



Abruzzo in Bolla, il viaggio nel mondo degli spumanti dà appuntamento per la quarta edizione dal 20 al 22 giugno 2026

23 Giugno 2025 

L'AQUILA – Da una scommessa nata tre anni fa con 12 cantine abruzzesi ad un viaggio da nord a sud dell'Italia, tra grandi colossi e piccoli produttori, tra tradizioni radicate e nuovi esperimenti.

Si è chiusa con il pienone di operatori del settore horeca la terza edizione di Abruzzo in Bolla, che si è svolta all'Aquila da sabato ad oggi (23 giugno), ideata e organizzata da *Virtù Quotidiane* e con il patrocinio del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, il sostegno del Gal Gran Sasso Velino, con il presidente **Paolo Federico**, presente al taglio del nastro con la Regione Abruzzo, rappresentata dal vicepresidente **Emanuele Imprudente**.

Tra banchi d'assaggio, **talk (che possono essere rivisti qui)** e masterclass la tre giorni dedicata al pubblico e agli operatori di settore è stata una immersione nel mondo delle bolle italiane a tutto tondo. Con la festa del sabato sera e la giornata aperta solo agli operatori di settore dell'horeca e in mezzo la domenica per una full immersion di degustazioni, la manifestazione si pone a metà strada per parlare al grande pubblico, ma anche agli addetti ai lavori con l'obiettivo "di fare cultura attorno al mondo delle bollicine", come ha ricordato **Marco Signori**, che ha già annunciato le date della prossima edizione: dal 20 al 22 giugno 2026.

Sostenitore **Antonio Paolini**, critico enogastronomico che ha condotto un talk per analizzare le evoluzioni e le prospettive del settore e due masterclass sugli Champagne grazie alla prestigiosa collaborazione con Excellence Sidi.

Confermato il coinvolgimento delle associazioni di sommelier Ais, Fis, Fisar, Assomarso e Assosommelier, che coi loro professionisti presteranno servizio nelle masterclass e ai banchi d'assaggio. Rinnovata anche la collaborazione con l'associazione Maitre 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.

Sponsor privati: Banco Desio, Costruzioni Collefiorito, L'Aquila 2009, Magione Papale, Pane di Prata, Reale Mutua-Agenzia Villani, PieffeAuto, Unirest. Partner sono Bormioli Luigi, Cna L'Aquila, Duomo dell'Aquila Apartments, Francesca Genovelli Studio, LineArredo, My Suite, Marcantonio Beverage, WelcomeAq, Podere Santa Lucia. L'evento viene realizzato grazie alla collaborazione con Bontà di Fiore, Dimora, Emo Lullo, Maitre D', Marcozzi, Consorzio del



Pecorino di Farindola, San Bernardo, Unione regionale cuochi d'Abruzzo e 99 Caffè. L'evento è reso possibile anche grazie al supporto di **Fabio Di Bartolomeo**, consulente in sicurezza e igiene sul lavoro nel settore del food and beverage.

RIVEDI I TALK

LE FOTO

