

L'ENOGASTRONOMIA COME CULTURA: A TAGLIACOZZO NEL WEEKEND "WINE & ART FESTIVAL"

4 Settembre 2019

di **Redazione**



TAGLIACOZZO - Tutto pronto a Tagliacozzo (L'Aquila) per il "Wine & Art Festival. L'enogastronomia è cultura", che nel fine settimana animerà il Chiostro di San Francesco, gioiello rinascimentale del XVII secolo, cuore dell'omonimo convento, con incontri e degustazioni.

L'evento, nato con l'obiettivo di riunire, in un'unica spettacolare cornice, una selezione di aziende, offrendo ai convenuti la possibilità di degustare e apprezzare da vicino vini e opere

d'arte, conoscendo produttori e gli artisti, si aprirà sabato prossimo, 7 settembre alle ore 14, e proseguirà per l'intera giornata di domenica 8.

Promossa dalla Fondazione italiana sommelier (Fis) Abruzzo Centrale, la kermesse, presentata stamattina nella sala consiliare del Comune, coinvolge trentacinque aziende vinicole da nove regioni italiane, alla presenza di produttori e sommelier pronti a condurre in uno straordinario viaggio attraverso la viticoltura abruzzese.

In mostra, le opere dei maestri della Galleria d'arte Fuorionda **Gabriele Altobelli, Rodolfo Angelosante, Emanuele Moretti, Attilio Salci**.

Il biglietto giornaliero per i banchi d'assaggi, comprensivo di calice, è di 15 euro. Il costo di partecipazione ai seminari è di 10 euro (non include l'accesso ai banchi di assaggio). L'evento sarà aperto al pubblico sabato dalle 14,00 alle 23,00 e domenica dalle 12,00 alle 20,00. Informazioni e prenotazioni ai numeri 347-0010110 e 345-2366116.

Virtù Quotidiane è media partner dell'evento e seguirà con approfondimenti e dirette video gli appuntamenti in programma.

A presentare l'evento il sindaco, **Vincenzo Giovagnorio, Tomas Casale e Fabrizio Pelone** della Fis, e **Mario Nucci** dell'Associazione marsicana produttori di patate (Amp).

IL PROGRAMMA

SABATO (APERTO DALLE 14 ALLE 23)

Ore 18,00 "Vino al centro", un viaggio nell'Italia centrale, attraverso i suoi vitigni più rappresentativi con una degustazione guidata da Antonio Abbate, docente Fis.

DOMENICA (APERTO DALLE 12 ALLE 20)

Ore 18,00: "L'olio ha bisogno di eroia", focus sull'olio evo con Massimiliano D'Addario, Miglior Sommelier dell'olio d'Italia 2018, con la partecipazione di rappresentanti dell'Associazione La Monicella della Valle Roveto.

FOOD

Grazie alla collaborazione con il Consorzio di Tutela Patata del Fucino Igp sarà possibile degustare un menù creato per l'occasione nei locali aderenti all'iniziativa: Civico2 Sfizio di gourmet, La cantina del brigante, Giardino Resta e La pergola d'oro.

Per informazioni e prenotazioni 347-0010110 o 345-2366116.