ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

L’Aquila: tutto pronto per l’evento sulla spumantizzazione Abruzzo in Bolla

4 Giugno 2025



All’Aquila è tutto pronto per Abruzzo in Bolla, la manifestazione sulla spumantizzazione che da tre anni proietta la città sul palcoscenico nazionale del settore. E lo fa sempre di più, se si considera che non solo per l’appuntamento che va dal 21 al 23 giugno (solita location: Palazzo dell’Emiciclo) si sono moltiplicate le aziende che espongono, ma arrivano da tutta Italia. Sono più di quaranta e rappresentano varie aree del paese, più e meno vocate, con una storia alle spalle o emergenti.

“Dalle Langhe alla Puglia, dall’Etna alle colline del Prosecco, saranno ad Abruzzo in Bolla espressioni diverse della spumantistica italiana che, com’è noto, traina l’intero comparto vino altrimenti in difficoltà”, rileva Marco Signori, che con Virtù Quotidiane – testata di riferimento del settore enogastronomico – dal 2023 organizza la manifestazione con il patrocinio del Consorzio di tutela vini d’Abruzzo e il sostegno del Gal Gran Sasso Velino.

“Quest’anno abbiamo tante novità, a partire dalla prestigiosa partnership con Excellence Sidi, la

società di distribuzione e importazione che organizza Champagne Experience, uno degli eventi più importanti a livello internazionale sul celebre vino francese, che organizza da noi due esclusive masterclass", aggiunge Signori. "Tornano poi i talk, anche grazie ad Antonio Paolini che ha sposato a pieno il nostro progetto e contribuisce con contenuti unici e ospiti di rilievo nazionale, e si rafforza la collaborazione con l'Unione regionale cuochi e l'associazione Maitre D' del professor Vincenzo Ambrosini, che non smetterò mai di ringraziare".

Ma la terza edizione di Abruzzo in Bolla "tende la mano" anche ai tantissimi curiosi ma inesperti, quelli che al bar chiedono sempre un Prosecco per indicare qualsiasi tipo di spumante: "Abbiamo previsto una masterclass con Massimo Iafrate, una sorta di mini corso di avvicinamento alle bolle, per istruire il grande pubblico sull''A, b, c' del vino", dice l'organizzatore. "E non mancherà un focus sulle bolle rosa con Massimo Di Cintio".

Un'altra novità è la giornata completamente dedicata agli operatori del settore Horeca, che non poteva che essere il lunedì. "Possono partecipare gratuitamente, basta iscriversi sul sito www.abruzzoinbolla.it, e sarà per loro un'occasione unica per entrare in contatto direttamente coi produttori, un momento b2b sempre più ricercato sia dalle aziende che dai loro clienti".

"Il crescente interesse nei confronti della manifestazione è dimostrato anche dai tanti sponsor privati, che sono cresciuti rispetto allo scorso anno, a cui va il nostro più sincero sentimento di gratitudine", conclude Signori. "L'unico rammarico è per la ancora poca sensibilità da parte di gran parte delle istituzioni".

Main sponsor di Abruzzo in Bolla sono Banco Desio, Costruzioni Collefiorito, L'Aquila 2009, Magione Papale, Pane di Prata, Pieffe Auto, Reale Mutua-Villani, Unirest. Partner Bormioli Luigi, Cna L'Aquila, Duomo dell'Aquila Apartment, Francesca Genovelli Studio, LineArredo, Marcantonio Beverage, My Suite, Podere Santa Lucia, WelcomeAq. Collaborano alla riuscita Bontà di fiore, Dimora, Emo Lullo, Maitre D', Marcozzi, Consorzio produttori del Pecorino di Farindola, San Bernardo, Urca e 99 Caffè.

Si parte dal sabato, 21 giugno, quando è in programma l'Opening party: una festa per dare inizio alla manifestazione con musica e spumanti in cui non mancherà la mixology con base bolle. Tutto il programma e l'elenco delle cantine presenti è sul sito www.abruzzoinbolla.it.