

Abruzzo in Bolla on the city, al NovaVida gli spumanti di Vin.Co

9 Dicembre 2023

di **Marcella Pace**



L'AQUILA – I prodotti sono genuini come a casa, perché l'importante è “sfruttare la materia prima al meglio, esprimendo la migliore qualità”. Eccola la filosofia di fondo, raccontata da **Davide Ciocca**, che c'è dietro Nova Vida, il bar-café, aperto dalle colazioni e fino all'aperitivo, che lo gestisce insieme al fratello **Daniele**.

La storia di questo locale, lungo corso Vittorio Emanuele all'Aquila, comincia nel 2002 con il loro papà, **Antonello** e sotto l'insegna Central Bar. Il terremoto poi porta un trasloco nel locale a fianco, ampliando anche gli spazi. Il 2015 rappresenta una ventata di cambiamento,

e una nuova vita del locale, indicata anche dalla nuova insegna.

Da circa cinque anni, sono i fratelli – di 24 e 27 anni – a gestire l'attività, sempre insieme a papà Antonello, e il cuore del locale è rimasto pressoché invariato.

“Da qualche mese abbiamo introdotto un laboratorio di pasticceria”, racconta Davide a *Virtù Quotidiane*, “dove produciamo cornetti, bignè, crostate e altri tipi di dolci per la colazione. Siamo pure un cocktail bar e anche per l'aperitivo facciamo proposte di drink elaborati da noi”.

Nova Vida è uno degli 11 locali che parteciperanno ad **Abruzzo in Bolla on the city**, la versione natalizia dell'evento creato da *Virtù Quotidiane* con il patrocinio del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, dedicato alle bollicine abruzzesi.

Venerdì prossimo, 15 dicembre, all'Aquila si farà un vero viaggio alla scoperta delle migliori espressioni della spumantizzazione regionale tra le bellezze dei luoghi più significativi della città, tornati ad antico splendore dopo la ricostruzione post-terremoto. In ciascuno dei locali aderenti sarà possibile conoscere da vicino il prodotto di un'azienda diversa, in una sorta di grande banco d'assaggio diffuso.

Il locale proporrà gli spumanti di Vin.Co che affiancheranno a dei piatti ad hoc, e accompagneranno con musica live.