ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

“Come se fosse carbonara”, lo chef wild Davide Nanni live ai fornelli al Vinitaly con Citra

8 Aprile 2026



Ortona, 8 aprile 2026 – “Come se fosse d’Abruzzo la Carbonara”. Sarà questo il piatto che lo chef wild **Davide Nanni** preparerà live a Verona nello stand di Citra.

Domenica 12 aprile, nel giorno di inaugurazione di Vinitaly, la fiera internazionale dei vini, alle 14:30, nello stand del più grande Consorzio di cooperative agricole abruzzese, il testimonial di Citra sarà protagonista di uno show cooking.

Niente natura selvaggia intorno questa volta. A fare da scenario alla cucina autentica che ha reso lo chef un’icona italiana e social sarà il padiglione fieristico di Verona. Ad accompagnare la versione di Nanni della carbonara abruzzese, con uova, agnello, pecorino, erbe miste e tartufo nero, sarà il Caroso, il Montepulciano d’Abruzzo Doc Riserva, da uve provenienti dai vigneti più vecchi, con un’età media di circa 25 anni, collocati dai 150 ai 220 metri sul livello del mare, affinato per 24 mesi in botti grandi e barrique, prodotto sin dagli albori dall’azienda con sede a Ortona.

“Prosegue il percorso di rebranding dell’azienda”, spiega il presidente di **Citra Sandro Spella** “che abbiamo unito anche alla figura di Davide Nanni. Il Caroso come lo chef wild rappresentano l’autenticità della terra d’Abruzzo e la capacità di saper essere ovunque, su qualsiasi tavola. Organizzare questo show cooking al Vinitaly sarà quindi una vetrina per raccontare ad un pubblico di wine lovers e addetti ai lavori proveniente da tutto il mondo uno spaccato dell’enogastronomia

regionale”.

Caroso, insieme a Laus Vitae, sarà anche al centro di una degustazione tecnica mirata alla stampa di settore che si terrà martedì 14, che attraverserà i due vini negli anni, con una verticale dal 2015 al 2020, condotta dall’enologo **Riccardo Cotarella**.