

## TAGLIACOZZO: SU IL SIPARIO SU GIRONI DIVINI, PERCORSO ENOGASTRONOMICO MADE IN ABRUZZO



16 Agosto 2017

TAGLIACOZZO - I prodotti abruzzesi di qualità saranno protagonisti del percorso enogastronomico di Gironi Divini in programma a Tagliacozzo (L'Aquila) da domani, 17 agosto, a sabato 19.

Un matrimonio del gusto per palati sopraffini che, dopo aver scelto uno dei 130 vini delle 25 cantine presenti nella tre giorni, potranno abbinarlo con le prelibatezze preparate nei vari

punti food dislocati lungo il centro storico della cittadina, scenario naturale di Gironi divini.

Il leit motiv della manifestazione è sicuramente l'Abruzzo di qualità. E per questo gli organizzatori hanno deciso di studiare a tavolino gli accostamenti non lasciando nulla al caso.

Si partirà con i salumi di Antiche eccellenze del gusto che proporrà una selezione di prosciutti sopraffini da abbinare a un bel Cerasuolo, fresco e profumato. Si andrà avanti con le prelibatezze di Verde Sapore con i suoi arrosticini, simbolo dell'Abruzzo a tavola, insieme magari a un buon Trebbiano, dal sapore intenso.

Continuando la passeggiata lungo il percorso di Gironi divini ci si imbatte nella novità che si sposa con la tradizione. Sarà presente infatti lo stand Spoon Food, azienda locale, che ha brevettato, e produce, l'innovativo cucchiaino di pane realizzato interamente con ingredienti selezionati, grani antichi d'Abruzzo come la solina, il grano saraceno, l'orzo, l'avena, il farro e il miglio, una selezione di farine artigianali macinate a pietra appositamente per Spoon food.

Si potrà gustare una zuppa di legumi della nonna o dei gnocchetti con i ceci utilizzando il crostino pane a forma di cucchiaino, ma anche un cucchiaino con mousse di mortadella con pistacchio di bronte, frullata di melanzana con lime e menta, pachino, bufala e basilico al cucchiaino.

Ultima tappa food sarà sua maestà il tartufo. A portarlo a tavola Orlandi tartufi per da anni è leader del settore in Abruzzo. Il sapore intenso dell'oro nero incontrerà la tradizionale pasta fatta in casa abruzzese per un matrimonio gastronomico tutto da scoprire.

Non mancheranno poi degli angoli dolci con tante prelibatezze abruzzesi da accompagnare con un vino dolce e intenso.

Nella tre giorni, inoltre, ci sarà il contest enologico che eleggerà i migliori tre vini nelle categorie bianco, rosato e rosso. Un panel tecnico è al lavoro in questi giorni per selezionare gli 8 migliori vini di ogni categoria, a partire dagli oltre 130 partecipanti all'evento.

Nelle giornate di giovedì, venerdì e sabato sera si svolgeranno le finali, nelle prestigiosa sede

del Palazzo Ducale. Una giuria popolare sarà chiamata a votare alla cieca i vini finalisti, per decretare il Campione dei Gironi Divini.

L'appuntamento, se volete far parte della giuria votante ed assaggiare i migliori vini dell'anno, è allora tutte le sere alle 22,30.

Per far parte della giuria e partecipare alle degustazioni a posti limitati prenotare al 335-7533346 oppure al 345-2366116.