

DEGUSTAZIONI, FINGER FOOD E MUSICA ALL'ENOTECA REGIONALE D'ABRUZZO

1 Giugno 2017

di **Redazione**



ORTONA – Il Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, in occasione della nona edizione di Cala Lenta organizzata da Slow Food Lanciano, propone, nella suggestiva sede dell'Enoteca regionale d'Abruzzo di Palazzo Corvo in Corso Matteotti, 2 ad Ortona, tre serate di degustazioni alla scoperta delle produzioni vitivinicole regionali in abbinamento a preparazioni street food, a base di pesce, selezionate da ristoratori locali.

Tutti i giorni, da venerdì 2 a domenica 4 giugno, dalle 18,00 alle 24,00, nella sede dell'Enoteca regionale d'Abruzzo, gestita in collaborazione con l'Associazione italiana sommelier d'Abruzzo, sarà possibile degustare i vini dei produttori abruzzesi (quattro calici di

vino a scelta 5 euro – degustazioni guidate 5 euro), mangiare specialità tipiche del territorio (pizza frita con misticanza, alici e insalata di mare 5 euro; tritico di finger food marinari – scapece, tartare, sgombero – 5 euro) e ascoltare musica dal vivo.

Inoltre, sarà possibile partecipare a due degustazioni – “Montepulciano d’Abruzzo Doc 2007: 10 anni dopo” e “Trebbiano d’Abruzzo Doc 2012: 5 anni dopo” – guidate rispettivamente da **Fabio Pracchia** della redazione nazionale di “Slow Wine” e da **Davide Acerra** curatore regionale di “Slow Wine”.

Le degustazioni sono in programma sabato 3 giugno alle 18,00 e domenica 4 giugno alle 19,00 sempre presso l’Enoteca regionale d’Abruzzo.

“L’Enoteca Regionale – spiega il presidente del Consorzio, **Valentino Di Campli** – è la casa comune che riunisce tutti i produttori e i protagonisti del vino abruzzese. Un luogo in cui poter degustare, attraverso la professionalità e la competenza dei sommelier Ais-Abruzzo, le eccellenze vitivinicole del nostro territorio. Le attività dell’Enoteca regionale, gestite in Ati (Associazione Temporanea d’Imprese) dal Consorzio insieme all’Associazione italiana sommelier d’Abruzzo, sono diverse, tra cui: la promozione, la presentazione e la degustazione dei nostri vini e dei prodotti tipici della regione Abruzzo. Ringrazio Slow Food per l’opportunità di crescita che offre al territorio e tutti i membri del Consiglio di amministrazione del Consorzio nell’aver creduto in questo progetto di promozione dei nostri prodotti e in particolare **Rocco Cipollone** come consigliere delegato alle attività dell’Enoteca”.

Per prenotazioni 085-9064024, 391-3803033 e enoteca.reg.abruzzo@gmail.com.