ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

L’Aquila, torna Abruzzo in Bolla con il doppio delle cantine

15 Luglio 2024



Gli affinamenti speciali dello spumante, da quelli sotto l’acqua del mare a quelli sotto la neve in alta quota, gli spumanti del Mezzogiorno e la riscoperta degli autoctoni, lo stato dell’arte della spumantizzazione italiana e quello della spumantizzazione abruzzese, attraverso ospiti di caratura nazionale, produttori, enologi, distributori e critici di fama.

Sarà ricco il programma della seconda edizione di Abruzzo in Bolla, il primo e unico evento dedicato agli spumanti in programma venerdì 13 settembre all’Aquila, al colonnato di Palazzo dell’Emiciclo.

Dopo il successo della prima edizione, la manifestazione torna con un programma ancora più ricco e il doppio delle cantine rispetto allo scorso anno.

La manifestazione, organizzata da *Virtù Quotidiane*, testata di riferimento del settore enogastronomico col patrocinio del Consorzio di tutela vini d’Abruzzo e di L’Aquila Capitale della cultura 2026, oltre ai banchi d’assaggio e alle masterclass, quest’anno prevede anche show cooking, postazioni food e corner dedicato alla mixology e dalle 11,00 andrà avanti fino a tarda sera.

Si inizia al mattino con il talk “Dalle cime agli abissi, gli affinamenti speciali dello spumante” condotto da **Marcella Pace** e che vedrà intervenire **Bruno Carpitella** di Vini d’Altura (Abruzzo), **Gianluca Grilli** di Tenuta del Paguro a Ravenna, **Pierluigi Lugano** de La Cantina Bisson “Cantina degli Abissi” a Sestri Levante (Genova), **Antonio Arrighi** dell’Azienda agricola Arrighi di Porto Azzurro (Livorno), e **Francesco Leo** di Cantine Paololeo, a San Donaci (Brindisi). Si prosegue con “Gli spumanti del Mezzogiorno e la (ri)scoperta dell’autoctono” condotto da **Serena Leo** dove intervengono **Antonio Pisante** di Pisan-Battèl, a San Severo (Foggia), **Annapaola Cipolla** di Tenute Orestiadi, a Gibellina (Trapani) e **Andrea Giuliano** di Casa Setaro-I vini del Vesuvio, a Trecase (Napoli).

A ora di pranzo, show cooking coi prodotti del territorio a cura dell’Unione regionale cuochi abruzzesi (Urca).

Nel pomeriggio riprendono i talk: il primo è “La bolla delle bolle: dove va la spumantizzazione italiana?” a cura di **Antonio Paolini** che condurrà gli interventi di **Umberto Cosmo** di Bellenda Conegliano Valdobbiadene Prosecco superiore, **Pietro Pellegrini** di Pellegrini spa, **Paolo Rossino**, direttore Consorzio Alta Langa, **Leonardo Seghetti** gastronomo e tecnologo alimentare, e **Mattia Vezzola**, enologo e produttore. A seguire “L’Abruzzo effervescente, da dove viene e dove va” condotto da **Andrea De Palma** con gli interventi di **Alessandro Nicodemi**, presidente del Consorzio di tutela vini d’Abruzzo, **Emanuele Imprudente**, assessore all’Agricoltura Regione Abruzzo, **Paolo Federico**, presidente Gal Gran Sasso Velino, **Sandro Spella**, presidente Citra, **Valentino Di Campli**, presidente Legonziano, **Luciano Di Labio**, presidente Vinco, e **Domenico Bomba**, presidente Casal Thaulero.

Appuntamento anche con gli spumanti Trabocco Abruzzo doc e con la presentazione del metodo di analisi acustica del perlage di **Tommaso Caporale**, autore della guida *Bollizine*, che guiderà anche una masterclass. Subito dopo, “Pizza&Bolle tra parole, impasti e suggerimenti sugli abbinamenti” con **Antonella Amodio** che presenta il suo libro *Calici&Spicchi* insieme a **Luciano Pignataro** e **Fabio Riccio**. **Luca Cucciniello** di Parià Pizzeria Partenopea sfornerà pizze al padellino che saranno servite assieme ad uno spumante.

Straordinari partner di questa edizione di Abruzzo in Bolla, resa possibile anche grazie al Gal Gran Sasso Velino, sono Bormioli Luigi, Totani srl, Fare Energie Nuove e Geo L’Aquila. Sponsor tecnici Marcantonio, Pane di Prata, 99 Caffè e 67/Cento.

L’acquisto dei biglietti è già possibile sul circuito Ciaotickets, all’indirizzo *https://www.ciaotickets.com/it/biglietti/abruzzo-in-bolla-laquila*.