



## “Vinaria”, quando la salute incontra il vino e crea un connubio di benessere e socialità

18 Maggio 2024 

L'AQUILA – La terza giornata di “Vinaria”, la kermesse dedicata al vino e al formaggio che anima Piazza Duomo all'Aquila fino a domani ha strizzato l'occhio alla correlazione esistente tra salute e vino, puntando l'attenzione su un uso consapevole e di qualità di quest'ultimo affinché sia corpo che spirito ne siano beneficiati.

Infatti è iniziata con il convegno “Vino e salute” al quale è intervenuto **Mauro Maccarrone**, ordinario di Biochimica dell'Università dell'Aquila e sommelier, e la serata è proseguita con l'enologo **Guerino Pescara** che ha parlato di “Spumanti d'Abruzzo: caratteristiche e potenzialità dei vini effervescenti abruzzesi tra metodo classico e metodo italiano”, e le masterclass “Sorsi d'Abruzzo: Montepulciano, il fascino della longevità” e “Sorsi d'Abruzzo: il Montepulciano alla sfida del gusto che cambia”, condotte da **Franco Santini**.

Domani, domenica, ultima giornata, il programma prevede alle 18,00 “Rosa come il vino, tra tradizione e tendenze del mercato del vino rosato d'Abruzzo” a cura dell'enologo Guerino Pescara, alle 19,30 “Il vino incontra i formaggi”, una degustazione guidata di abbinamenti a cura di **Tonino Scardone**, alle 20,30 “Sorsi d'Abruzzo: i vitigni stranieri chiedono ospitalità” e alle 21,30 “Sorsi d'Abruzzo: i bianchi, figli di un dio minore?” a cura di Franco Santini.

Trentaquattro cantine, sette casari e poi un'area convegnistica animata tutti i giorni da seminari, masterclass, degustazioni, lezioni di abbinamento e riflessioni riempiono il ricco programma della manifestazione organizzata da Blunel, società di Pescara che prevede di bissare a ottobre nella città adriatica con lo stesso format.

Di fatto, è 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.

La manifestazione inizia tutti i giorni dalle 17 e va avanti fino a mezzanotte, con l'esposizione dei produttori. L'accesso alla manifestazione è gratuito. Chi vuole assaggiare le specialità presenti può acquistare un carnet del valore di 10 euro che dà diritto a 4 degustazioni a scelta tra i 34 produttori vinicoli presenti, provenienti da tutta la regione. Sette invece sono i



casari che portano i loro speciali formaggi e chi vuole può acquistare direttamente da loro aperitivi, degustazioni, ma anche formaggi da godersi a casa.

I convegni sono gratuiti, mentre le degustazioni e le masterclass gestite da Ais sono a numero chiuso e sono prenotabili direttamente allo stand in piazza Duomo.

### **Tutte le cantine partecipanti**

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.

### **I Caseifici partecipanti**

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

### **IL PROGRAMMA COMPLETO**



**pubbliredazionale**