

Abruzzo in Bolla, sacro e profano con eleganza per la premiere. Di Cintio: “Segno della vitalità gastronomica dell’Aquila”

26 Agosto 2023



L'AQUILA – Sacro e profano di grande eleganza nel bel cortile di Palazzo Ciolina nel centro brulicante della città in festa per la **Perdonanza Celestiniana numero 729**, con l'anteprima di **Abruzzo in Bolla**, l'iniziativa di *Virtù Quotidiane* con il patrocinio del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo dedicata all'emergente spumantizzazione abruzzese che il prossimo 22 settembre, sempre a L'Aquila, vivrà una nuova giornata evento con masterclass e banchi d'assaggio aperti al pubblico – “grandi realtà cooperative e micro aziende che amano sperimentare, l'Abruzzo inizia ad avere molto da dire sulla spumantizzazione” afferma **Marco Signori** direttore di questa testata che cura l'intera organizzazione.

Alla premiere nella corte del settecentesco palazzo riportato all'antico splendore bella gente, calici di perlage d'annata con l'esclusiva verticale di Faraone Vini di Giulianova (Teramo) primi in Abruzzo nel 1983 – quarant'anni fa – a spumantizzare uve autoctone con metodo

classico, e l'assaggio di pasticceria d'autore con la **nuova monoporzione di Federico Marrone** ispirata all'Aquila e alla Perdonanza, "segno della vivacità gastronomica che anima il capoluogo regionale a differenza di altri centri abruzzesi" ha commentato il giornalista enogastronomico **Massimo Di Cintio** che ha condotto la masterclass dedicata agli spumanti Faraone

Non sono mancate riflessioni sulla promettente nuova era dello spumante abruzzese.

"Con la nascita del **marchio collettivo Spumanti d'Abruzzo Doc Trabocco** tira vento nuovo" ha affermato **Alessandro Nicodemi** presidente del Consorzio Tutela vini d'Abruzzo. "Con la sua visione coraggiosa aperta all'espressione della biodiversità del territorio **Giovanni Faraone** è stato un pioniere della nuova era dell'enologia abruzzese e un precursore del turismo del vino, la sua cantina è stata sempre aperta, barra ferma sull'identità dei suoi vini, uno stile invariato nel tempo senza mai cedere alle mode".

"Competenze tecniche, sperimentazione e fiducia nel suo Abruzzo sono l'insegnamento che Giovanni ha lasciato, la riprova la troviamo in queste ormai rare bottiglie di spumante rifermentato in bottiglia come champagne, che regalano ancora dopo anni (in degustazione quattro annate di Metodo Classico Faraone: 2019, 2017, 2010 e 2001, *ndr*) bolle fini ed eleganti, complessità, sapidità, freschezza" ha detto ancora Di Cintio.

"Questa sera una degustazione mai fatta prima, difficilmente ripetibile per via della scarsa disponibilità di bottiglie storiche" ha affermato il primogenito del compianto Giovanni, **Federico Faraone**, enologo e vignaiolo oggi alla guida dell'**azienda di Colleranesco (Teramo)** insieme al fratello **Alfonso** (marketing e comunicazione) intervenuti alla speciale serata in compagnia della famiglia al completo con il cantiniere storico, **Orazio Lallone**.

"Qualità e competitività dei nostri vini e spumanti sono un dato di fatto. Il nuovo appuntamento è per il prossimo ottobre in azienda per presentare l'etichetta celebrativa dei nostri primi 40 anni di spumantizzazione" ha annunciato Federico Faraone.

Dulcis in fundo il dolce creato dal giovane pastrychef aquilano **Federico Marrone**, "Dulcis veniae".

"Un'idea che ho elaborato con **Lorenzo Rotellini**" ha rivelato "per celebrare l'aquilanità attraverso i suoi prodotti più tipici, zafferano e mandorle di produzione locale, in contaminazione con la liquirizia di Atri. Quindi la speciale cialda che immediatamente rimanda al Rosone".

Un buon motivo per portare l'attenzione sull'opportunità di riscoprire la tradizionale coltura del mandorlo e sviluppare nuovi mandorleti nella vocata Piana di Navelli (L'Aquila) sull'esempio di quanto fatto anche in Abruzzo con il Progetto Nocciolo Italia di Ferrero, hanno rilanciato **Silvia De Paulis** e **Alfredina Gargaglione** di Slow Food L'Aquila.

Il recupero del mandorlo e l'impiego dei suoi frutti in pasticceria e confetteria può essere strategico, si è detto. Una pianta speciale il mandorlo, capace di resistere al cambiamento climatico, alle gelate come alla siccità grazie alle radici adatte a ricercare l'acqua in profondità. Oggi però una coltura in completo abbandono mentre in passato, si è ricordato, straordinariamente integrata con la più famosa coltivazione locale dello zafferano. Oltre ai frutti (la mandorla a pasta dolce di Navelli è riconosciuta Pat della Regione Abruzzo) il mandorlo forniva ai contadini del posto legname ideale per la tostatura sulla brace della preziosa spezia, "uno dei segreti che rendono speciale lo zafferano aquilano" ha sottolineato **Massimiliano D'Innocenzo**, presidente del Consorzio di tutela dello zafferano dell'Aquila Dop.

La speciale première di Abruzzo in Bolla si inseriva nel calendario "Il bel cortile" curato da **Marcello Di Giacomo** per la 729esima della Perdonanza (23-30 agosto).

abruzzoinbolla@virtuquotidiane.it è la mail per prenotarsi all'evento del prossimo 22 settembre, colonnato dell'Emiciclo, inizio alle 16,00.

LE FOTO DELL'ANTEPRIMA











































































