

## LA COMPAGNIA DELLA GENZIANA, UN'ASSOCIAZIONE PER VALORIZZARE GLI AMARI ABRUZZESI

3 Ottobre 2020



PESCARA - “In Abruzzo non esisteva una realtà che puntasse alla valorizzazione del patrimonio incredibile che abbiamo”. A spiegare a *Virtù Quotidiane* da dove arriva l’idea della Compagnia della genziana è il presidente **Silvio Pacioni**.

Nata lo scorso agosto, l’associazione culturale, su base regionale, riunisce esperti e

appassionati delle eccellenze abruzzesi, accomunati dall'intento di promuovere il nome Abruzzo grazie ai suoi sapori.

“Ho partecipato a due matrimoni, in Liguria e in Calabria – racconta Pacioni, dentista di professione, e amante della regione in tutte le sue sfaccettature – . In entrambi i casi il momento degli amari, era caratterizzato sempre da prodotti commerciali. In Abruzzo, invece, abbiamo tantissime varietà, tutte artigianali e tipiche”.

Da questa quasi folgorazione Pacioni decide, insieme a **Eleonora Iezzi**, sommelier, di dare vita alla Compagnia della Genziana, una realtà associativa per approfondire il mondo degli amari abruzzesi e promuoverlo e per sviluppare il consumo consapevole della genziana, tra didattica e goliardia.

Nel suo progetto, come soci fondatori, entrano nomi di rilievo: il presidente di Qualità Abruzzo, **Sandro Ferretti**, **Nuccia De Angelis**, creatrice del ristorante diffuso, stellato D-One, l'esploratore del gusto **Ermenegildo Bottiglione**, che ricopre il ruolo di vicepresidente, **Emanuel Minosse**, cuoco dell'Ambasciata italiana a Lisbona, e **Giovanni Pacioni**, papà di Silvio, professore ordinario dell'Università dell'Aquila, uno dei massimi esperti di botanica.

“L'obiettivo – chiarisce il presidente – è di lavorare sulla promozione del concetto di amaro e cercare di essere un tramite per la conoscenza delle aziende locali, sperando di approdare anche fuori dall'Abruzzo”.

L'associazione, aperta a nuove adesioni, è già al lavoro per organizzare un corso per provincia, incentrato sulla degustazione di amari.