



CON SPUMANTITALIA PESCARA È EFFERVESCENTE

24 Gennaio 2020 

PESCARA – Ha preso il via il weekend effervescente della città di Pescara. Il capoluogo adriatico fino a domenica è teatro di SpumantItalia, il festival dedicato alle bollicine italiane.

Dopo l'edizione zero dello scorso anno, anche quest'anno è Pescara la città scelta per il simposio incentrato sulla spumantistica italiana, organizzato da Bubble's Italia in collaborazione con il Consorzio Vini Tutela d'Abruzzo.

Fulcro della manifestazione l'hotel Esplanade nel centro del capoluogo adriatico che ha accolto masterclass e talk show, ma gli eventi trovano spazio anche al museo delle Genti d'Abruzzo e a caffè Berardo.

Tantissimi gli argomenti al centro della edizione 2020. Dall'Abruzzo effervescente e dal suo confronto con le aree produttrici Franciacorta, Alta Langa, Prosecco e Monte Lessini, agli spumanti del territorio italiano, in un viaggio tra nord e sud, attraversando l'Italia dalla Puglia, passando per l'Abruzzo e le Marche fino alla Valle D'Aosta, e poi ancora dal Piemonte a Pantelleria.

Non solo enologia, perché la kermesse ha ospitato anche la finale nazionale del XIV Campionato Italiano del Salame che ha decretato, all'interno del Museo delle Genti d'Abruzzo, i migliori salami italiani, al termine di una competizione tra salumifici di dimensioni medio-piccole presenti sul mercato estero, salumifici regionali, macellerie, agriturismi anche con vendita diretta.

SpumantItalia quest'anno vede un binomio tutto al femminile, grazie alla partnership con le Donne del Vino e alla collaborazione solidale con l'associazione Susan Komen G. Italia attiva nella lotta contro il cancro al seno.

Il festival è anche l'occasione per premiare le eccellenze del mondo effervescente.

Verranno conferiti 14 riconoscimenti: alla migliore bolla italiana metodo classico; alla migliore bolla italiana metodo italiano; alla migliore etichetta; alla cantina che si è distinta per lo sviluppo innovativo vitivinicolo in ambito spumantistico; al Consorzio che si è distinto nel mondo come il più importante supporto all'immagine di una Italia spumantistica; il Premio Gerolamo Conforto Bubble's Italia alle migliori aziende spumantistiche messesi in evidenza nel loro territorio di produzione; il Premio Francesco Scacchi Bubble's Italia all'azienda più



innovativa in ambito spumantistico del 2019; al miglior produttore del 2019 Metodo Classico; al miglior produttore del 2019 Metodo Italiano; al Consorzio italiano di bollicine che più di altri ha dato segni di grande effervescenza; a 4 personaggi che negli anni si sono distinti per il loro impegno nell'ambito della spumantistica nazionale; a chi si è distinto per coraggio e impegno nella produzione di uno spumante originale; al miglior vino effervescente italiano; e infine alle aziende che si sono segnalate nelle Masterclass.

Tutta la città è coinvolta nella manifestazione. Se i ristoranti cittadini propongono nelle serate menù specifici studiati dagli chef per esaltare gli spumanti italiani, anche le attività commerciali si sono vestite d'effervescenza grazie alla collaborazione con il Comune di Pescara e con le associazioni Confcommercio e Confesercenti.

L'evento è organizzato in partnership con il Consorzio di tutela dei vini d'Abruzzo, Vin.Co, Federdoc, Assoenologi, le associazioni Donne del Vino, Confesercenti, Confcommercio, Susan G. Komen, Comune di Pescara, Aliante Business Solution, ABS Wine & Spirit, Associazione Enotecche Italia, Associazione Pubbliche Relazioni, Associazione Stampa Internazionale, Mtv (Movimento Turismo del Vino).