ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

“Abruzzo in bolla”, a L’Aquila percorsi enogastronomici e masterclass. Anteprima il 24 agosto

18 Agosto 2023



L’AQUILA, 18 agosto 2023 – Una giornata interamente dedicata alla spumantizzazione per

avvicinare il grande pubblico, non solo dunque esperti e appassionati, all'affascinante mondo delle bollicine su cui, al contrario di quanto si possa credere, l'Abruzzo inizia ad avere molto da dire.

È "Abruzzo in bolla", evento organizzato e promosso da *Virtù Quotidiane*, testata di riferimento del settore enogastronomico, col patrocinio del Consorzio di tutela vini d'Abruzzo, in programma venerdì 22 settembre in una location esclusiva della città dell'Aquila dove assieme a delle masterclass condotte da critici enogastronomici di fama nazionale, saranno allestiti banchi d'assaggio delle principali cantine della regione.

La manifestazione vivrà una sua Anteprima giovedì prossimo, 24 agosto, nel suggestivo cortile di Palazzo Ciolina, nell'ambito del calendario "Il Bel cortile", promosso da **Marcello Di Giacomo** e inserito nel cartellone della Perdonanza Celestiniana, l'evento storico-religioso considerato precursore del Giubileo, che ogni anno celebra l'indulgenza plenaria che volle Papa Celestino V nel 1294.

La serata si svilupperà in due momenti: il primo sarà tutto dedicato al primo spumante metodo classico prodotto in Abruzzo, quello dell'azienda agricola Faraone di Giulianova (Teramo) che nel 1983 ottenne la primissima licenza dei vini spumanti naturali rilasciata dall'istituto sperimentale per la elaiotecnica di Pescara, del servizio Repressione frodi del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste.

Dopo una presentazione di **Marco Signori**, giornalista e direttore di *Virtù Quotidiane*, condurrà la masterclass con degustazione di annate storiche **Massimo Di Cintio**, giornalista enogastronomico, alla presenza del produttore, **Federico Faraone**, che proprio quest'anno festeggia i quarant'anni dalla prima produzione di spumante.

Il secondo momento sarà dedicato alla presentazione in anteprima del dolce che **Federico Marrone**, pastry chef del ristorante Da Lincosta ha elaborato in onore alla città, alla Perdonanza e alla figura di Celestino V.

La masterclass ha un costo di 20,00 euro, mentre la degustazione del dolce è gratuita ma serve in entrambi i casi la prenotazione all'indirizzo *ilbelcortile@gmail.com* o al numero 331-7383503.