

SLOW WINE E OSTERIE D'ITALIA, A SULMONA DOPPIA PRESENTAZIONE DELLE GUIDE

23 Novembre 2019



SULMONA – Il meglio delle preparazioni gastronomiche e delle produzioni enologiche di Abruzzo e Molise riunite in un'unica ed originale presentazione regionale in programma lunedì 25 novembre a Sulmona (L'Aquila) promossa da Slow Food Abruzzo-Molise, in collaborazione la Dmc Terre d'Amore, per presentare le edizioni 2020 delle guide slow per eccellenza.

Da un lato, *Slow Wine* che, con le sue storie di vigne e vini d'Italia, a dieci anni dalla prima edizione si attesta fra le guide più apprezzata per rigore e attenzione nel segnalare le cantine che lavorano la vigna senza cercare scorciatoie, con un'attenzione alla sostenibilità e le loro bottiglie migliori.

Dall'altro la più longeva *Osterie d'Italia* che festeggia quest'anno l'edizione numero trenta.

Rinnovato nella veste grafica e in un formato leggermente ridotto, il sussidiario del “mangiar bere” secondo Slow Food accompagna i lettori alla scoperta dei migliori locali della Penisola, raccontando un mestiere spesso sottovalutato, quello delle cuoche e degli osti italiani, e il lavoro quotidiano di osterie accoglienti e conviviali che hanno un buon rapporto qualità/prezzo, conoscono a fondo la materia e portano in tavola prodotti di prossimità.

Due i momenti in cui si articolerà la presentazione regionale delle guide di Slow Food Editore.

Si parte alle 18, con un incontro con addetti ai lavori e operatori del settore, e si prosegue, dalle ore 19,30, con una degustazione dei vini premiati da *Slow Wine 2020* accompagnati da assaggi preparati dagli osti insigniti con la Chiocciola a concludere la serata.

L'ingresso alla presentazione è libero, quello alla degustazione è a pagamento (40 euro soci SF - 50 euro non soci. La quota comprende le *Guide Osterie d'Italia* e *Slow Wine*, oltre agli assaggi di 37 vini premiati e 13 finger food preparati dalle Osterie insignite delle Chiocciola).

I RICONOSCIMENTI D'ABRUZZO

OSTERIE D'ITALIA 2020

Curatori Marco Bolasco ed Eugenio Signoroni

Tutte le Chiocciole d'Abruzzo

PerVoglia - Castellalto (Te)

Zenobi - Colonnella (Te)

Borgo Spoltino - Mosciano Sant'Angelo (Te)

Vecchia Marina - Roseto degli Abruzzi (Te)

Sapori di Campagna - Ofena (Aq)

Taverna de li Caldora - Pacentro (Aq)

Taverna 58 - Pescara

La Bilancia - Loreto Aprutino (Pe)

Font'Artana - Picciano (Pe)

La Corte – Spoltore (Pe)

Cibo Matto – Vasto (Ch)

Tutte le Chioccioline del Molise

Locanda Mammì – Agnone (Is)

La Grotta da Concetta – Campobasso

Moriello 2.0 – Termoli (Cb)

SLOW WINE 2020

Curatori Fabio Giavedoni e Giancarlo Gariglio

VINO SLOW

Damigiana Rosato 2018, Rabasco

Erba Salata 2017, Colle Florido

Montepulciano d'Abruzzo Cafone 2017, Podere San Biagio

Montepulciano d'Abruzzo Malandrino 2017, Cataldi Madonna

Montepulciano d'Abruzzo Prologo 2016, De Fermo

Montepulciano d'Abruzzo Ris. 2015, Praesidium

Montepulciano d'Abruzzo Vigneto di Sant'Eusanio 2017, Valle Reale

Passerina Plenus 2017, Marina Palusci

Trebbiano d'Abruzzo 2015, Valentini

Trebbiano d'Abruzzo 2017, Emidio Pepe

Trebbiano d'Abruzzo Bianchi Grilli 2017, Torre dei Beati

Trebbiano d'Abruzzo Mario's 45 2017, Tenuta Terraviva

Trebbiano d'Abruzzo Sup. Portarispetto 2018, Fontefico

Vino Bianco 2018, Cirelli

GRANDE VINO

Abruzzo Pecorino 2018, Cantina Tollo

Cerasuolo d'Abruzzo 2018, Tiberio

Montepulciano d'Abruzzo Biologico Fonte Raviliano 2017, De Angelis Corvi

Montepulciano d'Abruzzo Chiedi alla Polvere Ris. 2015, Contesa

Montepulciano d'Abruzzo Spelt Ris. 2016, Fattoria La Valentina

Pecorino Casadonna 2018, Feudo Antico
Tauma 2018, Pettinella
Trebiano d'Abruzzo Cocciopesto 2017, Nicodemi

VINO QUOTIDIANO

Cerasuolo d'Abruzzo Baldovino 2018, Tenuta I Fauri
Cerasuolo d'Abruzzo Bardasce 2018, Tenuta de Melis
Cerasuolo d'Abruzzo Giusi 2018, Tenuta Terraviva
Montepulciano d'Abruzzo Almorano 2018, Tenuta Cerulli Spinozzi
Montepulciano d'Abruzzo Cadetto 2017, Podere Castorani
Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Yang 2016, Barba
Montepulciano d'Abruzzo Febe 2018, Costantini
Montepulciano d'Abruzzo Gianni Masciarelli 2017, Masciarelli
Montepulciano d'Abruzzo Senzaniente 2017, Marina Palusci
Montepulciano d'Abruzzo Torre Vinaria 2017, Cantina Frentana
Pecorino 2018, Cingilia
Pecorino 2018, Fattoria La Valentina
Trebiano d'Abruzzo Liberamente 2018, Centorame
Trebiano d'Abruzzo 2018, Cataldi Madonna
Trebiano d'Abruzzo Le Vigne 2018, Faraone