

PERLAGE 2017: A LANCIANO SI CELEBRANO LE BOLLICINE D'ABRUZZO



LANCIANO - Ogni territorio racconta una storia di cultura e tradizioni ed ogni produzione enogastronomica nasce e si sviluppa in un contesto unico, l'unione di questi fattori determina una precisa identità territoriale e diviene un brand turistico e culturale.

Duemila anni di storia, cultura e tradizioni secolari fanno di Lanciano una città speciale e Perlage, la manifestazione nata per promuovere gli spumanti abruzzesi, la cultura e la storia frentana, vuole raccontare attraverso l'enogastronomia il gusto di una città nella magia del suo centro storico.

Presentata stamattina presso il Salone d'Onore della Casa di Conversazione da **Franco**

Ferrante, presidente di Lancianofiera, **Nicola Antonio Sichetti**, presidente di Cia Chieti-Pescara e **Mario Pupillo**, sindaco di Lanciano, la quarta edizione di Perlage, Bollicine Cultura e Gastronomia nella Lanciano Antica è in programma per i prossimi sabato 5 e domenica 6 agosto.

Le “bollicine” stanno vivendo un successo mondiale senza precedenti: le esportazioni viaggiano con incrementi mensili a doppia cifra.

La nostra regione, quinta in Italia per produzione vinicola, non è da meno. I nostri produttori stanno facendo passi da gigante nella vinificazione (sempre più cantine producono spumanti sia col metodo Martinotti che col metodo Classico) grazie anche alle caratteristiche ed alla qualità dei vitigni autoctoni: Pecorino, Cococciola e Passerina particolarmente vocati alla spumantizzazione.

Lancianofiera da sempre attenta allo sviluppo del settore agroalimentare della nostra regione ha deciso sin dallo scorso anno, in partnership con il Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo, di organizzare un evento estivo di promozione dello spumante abruzzese dedicato ai numerosi turisti che affollano in agosto il territorio frentano.

Per due giorni i visitatori, dopo aver acquistato il kit con sacchetta e bicchiere, passeggiando nei vicoli, potranno degustare nei ristoranti del centro storico decine di etichette regionali di spumanti in abbinamento alle migliori specialità preparate dagli chef frentani con ingredienti scelti fra i presidi regionali Slow Food.

I ristoratori del centro storico offriranno degustazioni in abbinamento alle bollicine in due modalità:

lo Street Food di qualità ed i menu speciali con la formula tutto compreso.

Un ricco programma di eventi culturali, quest’anno sostenuti anche dal mecenatismo di alcune aziende vinicole, contribuirà a rendere la permanenza nel centro storico un’esperienza entusiasmante.

Grazie alla collaborazione con L'Associazione Amici della Musica Fedele Fenaroli sabato sera è previsto in Auditorium Diocleziano un recital lirico con Musiche di Puccini.

Sono previsti inoltre due incontri alla scoperta del vino: il primo, sabato, sarà un'esperienza multisensoriale di vinosofia e il secondo, domenica, alla conoscenza dello spumante tenuto dal sommelier **Nicola Roni**, ambasciatore Italiano dello Champagne.

Domenica sempre in Auditorium si esibirà un trio di giovani talenti per Flauto, Clarinetto e Pianoforte a cui seguiranno le musiche, i suoni, i canti e i racconti, dritti al cuore delle tradizioni degli Alberi Sonori a Largo San Giovanni.

Come è tradizione i turisti saranno accompagnati da esperti alla scoperta della città sotterranea e dei quartieri medievali, grazie anche ai volontari dell'Associazione Amici di Lancianovecchia sempre disponibili a tenere aperti i monumenti e guidare i turisti.

Quest'anno il programma di esplorazione si amplierà grazie alla collaborazione con il Fai (Fondo Ambiente Italiano) con la visita guidata alla storica Tipografia Masciangelo.

Inoltre in Auditorium Diocleziano saranno presenti due installazioni dell'artista Maurizio Righetti: "Impronte di donna" e "Conversazioni".

Non mancherà Mercatino dei Presidi Slow Food e delle produzioni agricole d'eccellenza grazie alla collaborazione con Slow Food Lanciano e la Cia (Confederazione Italiana Agricoltori).