VirtùQuotidiane

Abruzzo in Bolla: 50 cantine da tutta Italia all’Aquila per l’evento sugli spumanti. Ecco il programma

15 Giugno 2026

di Redazione

L’AQUILA – Da sabato 20 a lunedì 22 torna all’Aquila Abruzzo in Bolla, l’evento dedicato alla spumantizzazione italiana che trasforma per tre giorni Palazzo dell’Emiciclo nella capitale italiana delle bolle con cantine provenienti da tutto lo stivale, con banchi d’assaggio, masterclass, prodotti tipici e show cooking.

La quarta edizione della manifestazione, che si apre sabato con un Opening Party dalle 17 alle 23, è stata presentata stamattina a Palazzo Silone dalla consigliera regionale **Carla Mannetti**, in rappresentanza del vice presidente della Regione, **Emanuele Imprudente**, dal presidente del Consorzio di tutela Vini d’Abruzzo, **Alessandro Nicodemi**, dal presidente del

Gal Gran Sasso-Velino, **Paolo Federico**, dalla dirigente dell'Istituto Alberghiero dell'Aquila, **Elisabetta Di Stefano**, e da **Marco Signori**, in rappresentanza dell'organizzazione.

Tra le novità di quest'anno, la presenza di spumanti della Georgia per la prima volta in degustazione in Italia, con una rappresentanza di quattro cantine e una masterclass dedicata condotta da **Tamar Tchitchiboshvili**, Georgian wine ambassador in Italy (prenotabile al link *https://www.ciaotickets.com/it/abbonamenti/abruzzo-bolla-2026-20-21-22-giugno-laquila*).

Appuntamento di punta anche quello con **Andrea Mainardi**, popolarissimo chef re dei social, protagonista di uno show cooking nella serata di domenica.

Decine anche quest'anno le cantine selezionate, dalle grandi cooperative ai piccoli vignaioli, tra aziende storiche ed emergenti, chi spumantizza da sempre e chi ha iniziato solo da pochi anni, con le loro referenze di bollicine, dal metodo classico al metodo Martinotti passando per gli ancestrali.

Si rinnova poi la partnership con Excellence Sidi srl, la società di distribuzione che ogni anno organizza Champagne Experience, grazie alla quale è in programma una esclusiva masterclass dedicata ai vini spumante più celebri al mondo: **Antonio Paolini**, giornalista enogastronomico e consulente dell'organizzazione di Abruzzo in Bolla, guiderà "The Pink Panters" alla scoperta degli Champagne rosé con degustazione di 8 referenze (lunedì alle ore 16, acquistabile al link *https://www.ciaotickets.com/it/abbonamenti/abruzzo-bolla-2026-20-21-22-giugno-laquila*).

Ampio spazio poi al food, sia con la rinnovata collaborazione con Maitre 'D che porterà una pattuglia di chef aquilani – **Simone Ciuffetelli, Stefano Ferrauti, Eugenio Masci, Federico Marrone, Antonio Silvestri** e **Luca Totani** – che animeranno una serie di show cooking, sia grazie alla presenza di produttori del territorio con le loro eccellenze gastronomiche, dai formaggi ai salumi.

Non mancheranno i talk, che accenderanno i riflettori sulla spumantizzazione in Italia e in Abruzzo con la presenza di enologi, giornalisti e rappresentanti delle istituzioni.

Si parte domenica alle ore 16,00 con la tavola rotonda istituzionale: i giornalisti Antonio Paolini, **Luciano Pignataro, Vincenzo D'Antonio** e **Giusy Ferraina**, il presidente di Assoenologi **Riccardo Cotarella**, il presidente del Consorzio di tutela Vini d'Abruzzo Alessandro Nicodemi, l'assessore all'Agricoltura della Regione Abruzzo Emanuele Imprudente e il presidente del Gal Gran Sasso Velino Paolo Federico, moderati da **Marcella Pace**, discuteranno de "Gli spumanti in Italia e in Abruzzo. Rischi e opportunità".

A seguire Antonio Paolini conduce il talk “Territori, il valore della Custodia. Loreto Aprutino e Lambrusco“, con degustazione di Lambruschi e di vini prodotti a Loreto.

L’accesso alla manifestazione è libero, mentre per degustare o partecipare alle esclusive masterclass si può acquistare il biglietto su Ciaotickets. Il programma completo è disponibile sul sito *abruzzoinbolla.it*.

Con il patrocinio del Consorzio di tutela Vini d’Abruzzo e il sostegno del Gal Gran Sasso-Velino, Abruzzo in Bolla è organizzato da Vq Comunicazione, società che, tra le altre cose, edita *Virtù Quotidiane*, testata di riferimento del settore enogastronomico. Gode, inoltre, del supporto di numerosi sponsor privati: Magione Papale, Distretto19, Reale Mutua-Agenzia Villani, Totani Srl, Unirest, Gruppo Rainaldi, Panella srl. Partner sono Bormioli Luigi, Cna L’Aquila, Hotel Castello, Marcantonio Beverage, Aquilav, Istituto d’istruzione superiore “Da Vinci-Colecchi”.

“Abruzzo in Bolla rientra perfettamente nelle politiche portate avanti in questi anni dall’assessorato all’Agricoltura incentrate sulla valorizzazione dell’enoturismo e delle produzioni locali” ha detto la Mannetti.

“Promuoviamo e sosteniamo iniziative che valorizzano tipicità e produzioni di eccellenza.

Abruzzo in Bolla rappresenta una straordinaria opportunità di promozione per i nostri territori”, ha detto Paolo Federico.

“Arrivare alla quarta edizione rappresenta un risultato importante. Le bollicine rappresentano oggi uno dei segmenti più dinamici del mercato e favorirne lo sviluppo in Abruzzo significa creare nuove opportunità per il comparto vitivinicolo regionale, affiancando la tradizione dei nostri grandi vini”, ha affermato Alessandro Nicodemi.

“Per i nostri ragazzi questa esperienza rappresenta un’importante occasione di crescita professionale”, ha spiegato la dirigente scolastica Elisabetta Di Stefano. “Potranno mettere in pratica le competenze acquisite a scuola confrontandosi con una realtà concreta e con le migliori produzioni del territorio. Inoltre avranno l’opportunità di entrare in contatto diretto con aziende e produttori che rappresentano l’eccellenza enogastronomica abruzzese”.