

Bollicine Citra, la Pizza Doce di Camplone e la pasta De Cecco, ecco l'Abruzzo enogastronomico dei Premi Flaiano

7 Luglio 2026

di **Marcella Pace**



PESCARA – Viaggiavano veloci le bollicine di Citra Vini, la più grande realtà vinicola d'Abruzzo, nei calici che hanno rinfrescato i protagonisti della 53esima edizione dei Premi internazionali Flaiano.

Anche quest'anno Pescara è stata al centro della scena culturale italiana, con la cerimonia di conferimento dei Premi istituiti nel 1973 da **Edoardo Tiboni**, intitolati all'intellettuale pescarese e conferiti agli artisti di spicco del cinema, della televisione e del teatro e ai protagonisti del giornalismo.



I grandi protagonisti venuti nel capoluogo adriatico proprio per ritirare le statuette del Pegaso d'Oro hanno potuto assaporare i vini della cooperativa di secondo livello con sede a Ortona (Chieti). A conquistare è stato soprattutto il Metodo classico Fenaroli, dosaggio zero, con la sua eleganza, che ha riscosso grandi apprezzamenti da parte degli ospiti che hanno potuto assaporarlo sia nell'aperitivo prima dell'inizio della serata, che poi nella cena di gala, a conclusione della manifestazione.

Particolarmente richiesti, anche per via delle temperature alte, il Solovetro Pecorino e il Cerasuolo Ferzo. All'assaggio anche gli spumanti metodo charmat Trabocco Pecorino e Rosè.

“Una bottiglia di vino contiene più filosofia di tutti i libri del mondo”, ha detto **Sandro Spella**, presidente di Citra sul palco in piazza della Rinascita, citando Louis Pasteur, mentre consegnava il premio al maestro **Marco Bellocchio**, “ed è partendo da qui che Citra ha scelto di essere vicina al mondo della cultura, affiancando i Premi internazionali Flaiano”.



Pina D'Eusanio con Rocco Papaleo

Ma c'è stato anche tanto altro Abruzzo gastronomico ad allietare gli ospiti, a cominciare dalla pasta De Cecco, protagonista della cena, passando per l'utilizzo di materie prime del territorio, come il Pomodoro a pera d'Abruzzo e lo zafferano Dop dell'Aquila, fino a concludersi con la Pizza Doce, il dolce tipico della regione a base di Alchermes, preparata dal maestro pasticcere **Fabrizio Camplone**, da sempre vicino ai Premi Flaiano.









pubbliredazionale