

Abruzzo in bolla: un successo l'Anteprima, aspettando il 22 settembre

25 Agosto 2023

di Redazione



L'AQUILA - È stato un successo l'Anteprima di Abruzzo in Bolla, che ieri sera nella suggestiva cornice di Palazzo Ciolina, nel centro storico dell'Aquila, ha fatto da preludio all'evento che venerdì 22 settembre richiamerà in città il mondo della spumantizzazione regionale.

Sarà una giornata interamente dedicata agli spumanti per avvicinare il grande pubblico, non solo dunque esperti e appassionati, all'affascinante mondo delle bollicine su cui, al contrario di quanto si possa credere, l'Abruzzo inizia ad avere molto da dire.

Organizzato e promosso da *Virtù Quotidiane*, testata di riferimento del settore enogastronomico, col patrocinio del Consorzio di tutela vini d'Abruzzo, l'evento prevede due masterclass condotte da critici enogastronomici di fama nazionale e banchi d'assaggio delle

principali cantine della regione, sotto al colonnato di Palazzo dell'Emiciclo, sede del Consiglio regionale, dalle 16,00 alle 21,00.

Protagonisti dell'Anteprima, sono stati gli spumanti dell'azienda agricola Faraone di Giulianova (Teramo), i primi metodo classico prodotti in Abruzzo: una esclusiva degustazione di annate storiche condotta da **Massimo Di Cintio**, giornalista enogastronomico, alla presenza del produttore, **Federico Faraone**, che proprio quest'anno festeggia i quarant'anni dalla prima produzione di spumante.

In un secondo momento, è stato presentato il dolce che **Federico Marrone**, pastry chef del ristorante Da Lincosta ha elaborato in onore alla città, alla Perdonanza e alla figura di Celestino V. Sono intervenuti **Massimiliano D'Innocenzo**, presidente del Consorzio dello zafferano dell'Aquila dop, **Silvia De Paulis** e **Alfredina Gargaglione** di Slow Food, e hanno portato i saluti il vice sindaco **Raffaele Daniele** e il consigliere comunale **Lorenzo Rotellini**.