

“Vinaria” all’Aquila in archivio con 15mila presenze: buona la prima, si replica a Pescara a ottobre

20 Maggio 2024

di **Redazione**



L'AQUILA – Con circa 15mila presenze, una quindicina tra talk e degustazioni guidate, va in archivio la prima riuscita edizione di “Vinaria”, il primo grande evento b2c d’Abruzzo del vino e del formaggio che ha animato Piazza Duomo, all’Aquila, per quattro giorni.

La manifestazione organizzata da Blunel, che replica dal 17 al 20 ottobre al porto turistico di Pescara con lo stesso format, ha richiamato un folto pubblico di appassionati ma anche semplici curiosi, avvicinando al mondo del vino soprattutto i più giovani che oggi rappresentano la fetta di mercato più distante dal prodotto.

Animata ogni giorno da lezioni sull’abbinamento vino-formaggi e masterclass che hanno fatto esplorare il variegato mondo enologico abruzzese, parlando di Trebbiano, Montepulciano e Cerasuolo ma anche di vini naturali e vitigni stranieri, la manifestazione, che ha visto gli interventi di enologi, giornalisti di settore e sommelier, ha posto l’accento anche sulla

controversa relazione tra vino e salute, grazie all'intervento del prof **Mauro Maccarrone**, ordinario di Biochimica dell'Università dell'Aquila e sommelier.

Si è parlato di enoturismo con **Angelo Radica**, presidente nazionale dell'Associazione Città del vino, e di terroir e abbinamenti con l'enologo **Guerino Pescara**, il giornalista **Franco Santini**, **Massimo Iafrate**, docente dell'Ais e **Tonino Scardone**, delegato dell'Onaf (Organizzazione nazionale assaggiatori di formaggio) dell'Aquila.

“Siamo contentissimi del riscontro avuto”, dice con soddisfazione l'organizzatrice, **Barbara Lunelli**. “Il vino ha bisogno di parlare direttamente al consumatore, cosa che ultimamente ha perduto”.

Per il vice sindaco **Raffaele Daniele** “questa manifestazione ci ha convinto sin dall'inizio, dà uno sprint a quella che sarà la nuova Piazza”.

Soddisfatti anche gli espositori: “C'è stata tantissima affluenza, con un pubblico di ogni genere”, dice **Nicola Di Carlo** di Tenuta Trium, azienda nata da pochi anni a Notaresco (Teramo). Gli fa eco **Lamberto Vannucci** di Vini Centorame, Atri (Teramo): “Come prima edizione la riuscita è stata ottima”. Anche secondo **Luca Biagi**, dell'omonima azienda di Colonnella (Teramo), “il pubblico è stato molto interessato, abbiamo visto tante persone anche preparate”.

Trentaquattro cantine, sette casari e poi un'area convegnistica animata tutti i giorni da seminari, masterclass, degustazioni, lezioni di abbinamento e riflessioni hanno riempito il ricco programma della manifestazione: di fatto, è stato il primo grande evento B2C (business to consumer) dedicato al vino e ai formaggi in Abruzzo, realizzato grazie al sostegno dei maggiori attori del comparto: Consorzio Tutela Vini Abruzzo, Movimento Turismo Vino Italia, Città del Vino Italia, Camera di Commercio Chieti-Pescara, Camera di Commercio del Gran Sasso, Confartigianato Abruzzo, Regione Abruzzo, Comune dell'Aquila e Ais Abruzzo, con coinvolte tutte e tre le delegazioni della provincia, quella dell'Aquila, quella di Sulmona e quella di Avezzano.

Hanno partecipato Cantina Wilma, Collefrisio, Pasetti, Pescara Vini, Rosarubra, Trium, Torre de' Bianchi, Vin.Co, Bosco Nestore, Cantina del Fucino, Feudo Antico, Castelsimoni, Cantinarte, Azienda Agricola Marco Rossi, Barone di Bolaro, Pietrantoni, Paride D'Angelo, Cantina Colonnella, Cioti, Cantina Casale, San Lorenzo, Enoteca Città del Vino, Tenuta Ulisse, Cantina Lampato, Terre di Masciulli, Rabottini, Cantina Centorame, Valle Martello, Palazzo Battaglini, Cascina del Colle, Torre Zambra, Cantina Villamagna, Cantina Piandimare, Liquori Campoli - Liquori non Filtrati.

E i caseifici La Mascionara, Campo Felice, Valle Magica, Gregorio Rotolo, Fracassa, Oro nella Terra, Caciocavallo Impiccato.

pubbliredazionale