

Il Campionato della genziana fatta in casa, la seconda edizione è ripartita dall'Aquila

1 Novembre 2024

di Giancarlo Pierannunzi



L'AQUILA - Dall'Aquila è partita la seconda edizione del Campionato della genziana fatta in casa. Domenica scorsa la prima tappa, che è coincisa con la Fiera dell'amaro abruzzese, dell'iniziativa organizzata dalla Compagnia della genziana, associazione nata nel 2020 proprio per valorizzare e promuovere i liquori tradizionali.

Ospitato da LiberaMia Libri Caffè Vini e Merende, l'evento ha visto la partecipazione di 11 amatori che hanno portato in degustazione i loro campioni di genziana fatta in casa per essere valutati dalla giuria. Il pubblico, composto da appassionati e curiosi, ha potuto immergersi in un'esperienza sensoriale a tutto tondo, con due sessioni di degustazione di genziana, un aperitivo dal sapore tipicamente abruzzese e un'opportunità unica: il coinvolgimento di tutti e otto i produttori di amari presenti alla Fiera, trasformando l'appuntamento in un "fuori salone" dedicato agli amari.

La location, calorosa e accogliente, ha contribuito all'atmosfera conviviale e al successo dell'evento. LiberaMia, gestito da proprietari affabili e appassionati, è un luogo di incontro e scambio culturale con un'interessantissima selezione di vini che, per l'occasione, ha aperto le porte agli appassionati di genziana con una proposta speciale: un aperitivo indiano dal tocco piccante.

Il gin tonic che ha chiuso la serata è stato preparato con un gin abruzzese inedito del Liquorificio 4.0 di Teramo, ispirato alla genziana e in uscita ufficiale a marzo 2025.

Silvio Pacioni, presidente della Compagnia della Genziana, ha presentato le quattro batterie di genziana, abbinate a due produttori per volta scelti per "somiglianza" di produzione e grado alcolico. Ogni produttore ha raccontato la storia della propria azienda, il metodo di lavorazione e le caratteristiche della genziana presentata.

Per partecipare alle selezioni del Campionato i concorrenti dovranno presentare 200 ml di genziana alla tappa provinciale che preferiscono o inviarla alla sede dell'associazione in via Thaulero n.5 a Roseto degli Abruzzi, accompagnandola con una breve descrizione. È possibile iscriversi con più di un prodotto, dichiarando la provenienza lecita della radice.

Alla finale, i vincitori di ogni girone si sfideranno di fronte a una giuria d'eccezione. I premi includono: 100 euro e iscrizione gratuita alla Compagnia della Genziana per il primo classificato, una bottiglia di amaro e l'iscrizione per il secondo classificato, e l'iscrizione per il terzo. Verrà inoltre assegnato un premio speciale della critica per la genziana che si distinguerà per il suo carattere unico.

Per ulteriori dettagli e aggiornamenti sulle prossime tappe e sul premio della critica, gli interessati possono seguire i canali social della Compagnia della Genziana o contattarla al numero 393-2194174 o via e-mail all'indirizzo compagniadellagenziana@gmail.com.