ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

Venerdì 22 settembre, tutto pronto all'Aquila per "Abruzzo in Bolla"

12 Settembre 2023



Tutto pronto all'Aquila per "Abruzzo in Bolla", il primo evento tutto dedicato alla spumantizzazione regionale che venerdì 22 settembre animerà il colonnato di Palazzo dell'Emiciclo con masterclass e banchi d'assaggio.

Per l'occasione il capoluogo si proietterà sul palcoscenico nazionale dell'enologastronomia grazie alla presenza di due tra i più importanti giornalisti e critici, **Luigi Cremona** e **Luciano Pignataro**.

La manifestazione, organizzata e promossa da *Virtù Quotidiane*, testata di riferimento del settore enogastronomico, col patrocinio del Consorzio di tutela vini d'Abruzzo, ha la partnership della sede aquilana del Museo MAXXI che, alle 14,30, accoglierà con un ingresso a costo ridotto, coloro che parteciperanno alle masterclass in programma dalle ore 16,00 alle ore 18,00 (per le quali è necessaria la prenotazione all'indirizzo *abruzzoinbolla@virtuquotidiane.it*).

Pensata 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, “Abruzzo in Bolla” entra poi nel vivo proprio con le due degustazioni guidate, la prima sull’abbinamento tra gli spumanti abruzzesi e i salumi spalmabili dell’Adriatico guidata da Pignataro e la seconda sugli abbinamenti cibo-spumante condotta da Cremona, alla presenza dei produttori.

Alle ore 18,00 l’apertura dei banchi d’assaggio, con la presenza di 12 aziende, fino alle ore 21,00.

Partecipano coi loro spumanti, sia metodo classico sia metodo italiano, le aziende Vin.co, Citra, Casal Thaulero, Legonziano, Centorame, Matteo Ciccone, Faraone, Luca Biagi, Piandimare, Francesca Valente, Cioti e San Lorenzo.

Abruzzo in Bolla è inedito anche per il coinvolgimento, per la prima volta insieme in un’unico evento, di tre associazioni di sommelier: Ais, Fis e Assosommelier, che coi loro professionisti presteranno servizio nelle masterclass e ai banchi d’assaggio.

L’ingresso alla manifestazione è solo su prenotazione all’indirizzo email *abruzzoinbolla@virtuquotidiane.it*.