

WINE & ART FESTIVAL, A TAGLIACOZZO È IL WEEKEND CHE CELEBRA LE ECCELLENZE ABRUZZESI



7 Settembre 2019

TAGLIACOZZO - È il weekend di "Wine & Art Festival. L'enogastronomia è cultura", l'evento che a Tagliacozzo (L'Aquila) celebra vino, olio, patate, cultura e arte.

Lo straordinario Chiostro di San Francesco, gioiello rinascimentale del XVI secolo, illustrato dagli affreschi della scuola romana del XVII secolo, sarà invaso da banchi d'assaggio e nelle sale adiacenti prenderanno vita seminari e degustazioni.

Una manifestazione di alto livello, questa volta rappresentativa di ben nove regioni italiane con 35 nomi di prestigiose cantine vinicole, impreziosita da esposizioni d'arte contemporanea e dalla promozione di altri due prodotti dell'eccellenza locale: l'olio La Monicella della Valle Roveto e la Patata del Fucino Igp.

La manifestazione è stata organizzata dalla Fondazione italiana sommelier (Fis) Abruzzo centrale e supportata dall'amministrazione comunale di Tagliacozzo che ha accolto con grande favore l'iniziativa dei sommelier **Paolo Zazza**, presidente, e **Tomas Casale** e **Fabrizio Pelone**.

Le aziende vinicole, abruzzesi e non, alla presenza di produttori e sommelier pronti a condurre in uno straordinario viaggio attraverso la viticoltura italiana, saranno affiancate dalle opere dei maestri della Galleria d'arte Fuorionda: **Gabriele Altobelli, Rodolfo Angelosante, Emanuele Moretti, Attilio Salci**.

Oggi alle ore 18,00 si terrà, nella sala del Capitolo conventuale un seminario dal titolo "Vino al centro": un viaggio nell'Italia centrale, attraverso i vitigni più rappresentativi con una degustazione guidata da **Antonio Abbate**, docente Fis.

Mentre domenica, stesso orario e stessa location sarà trattato l'altro interessante argomento "L'olio ha bisogno di eroi": 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.

Wine & Art Festival ha stretto per l'occasione una arricchente collaborazione con alcuni ristoratori locali: "La Pergola d'Oro", "Giardino Resta", "La Cantina del Brigante" e "Civico 2" che proporranno creazioni dei rispettivi chef con la Patata del Fucino Igp.

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