



Abruzzo in Bolla on the city, dai crostini al gelato al baccalà fritto: le proposte dei locali aderenti

15 Dicembre 2023 

L'AQUILA – Abbinamenti, musica dal vivo e speciali degustazioni. È variegata l'offerta che gli undici locali che aderiscono ad Abruzzo in Bolla On the city in programma venerdì prossimo, 15 dicembre all'Aquila, hanno perfezionato in occasione della serata dedicata alla spumantizzazione abruzzese per brindare locale in vista del Natale.

La serata, che parte alle ore 19 sotto l'albero di Piazza Duomo, coi cori natalizi a cura degli allievi dell'indirizzo musicale della scuola media Dante Alighieri e i ragazzi di Special Olympics, si sviluppa poi in undici locali in cui faranno irruzione i Folkavacca con la loro travolgente musica: Enoteca Garibaldi e Bruno's in Piazza Chiarino, Novavida, Art Cafè e Mario's in Corso Vittorio Emanuele, Piazza del Mercato e Les Folies in Piazza Duomo, La Piazzetta in Piazza Nove Martiri, Disorder Public House in Piazza Palazzo, Pinzimonio in via Fabio Cannella-Piazzetta del Sole e Punto Basilio in Piazza San Basilio.

Al Nova Vida le bollicine di Vin.Co saranno accostate a taglieri di prodotti aquilani e musica live. L'Enoteca Garibaldi abbinerà finger food di specialità di salumi e di pesce agli spumanti Legonziano, mentre da Mario's si assaggeranno le bollicine di San Lorenzo con finger food al ritmo di dj set come ogni venerdì sera.

Da Art Cafè finger food di tipicità dell'entroterra abruzzese accompagneranno le bollicine di Faraone, da Disorder si assaggeranno gli spumanti della cantina Fratelli Biagi esaltati da finger food e musica live. Da La Piazzetta un menù a base di baccalà sarà dedicato alle bollicine di Casal Thaulero, con possibilità anche di menù alla carta, mentre da Pinzimonio finger food croccanti di baccalà su crema di ceci accompagneranno le bollicine di Piandimare.

Da Les Folies lo spumante di Faraone sarà accompagnato da crostini farciti al gelato, per un abbinamento originale. A Piazza del Mercato si potrà degustare un piatto a base di vitello tonnato preparato per l'occasione dallo chef **William Zonfa** in abbinamento agli spumanti Citra, mentre a Punto Basilio agli spumanti di Centorame sarà abbinato un tris di bruschette: carpaccio di manzo, rucola, grana; tartare di tonno, stracciatella, mandorle; pomodoro.

Organizzato e promosso da *Virtù Quotidiane*, testata di riferimento del settore enogastronomico, col patrocinio del Consorzio di tutela vini d'Abruzzo, Abruzzo in Bolla On the city è il primo di una serie di appuntamenti di accompagnamento alla prossima edizione di Abruzzo in Bolla, nel 2024.



Sono presenti coi loro spumanti, sia metodo classico sia metodo italiano, le aziende Vin.co, Citra, Casal Thaulero, Legonziano, Centorame, Faraone, Luca Biagi, Piandimare e San Lorenzo.