

► Musica e sport ◀

Canzoni con vista sulle vele

Città del gusto celebra Napoli e l'America's cup con un grande evento ispirato al mare e al colore blu: un omaggio al golfo partenopeo, scenario straordinario delle regate internazionali World series di Coppa America. Sabato 14 aprile, dalle ore 20.00, la Terrazza a mare di Città del gusto Napoli presenta Blue Pearl's Night dove protagoniste assolute saranno le bollicine di Prosecco Doc della selezione "Le Perle di Piera" della rinomata azienda vinicola friulana Piera Martellozzo. La serata nasce in collaborazione con Radio Yacht Sun-sation e inaugura il nuovo format Suite Marine di serate open air e fronte mare di Città del gusto. Complici location suggestive e sempre vista mare, le serate di Suite Marine mescolano gusto e musica d'autore con special guest tutti da gustare. Sabato 14 aprile il tema è il blu con il Prosecco Doc di Piera Martellozzo, in singolare bottiglia blu, espressione elegante della joi de vivre, in abbinamento ai finger food degli chef della Città del gusto. In consolle i Dj di Lunare Project per Radio Capri e Radio Yacht. E dulcis in fundo le nuove praline al sapore d'estate del Maitre chocolatier Giuseppe Ratto: perle golose ed inebrianti di cioccolato amaro con mango, cocco, papaya e rigorosamente in blue dress. La Città del gusto Napoli con il nuovo format estivo di Suite Marine realizzato con Radio Yacht Sun-sation, si conferma laboratorio creativo di eventi enogastronomici di alto profilo e punto di riferimento social per chi ama il buon bere, la bella musica e la gastronomia di qualità. Le Perle di Piera sono una selezione preziosa di sparkling wines dell'azienda vinicola Piera Martellozzo: 4 vini – Prosecco, Rosé, Ribolla Gialla, Pinot - presentati in veste elegante, in bottiglie colorate e dal design accattivante che non passano inosservate e che Piera Martellozzo, vignaiola per passione sulle colline friulane così presenta: "Perché indossare un solo, monotono filo di perle, quando la vita ci offre continuamente emozioni diverse? Perché scegliere un solo spumante quando la varietà colorata delle uve, trasformate da mani esperte e appassionate, possono donare momenti unici, perfetti?".