



All'Aquila nel vivo “Vinaria”, il primo grande evento b2c del vino e del formaggio d'Abruzzo

16 Maggio 2024 

L'AQUILA – Piazza Duomo si riempie da subito, tra appassionati e curiosi. Coglie nel segno Vinaria, il salone del vino e del formaggio che da oggi a domenica proietta L'Aquila sul palcoscenico abruzzese dell'enogastronomia.

Trentaquattro cantine, sette casari e poi un'area convegnistica animata tutti i giorni da seminari, masterclass, degustazioni, lezioni di abbinamento e riflessioni riempiono il ricco programma della manifestazione organizzata da Blunel, società di Pescara che prevede di bissare a ottobre nella città adriatica con lo stesso format.

Di fatto, è il primo grande evento B2C (business to consumer) dedicato al vino e ai formaggi in Abruzzo, realizzato grazie al sostegno dei maggiori attori del comparto: Consorzio Tutela Vini Abruzzo, Movimento Turismo Vino Italia, Città del Vino Italia, Camera di Commercio Chieti-Pescara, Camera di Commercio del Gran Sasso, Confartigianato Abruzzo, Regione Abruzzo, Comune dell'Aquila e Ais Abruzzo, con coinvolte tutte e tre le delegazioni della provincia, quella dell'Aquila, quella di Sulmona e quella di Avezzano.

Dopo il taglio del nastro alla presenza di **Leonardo Scimia** in rappresentanza del Comune, **Emanuele Imprudente**, assessore regionale all'Agricoltura, **Salvatore Florimbi** della Camera di Commercio del Gran Sasso e **Barbara Lunelli**, che con Blunel ormai da anni promuove eventi di successo, oggi pomeriggio si è entrati nel vivo con l'apertura degli stand e il convegno sull'enoturismo, moderato da **Franco Santini**, al quale sono intervenuti **Angelo Radica**, presidente nazionale dell'associazione Città del Vino ed **Elisa Colella**, delegata dell'Ais di Sulmona e ristoratrice.

Poi, “Meglio un giorno da pecora...che una mucca astemia! Non la fate così facile! Il latte vaccino denso di sorprese”, degustazione guidata sull'abbinamento vini e formaggi a cura di **Massimo Iafrate**, docente dell'Ais. A seguire si è proseguito con due masterclass, “Sorsi d'Abruzzo. Le sfaccettature del Trebbiano” e “Sorsi d'Abruzzo. Il Pecorino, l'identità di un vino in evoluzione”, condotte dal giornalista Franco Santini.

Si prosegue domani, venerdì, con “Il vino, piacere di conoscerlo” a cura della presidente regionale dell'Ais **Angela Di Lello** alle ore 18,00. Alle 19,30 si replica l'appuntamento sul formaggio guidato da Iafrate. Alle 20,30 e alle 21,30 due masterclass condotte da Santini: la prima sul Cerasuolo e la seconda sui vini naturali.



La manifestazione inizia tutti i giorni dalle 17 e va avanti fino a mezzanotte, con l'esposizione dei produttori. L'accesso alla manifestazione è gratuito. Chi vuole assaggiare le specialità presenti può acquistare un carnet del valore di 10 euro che dà diritto a 4 degustazioni a scelta tra i 34 produttori vinicoli presenti, provenienti da tutta la regione. Sette invece sono i casari che portano i loro speciali formaggi e chi vuole può acquistare direttamente da loro aperitivi, degustazioni, ma anche formaggi da godersi a casa.

I convegni sono gratuiti, mentre le degustazioni e le masterclass gestite da Ais sono a numero chiuso e sono prenotabili direttamente allo stand in piazza Duomo.

Tutte le cantine partecipanti

Cantina Wilma, Collefrisio, Pasetti, Pescara Vini, Rosarubra, Trium, Torre de' Bianchi, Vin.Co, Bosco Nestore, Cantina del Fucino, Feudo Antico, Castelsimoni, Cantinarte, Azienda Agricola Marco Rossi, Barone di Bolaro, Pietrantoni, Paride D'Angelo, Cantina Colonnella, Cioti, Cantina Casale, San Lorenzo, Enoteca Città del Vino, Tenuta Ulisse, Cantina Lampato, Terre di Masciulli, Rabottini, Cantina Centorame, Valle Martello, Palazzo Battaglini, Cascina del Colle, Torre Zambra, Cantina Villamagna, Cantina Piandimare, Liquori Campoli - Liquori non Filtrati.

I Caseifici partecipanti

La Mascionara, Campo Felice, Valle Magica, Gregorio Rotolo, Fracassa, Oro nella Terra, Caciocavallo Impiccato.

IL PROGRAMMA COMPLETO



pubbliredazionale