

## “COLLISIONI”, VINI ED ECCELLENZE D’ABRUZZO A BAROLO PER IL FESTIVAL AGRIROCK



CHIETI - Il Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo a Barolo (Cuneo) per la decima edizione di “Collisioni”, il festival agrirock che dal 29 giugno al 28 luglio ospiterà musica, incontri, dialoghi con premi Nobel per la letteratura, star della musica italiana e internazionale e registi di fama mondiale.

“Collisioni” include infatti anche il “Progetto Vino”, iniziativa ideata e diretta dallo scrittore ed esperto di vino **Ian D’Agata**, con l’obiettivo di dar voce alla regionalità e alla ricchezza di quello straordinario tesoro che è il patrimonio vinicolo ed agricolo italiano, diventando un riferimento per il panorama internazionale.

Progetto Vino ospita ogni anno una non stop di degustazioni dedicate ad oltre 70 professionisti del settore: giornalisti delle maggiori testate estere, importatori, sommelier stellati impegnati in un ricco programma riservato ai professionisti.

L’edizione 2018, dunque, vedrà la presenza del Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo con 24 aziende che saranno protagoniste in tre masterclass dedicate alle Denominazioni tutelate del Consorzio e un evento sul palco Wine&Food del festival, aperto al pubblico per promuovere il vasto e variegato territorio vitivinicolo abruzzese.

“L’Abruzzo e i suoi vini non potevano mancare in un evento di così grande respiro come Collisioni, un appuntamento che ha saputo affermarsi a livello internazionale per la qualità delle proposte culturali ed enogastronomiche favorendo la conoscenza delle eccellenze italiane in tutto il mondo”, sottolinea in una nota il presidente **Valentino Di Campi**.

“Per il Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo prendere parte a Collisioni, caratterizzato dalla presenza da una platea di esperti internazionale, assume una valenza particolare per la valorizzazione del nostro territorio e dei nostri vini, soprattutto in occasione dell’anniversario dei 50 anni della Doc Montepulciano d’Abruzzo, e rappresenta un ulteriore tassello nella promozione delle nostre Denominazioni in Italia e all’estero”.

Si parte domenica 1 luglio con la prima masterclass, dedicata ai vini pecorino, in programma dalle 14,30 alle 17,30. Saranno incentrate invece sul vino principe della regione, il Montepulciano d’Abruzzo nelle sue diverse declinazioni, le due masterclass di lunedì 2 luglio (ore 9,30-12,00 e ore 13,00-15,30).

Ognuno della durata di 150 minuti, gli incontri prevedono seminari specialistici e una panoramica sulle aziende partecipanti. Alle masterclass prenderà parte un ampio panel di

esperti, selezionati tra gli ospiti internazionali del progetto, che degusteranno i vini presentati interagendo con gli stessi produttori.

Domenica 1 luglio, sul Palco Wine&Food è in calendario una degustazione per attirare sui vini abruzzesi l'attenzione dei winelovers ed enocuriosi che affollano Barolo nei giorni del festival. A partire dalle ore 20,00 di scena "Versi Divini-I grandi bianchi dell'Abruzzo incontrano i grandi rossi delle Langhe". Qui il Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo presenterà al pubblico tre vini a bacca bianca: il Pecorino, la Passerina e il Trebbiano d'Abruzzo, accompagnati dalle prelibatezze gastronomiche della regione, dai tipici arrosticini cotti alla griglia al pecorino Canestrato di Castel del Monte, dalla ventricina del vastese fino all'olio extravergine d'oliva.