



CON SPUMANTITALIA PESCARA CAPITALE DEL MONDO EFFERVESCENTE ITALIANO

21 Gennaio 2020 

PESCARA – “Un momento di confronto e di riflessione sul sistema spumantistico italiano affrontato come una festa intesa come aggregazione, socializzazione e coinvolgimento di tutto il tessuto cittadino”.

Così **Andrea Zanfi** di *Bubble's Italia* ha presentato ufficialmente la edizione numero 2 di SpumantItalia.

Il festival torna a Pescara dal 24 al 26 gennaio (con una giornata in più rispetto alla precedente edizione) e con un'anteprima già giovedì pomeriggio.

Organizzata da Bubble's Italia in collaborazione con il Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo la rassegna prevede un programma ricchissimo, con la partecipazione di 102 aziende, delle quali 18 abruzzesi, per un totale di oltre 200 referenze. Sette i talk show previsti, “incontri tra operatori del settore, esperti e produttori che hanno voglia di confrontarsi per analizzare lo stato dell'arte del sistema spumantistico italiano”, ha spiegato Zanfi affiancato in conferenza stampa da **Valentino Di Campi**, presidente del Consorzio e **Emanuele Imprudente**, vicepresidente regionale con delega alle politiche agricole.

Organizzate anche 12 masterclass che analizzeranno, attraverso degustazioni, il mondo effervescente italiano.

“In Italia – ha aggiunto Zanfi – si producono ogni anno circa 730 milioni di bottiglie di spumante. Poco meno di 700 milioni con metodo italiano. Questo significa che siamo il primo Paese produttore al mondo di bollicine. Ho pensato a questo festival perché credo che mantenere un alto livello qualitativo richieda una riflessione e una grande applicazione da parte delle aziende produttrici e dei consorzi”.

Gli eventi si terranno per lo più all'hotel Esplanade, nel cuore di Pescara, città che verrà coinvolta anche nel suo tessuto commerciale grazie a piccole degustazioni e all'allestimento delle vetrine a tema.

Il banco d'assaggio aperto al pubblico verrà allestito nella giornata di domenica al Museo Vittoria Colonna.



“I vignaioli della nostra regione – ha spiegato il presidente Di Campi – vogliono investire sempre di più per valorizzare i vitigni autoctoni (il pecorino, la passerina, la cococciola e il montonico) che hanno una particolare predisposizione alla spumantizzazione. Il Consorzio è impegnato nella valorizzazione di questo settore, attraverso la revisione dei disciplinari così da renderli più adeguati per rappresentare la spumantizzazione abruzzese e ancor di più sulla ricerca di un marchio collettivo con cui si possa identificare univocamente il prodotto spumante”.

“È un orgoglio per la Regione Abruzzo – ha sottolineato il vicepresidente Imprudente – ospitare il festival SpumantItalia, che già rispetto alla passata edizione si arricchisce di una giornata, segno della crescita di questo momento di riflessione su una tematica strategica anche per lo sviluppo del territorio. Un festival che si colloca nel valore del made in Italy, non solo in termini di territorialità ma come una esclusività legata alla storia e alla cultura”.