

## **SPUMANTITALIA, IL MEGA BANCO D'ASSAGGIO CHIUDE LA KERMESSE DELLE BOLLICINE**

26 Gennaio 2020

di **Marcella Pace**



PESCARA – Ultima giornata oggi per SpumantItalia, il festival dedicato al mondo effervescente italiano in corso a Pescara.

A partire da giovedì pomeriggio l'Esplanade ha ospitato masterclass e talk show incentrati sulle bollicine italiane. La manifestazione, testata già lo scorso anno con una edizione zero, organizzata da Bubble's Italia e dal Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, ha raccolto per una full immersion di quattro giorni esperti, appassionati e produttori italiani di spumante.

102 le aziende partecipanti, diciotto quelle abruzzesi e otto i consorzi coinvolti nella rassegna.

Oggi fino alle 20 il Museo Vittoria Colonna è aperto al pubblico per il grande banco d'assaggio con oltre 200 etichette. La degustazione è arricchita dalla presenza dell'Associazione cuochi

provincia di Pescara che proporrà due piatti gourmet in abbinamento e dalle eccellenze in gara del campionato nazionale del salame, quattordicesima edizione, che proprio a Pescara, nei giorni scorsi ha decretato i vincitori.

Nell'hotel Esplanade la sessione degli approfondimenti si chiude con le ultime due delle dodici masterclass che si sono susseguite durante il festival. La prima organizzata dall'associazione Le Donne del Vino con otto spumanti coniugati al femminile. E "Quota 80 mesi e oltre", una batteria di 11 spumanti metodo classico con almeno 100 mesi di permanenza sui lieviti, a cura di **Andrea Zanfi**, ideatore e anima del festival.

