ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

L’Aquila, torna Abruzzo in bolla. Ecco le 26 cantine presenti

26 Agosto 2024



Cresce Abruzzo in Bolla: sono 26, più del doppio dello scorso anno, le cantine presenti alla seconda edizione in programma venerdì 13 settembre all’Aquila.

L’evento tutto dedicato alla spumantizzazione, organizzato 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 e il sostegno del Gal Gran Sasso-Velino, prevede un fitto programma che animerà l’intera giornata.

Sotto il colonnato di Palazzo dell’Emiciclo e nell’elegante tensostruttura che sarà allestita nel piazzale antistante, dalle 10,30 alle 23,00, insieme ai banchi d’assaggio aperti per l’intera giornata, si susseguiranno talk, show cooking e masterclass.

Dalle microproduzioni ai colossi della cooperazione, da chi spumantizza da decenni a chi lo fa solo da poche stagioni, dal metodo classico a quello Charmat saranno presenti 22 cantine: Biagi, Cantina Frentana, Casal Thaulero, Citra, Ciccone, Centorame, Contesa, Dora Sarchese, Faraone, Fausto

Zazzara, Feudo Antico, La Quercia, Piandimare, Poderi Costantini, San Lorenzo, Tollo, Nododivino, Legonziano, Tenuta Ulisse, Vignamadre, Vigna di More e Vinco.

Tra le novità di quest'anno, il corner collettivo nel quale saranno presenti i prodotti di altre quattro aziende: Cioti, D'Alesio, Di Ubaldo e Illuminati.

Il programma dei talk parte alle 10,30 con "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 alle 11,30 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), Massimo Setaro di Casa Setaro-I vini del Vesuvio, a Trecase (Napoli), e Federico Faraone di Azienda agricola Faraone, a Giulianova (Teramo).

Divisa in due parti, la tensostruttura ospiterà anche lo show cooking dell'Unione regionale cuochi (Urca) alle ore 13,00 e una masterclass sul caffè con gli specialisti di Sca Italy, a cura della micro torrefazione artigianale aquilana 99 Caffè alle ore 14,30.

Nel pomeriggio riprendono i talk: il primo alle 16,30 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, alle ore 17,30 "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 della 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 alle ore 18,30.

Mentre alle 19,30 sarà la volta di Luciano Pignataro, Antonella Amodio e Fabio Riccio che parleranno di abbinamento pizza-bolle: sarà l'occasione per presentare il libro della Amodio Calici&Spicchi e assaggiare la nuova pizza al padellino di Luca Cucciniello di Parià Pizzeria Partenopea.

A partire dalle 20,30, infine, cocktail e musica con Railway movement: Stefano Cattivera, dj

producer affiancato da Ettore Vozza, pianista e compositore, proporrà una selezione dove il sound della serata sarà guarnito con interventi di improvvisazione estemporanea.

I banchi d'assaggio resteranno aperti dalle 11,00 alle 23,00, per la durata dell'intera manifestazione.

Confermato il coinvolgimento delle associazioni di sommelier Ais, Fis e Assosommelier, alle quali quest'anno si aggiungono Fisar e Assomarso, che coi loro professionisti presteranno servizio nelle masterclass e ai banchi d'assaggio. Collabora stavolta anche l'associazione Maitr D', composta da professionisti dell'accoglienza con l'obiettivo di dare alla professione del maître d'hotel e delle figure affini un percorso diverso dallo standard attuale.

Straordinari partner di questa edizione sono Bormioli Luigi, Totani srl, Fare Energie Nuove e Geo L'Aquila. L'evento è reso possibile anche grazie al sostegno di Marcantonio Beverage, LineArredo, Pane di Prata, 99 Caffè e 67/Cento e al supporto di Fabio Di Bartolomeo, consulente in sicurezza e igiene sul lavoro nel settore del food and beverage, e di JollyGraph Pubblicità.

L'acquisto dei biglietti è possibile sul circuito Ciaotickets, all'indirizzo https://www.ciaotickets.com/it/biglietti/abruzzo-in-bolla-laquila. C'è la possibilità di scegliere tra un ticket da 30,00 euro valido per l'intera giornata che include consumazioni ai banchi d'assaggio, allo show cooking e partecipazione alle masterclass, e uno da soli 13,00 euro che include consumazioni ai banchi d'assaggio e cocktail durante la sera, che sarà animata anche da musica