

VinOlia OFF arriva a L'Aquila con una cena-degustazione sensoriale al buio dedicata al territorio

18 Giugno 2026



TERRE IN MOVIMENTO
Radici che generano futuro

CENA-DEGUSTAZIONE SENSORIALE AL BUIO

Lo **chef William Zonfa** proporrà un percorso gastronomico dedicato alla valorizzazione dei piatti del territorio. La **Delegazione AIS L'Aquila** insieme al **sommelier AIS Ivan Giovannucci** accompagnerà i partecipanti in un percorso di degustazione sensoriale con abbinamento cibo - vino e olio EVO. Questa attività esperienziale ci inviterà a riscoprire il piacere della degustazione affidandoci agli altri sensi.

23 **PALAZZO
BENEDETTI**
VIA SASSA, 15 - L'AQUILA
giugno **2026** ore **20:00**

COSTO DELLA SERATA 50,00 €

Parte del ricavato sarà destinato a sostenere le attività della Unione Italiana dei Ciechi e degli Ipovedenti ETS - APS sezione provinciale L'Aquila

POSTI LIMITATI - PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

INFO E PRENOTAZIONI

COORDINAMENTO@COOPREALIZE.ORG - 340.3090869

Si prega di segnalare eventuali intolleranze e allergie.



Realize



**PALAZZO
BENEDETTI**
spazi d'arte ed eventi

Prosegue il percorso di avvicinamento a VinOlìa 2026 con il secondo appuntamento di **VinOlìa OFF**, il calendario di eventi diffusi che accompagnerà il territorio verso la terza edizione della manifestazione **"VinOlìa - Terre in Movimento. Radici che generano futuro"**, in programma il prossimo **4 luglio** ad Ofena.

Dopo la giornata dedicata all'olivicoltura delle aree interne, il percorso si sposta nel centro storico dell'Aquila con una proposta originale che unisce enogastronomia, accessibilità, partecipazione comunitaria e valorizzazione del territorio.

L'appuntamento è fissato per il **23 giugno alle ore 20:00 presso Palazzo Benedetti**, in Via Sassa, dove si svolgerà una **cena-degustazione sensoriale al buio**, organizzata dalla **cooperativa sociale Realize** in collaborazione con **Appennini For All**, la **Delegazione AIS L'Aquila** e la partecipazione del sommelier AIS **Ivan Giovannucci**, primo sommelier AIS non vedente d'Abruzzo e secondo in Italia.

Per una sera i partecipanti saranno invitati a mettere in secondo piano la percezione visiva per riscoprire il piacere della degustazione attraverso il gusto, l'olfatto, il tatto e l'ascolto, vivendo il territorio in una modalità diversa e più consapevole.

Lo chef **William Zonfa** proporrà un percorso gastronomico dedicato alla valorizzazione dei prodotti del territorio, mentre i Sommelier AIS accompagneranno l'esperienza attraverso un percorso di degustazione sensoriale con abbinamenti tra cibo, vino e olio extravergine d'oliva, valorizzando alcune delle produzioni protagoniste di VinOlìa.

L'iniziativa si inserisce pienamente nel concept dell'edizione 2026, "Terre in Movimento. Radici che generano futuro", che intende promuovere una nuova narrazione dei territori della Valle del Tirino e delle Terre della Baronia, ponendo al centro il ruolo delle imprese, delle produzioni identitarie e delle comunità che ogni giorno contribuiscono a mantenere vivi questi luoghi.

La serata avrà inoltre una forte valenza sociale: **parte del ricavato sarà destinato a sostenere le attività dell'Unione Italiana dei Ciechi e degli Ipovedenti ETS - APS, sezione provinciale dell'Aquila**.

L'iniziativa vedrà inoltre il coinvolgimento diretto dei soci e dei volontari dell'associazione, che cureranno il servizio ai tavoli, contribuendo a rendere l'esperienza ancora più autentica e coerente con il significato della serata.

La cena-degustazione non si configura quindi soltanto come un momento gastronomico, ma come un'occasione concreta di incontro, sensibilizzazione e partecipazione, capace di mettere in relazione territorio, accessibilità e comunità.

VinOlìa OFF rappresenta infatti un percorso che va oltre la singola manifestazione, costruendo occasioni di incontro e di approfondimento capaci di mettere in relazione territori, produzioni e

persone.

L'appuntamento conclusivo sarà la terza edizione di VinOlia, in programma il **4 luglio 2026 ad Ofena**, una giornata dedicata alle produzioni vitivinicole, olivicole e agroalimentari della Valle del Tirino e delle Terre della Baronìa, attraverso degustazioni, laboratori, incontri istituzionali, attività culturali e momenti di confronto sul futuro delle comunità rurali.

La **quota di partecipazione è di 50 euro a persona** e comprende l'intero percorso gastronomico e sensoriale della serata. La partecipazione alla cena-degustazione è a numero chiuso ed è prevista la prenotazione obbligatoria (coordinamento@cooprealize.org)