

Abruzzo in Bolla on the city, Garibaldi Enoteca e Cucina si abbina a Eredi Legonziano

4 Dicembre 2023

di **Marcella Pace**



L'AQUILA – “In 24 anni di storia abbiamo osservato le mode nascere e passare, da quando il vino era difficilmente una ‘cosa da donne’, all’esplosione dei bianchi campani, i rossi abruzzesi strutturati, i bianchi alto atesini e friulani, sino al trend in auge da più di qualche anno dei vini rosati di ogni regione, specie il Cerasuolo abruzzese. Discorso differente riguarda le bollicine che, a parte un consumo continuativo limitato di Prosecco e Franciacorta, diventano protagoniste durante il breve periodo delle ricorrenze natalizie e di capodanno. Siamo piacevolmente colpiti dall’impegno che le aziende vitivinicole abruzzesi stanno approfondendo sul territorio regionale, il trebbiano ed il montepluciano vinificato in rosato si prestano molto alla spumantizzazione sia con il metodo classico che con quello Martinotti”.

A raccontare l'evoluzione enologica della città dell'Aquila sono **Davide** e **Daniele Stratta** che il 9 aprile 1999, appena ventenni, hanno aperto l'Enoteca Garibaldi.

“Siamo nati come un'attività di somministrazione e vendita di vino, con servizio bar, dalla colazione alla pausa pranzo, all'aperitivo al dopo cena. Abbiamo avuto sede in via Garibaldi sino al 6 aprile 2009, successivamente abbiamo dovuto trasferire il locale nell'immediata periferia ampliando l'offerta a livello di ristorazione e pinseria. Nel 2015 si è conclusa la ricostruzione dell'immobile originario e quindi siamo tornati in centro con un'offerta ancora più ampia”.

“Nella sede di via Garibaldi, abbiamo un menù molto vario disponibile sia in cartaceo che online; una delle specialità è la pinsa romana, che facciamo in maniera completamente artigianale e manuale, senza usare basi precotte. È un prodotto più leggero rispetto alla pizza, con una fragranza maggiore per via della presenza della farina di riso e riesce a idratarsi molto di più”.

Alla pinsa si affiancano gli arrostiti forniti da una macelleria storica di Pianella, nel pescarese.

“In tutti questi anni abbiamo visto davvero l'evoluzione del mondo del vino”, spiegano ancora Davide e Daniele. “Nei primi anni 2000 era difficile far bere del vino ad una donna. Eravamo invasi da Crodini, Bitter, Aperol Soda. Poi man mano abbiamo visto un'attenzione crescente, assistendo all'esplosione dei bianchi campani, come Falanghina e Greco di Tufo e poi i vini dell'Alto Adige e del Friuli. Ora i rosati vanno per la maggiore, mentre nell'aquilano rispetto alla costa le bollicine, a parte il prosecco, non hanno ancora preso piede, se non nei periodi di festa”.

Garibaldi Enoteca e Cucina è uno degli 11 locali aquilani che parteciperà ad **Abruzzo in Bolla on the City**, la degustazione itinerante nata come spin off di Abruzzo In Bolla – l'evento organizzato da *Virtù Quotidiane* con il patrocinio del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, dedicato agli spumanti della regione – e che accompagnerà verso la seconda edizione.

Venerdì 15 dicembre nei locali del centro dell'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.

Garibaldi proporrà gli spumanti di Eredi Legonziano.

LE FOTO

















