



“CERASUOLO A MARE”, IN RIVA ALL’ADRIATICO PER DEGUSTARE I VINI ROSA D’ABRUZZO

9 Luglio 2019 

MONTESILVANO – Colore ciliegia intenso e inconfondibile. All’olfatto fruttato e speziato. Al palato morbido e fresco. Con la sua ampissima versatilità e spesso una longevità sorprendente, il Cerasuolo d’Abruzzo, perfetto per le sere d’estate, è capace di coniugare piatti di terra tipici della tradizione abruzzese e al tempo stesso si abbina ai sapori del pesce dell’Adriatico.

Ed è proprio il vino principe della viticoltura abruzzese il protagonista di Cerasuolo a Mare, la manifestazione organizzata da Confesercenti provinciale di Pescara in partenariato con la Fis (Fondazione Italiana Sommelier Abruzzo Adriatico), nata sei anni fa a Montesilvano (Pescara), estesi l’anno scorso anche a Silvi Marina (Teramo) e che nell’edizione 2019 approda per la prima volta a Francavilla al Mare (Chieti).

All’interno di 32 stabilimenti balneari dei tre comuni sarà possibile degustare i vini di 30 cantine abruzzesi, proposti dai sommelier della Fis.

La rassegna è stata presentata nei giorni scorsi dal direttore di Confesercenti Pescara, **Gianni Tauci**, dal delegato Fis **Vincenzo Oranges**, oltre che dal sindaco di Montesilvano, **Ottavio De Martinis** e dall’assessore al Turismo, **Deborah Comardi**.

“Cerasuolo a Mare è un format ormai consolidato – sottolinea a *Virtù Quotidiane* Gianni Tauci – che continua ad acquisire una grande riconoscibilità, sia da parte dei balneari che si aggiungono anno dopo anno in diverse città, sia da parte dell’utenza finale che partecipa sempre più numerosa e attende il ripetersi della manifestazione. Tantissimi saranno i menù degustativi, differenti stabilimento per stabilimento. Come sempre la Fis ci accompagnerà attraverso percorso di degustazione del vino Cerasuolo, con i sommelier che spiegheranno le qualità del vino delle diverse cantine”.

Dalle 19 all’una di notte, fino ad esaurimento scorte, acquistando, al costo di 6 euro, un kit di degustazione, comprensivo di una sacchetta porta bicchiere e del calice da degustazione, sarà possibile assaporare 5 vini. All’interno di ogni punto di degustazione, inoltre, verranno proposti menù tipici della tradizione, preparati ad hoc dagli stabilimenti balneari.

Si comincia da giovedì 11 a sabato 13 luglio con gli otto stabilimenti del lungomare di Montesilvano; l’appuntamento si sposta sulla riviera di Francavilla al Mare mercoledì 17 e



giovedì 18 luglio, per concludersi a Silvi Marina giovedì 25 e venerdì 26 luglio.

La manifestazione gode dei patrocini dei tre Comuni, del Movimento Turismo del Vino Abruzzo, della compartecipazione della Camera di Commercio Chieti Pescara. Partner del progetto i balneatori di Assoturismo, Fiba e I.T.F (Imprenditori Turistici Francavilla al Mare).

L'elenco delle cantine partecipanti e degli stabilimenti balneari suddivisi per comune

Cantine partecipanti

Agriverde, Babywine, Bosco Nestore, Camillo Montori, Casimirri, Cerulli Spinozzi, Chiusa Grande, Colle Moro, Contesa, Di Sipio, Farnese, Fratelli Biagi, Galasso, IL.DA, Lampato, Marramiero, Masciarelli, Monteselva, Mucci, Orsogna, Pietrantonj, Podere Castorani, Ruggieri, San Lorenzo, Speranza, Tenuta i Fauri, Terra d'Aligi, Tocco, Tollo, Torre Zambra.

Montesilvano (11-12-13 luglio)

La Racchetta; La Rosa dei Venti; Bagni Padovani; Pallino Beach; Onda Verde; Hotel Sole; Sabbia d'Oro; Bagni Bruno.

Francavilla al Mare (17-18 luglio)

Lido Siesta; El Pareso; Lido Nausica; Blumarine; Lido Mare Nostrum; Vittoria Beach; Cortesito; Lido Sirena; Capo Verde; Lido Il Gabbiano; Lido Rosa dei Venti.

Silvi Marina (25-26 luglio)

Twenty Beach; Piè d'Oro; Ippocampo; Il Corsaro; Principe d'Abruzzo; Lo Squalo; Paloma Beach; Albatros; Mirage; Skipper; La Scogliera; Nino; Al Sorriso.