Giovanni Iacubino Catering, il Millesimo 2015 ed i vini Tenuta Coppadoro.

Il tutto, nella suggestiva cornice della sala AR.CA. "Anche quest'anno - dichiara a *l'Attacco*, **Ulrico Priore** - *Bulles Note*, nasce in collaborazione con 'Ca-

sa Sollievo della Sofferenza', a San Giovanni Rotondo, e si prefigge di raccogliere fondi per il progetto 'Adotta una cellula', anche per il nuovo centro di Medicina Rigenerativa e Ricerca Scientifica, oltre che sensibilizzare l'opinione pubblica sull'attualissimo tema della ricerca sulle cellule staminali. Non vi è dubbio che vi sia di fronte a noi la vera nuova frontiera in campo medico: l'uso delle cellule staminali è destinato a stravolgere la cura delle più importanti malattie dell'umanità e sarà, con molta probabilità, il passo più gigantesco della storia della medicina". Sempre alle ore 21.00, nella sede della nota associazione Daunia Enoica, in via Cicorielle, a San Severo, tutto pronto per un nuovo evento all'insegna della musica con il duo "GM Acustica" (**Gabriella Dell'Oglio** e **Marco Fracchiolla**) che eseguirà una carrellata di classici della musica nazionale e internazionale (Mina, Luigi Tenco, Edith Piaf, Piazzolla). "Ai fornelli gli chef dell'as-

sociazione - dichiara a *l'Attacco*, il vice presidente, del sodalizio culturale intorno al vino, **Tommaso Ciavarella** - con piatti legati rigorosamente al territorio e abbinati ai vini della cantina Tenuta Coppadoro, che presenterà la nuova gamma di vini e particolari confezioni natalizie, che

**Daunia Enoica, reduce da Sand Martin, ha rimesso in moto la sua sede**

allietteranno le tavole di coloro che amano degustare vini di eccellenza".

Daunia Enoica, reduce dalla "tre giorni" dedicata all'evento "Sand Martin", ha rimesso in moto nella sua sede, l'abbinamento gastronomico con quello culturale e musicale; mentre in cucina ci saranno sempre loro, gli chef: Antonio Soimero, Enzo Teto, e lo stesso, Tommaso Ciavarella.

