

“PER BACCO IN BIANCO”, A FRANCAVILLA I BIANCHI D’ABRUZZO IN RIVA AL MARE

23 Luglio 2020

di **Marcella Pace**



FRANCAVILLA AL MARE – Un viaggio alla scoperta, sorso dopo sorso, dei bianchi d’Abruzzo. Dai classici vitigni autoctoni, agli esperimenti con gli extraregionali fino a inattesi blend.

Sono una trentina le aziende vinicole abruzzesi, tra storiche e giovanissime, che hanno aderito a Per Bacco...in bianco, la manifestazione organizzata da Itf, gli imprenditori turistici di Francavilla al Mare (Chieti), in collaborazione con Comune e con Pescara Wine.

Ieri sera e oggi, 13 stabilimenti balneari lungo la costa hanno accolto i banchi d’assaggio dei bianchi abruzzesi, abbinando una proposta gastronomica preparata da loro.

La manifestazione, ispirata da Cerasuolo a Mare, l’iniziativa di Confesercenti, che vede i rosati d’Abruzzo da ben sette edizioni protagonisti in riva al mare, è organizzata anche dalla Corporazione dei Saperi & dei Sapori e l’A.I.E.S. Abruzzo (Accademia Internazionale

Enogastronomi Sommeliers).

Sfiziose le proposte culinarie, rigorosamente a base di pesce, che hanno pensato i lidi di Francavilla, tra panini o tramezzini di mare, arancini di pesce, cannoli salati, e poi primi della tradizione. Immane, ovviamente, la frittura.

Buona anche l'affluenza di pubblico che ha partecipato acquistando il ticket degustazione e assaggiando le specialità culinarie, godendo di una serata pienamente estiva.

Oggi seconda serata, sempre con lo stesso meccanismo: acquistando un ticket da 7 euro, è possibile degustare 5 calici di vino bianco, proposti da sommelier professionisti. Il biglietto include anche il calice e la sacchetta porta bicchiere. La proposta gastronomica, curata dagli stabilimenti aderenti, non è inclusa nel ticket.

Gli stabilimenti che aderiscono all'iniziativa sono Siesta, El Pareso, Nausica, Drago Verde, Il Faro, Blumarine, Mare Nostrum, Vittoria Beach, Cortesito, Sirena, Capoverde, Nettuno, Il Gabbiano.

LE FOTO

