



Abruzzo in Bolla on the City, i vini di Faraone all'Art Cafè con i formaggi di Gregorio Rotolo

12 Dicembre 2023 

L'AQUILA – Che siano caffè o vini la selezione è più che ampia. Art Cafè, lungo il corso centrale, è un punto fermo della città dell'Aquila, dalla mattina a colazione fino a tarda sera. Si comincia con i tanti caffè monorigine specialty artigianali, 100 per cento arabiche che rappresentano il punto forte della caffetteria, per poi arrivare agli aperitivi cenati a base di prodotti del territorio, abbinati ad una cantina vasta che spazia dall'Abruzzo fino all'estero, con una novantina di etichette di bianchi, rossi e rosati.

Creato nel 2002 da **Dario De Michele**, con una battuta di arresto legata al terremoto, dal 2015 Art Cafè ha riaperto i battenti e da circa un anno in società c'è anche **Maurizio Di Marco**. La filosofia di fondo è tutta racchiusa nel nome dove Art sta per artigianale, con i prodotti che sono presi da forni della città o da aziende che sono tutte chicche della produzione regionale.

Art Cafè 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.

Art Cafè proporrà gli spumanti di Faraone che si abbineranno ai formaggi dell'azienda del compianto **Gregorio Rotolo**.

LE FOTO

