

Cerasuolo a Mare compie dieci anni e aggiunge nuove location per le degustazioni

13 Luglio 2023

di Sara Del Vecchio



PESCARA – Dieci tappe, proprio come gli anni della manifestazione, oltre 60 punti di degustazione e 40 cantine per “Cerasuolo a Mare”, evento ideato e organizzato dalla Confesercenti Pescara.

Si comincia il prossimo weekend, nel capoluogo adriatico, al Porto Turistico, per poi proseguire nelle altre località, dove le degustazioni del vino color ciliegia, e non del rosato, verranno accompagnate dalle specialità abruzzesi di terra e di mare.

Tre le novità di quest'anno: la suggestiva location di Torre del Cerrano, il 5 agosto; Pineto, in Piazza della Libertà il 12 agosto e Città Sant'Angelo, nella spiaggia di Via Torre Costiera, il 6 agosto.

Le altre tappe, oltre a queste e a quella di Pescara, sono Silvi Marina, il 21 e il 22 luglio, sul lungomare nei pressi di Via Taranto; Torino di Sangro, il 27 luglio, sul lungomare Le Morge; Casalbordino, il 28 luglio, sempre sul mare; Francavilla al Mare, il 28 e il 28 luglio, in Piazza Sant'Alfonso; Giulianova, il 3 agosto, al Porto - Caliscendi Molo Sud; Montesilvano, il 9, 10 e 11 agosto, sul lungomare.

I dettagli della manifestazione sono stati illustrati questa mattina, al Porto Turistico Marina di Pescara, da **Giovanni Tauci**, direttore della Confesercenti, e da **Christian Secone**, della stessa associazione di categoria.

"Cerasuolo a Mare è ormai una manifestazione consolidata, che consentirà ai visitatori di degustare il vino di 40 cantine assieme ad alcuni piatti tipici abruzzesi. In diversi punti ci sarà anche un menu per celiaci", ha spiegato Tauci. "Il format è sempre lo stesso: il kit con cinque degustazioni, da acquistare nelle strutture che aderiscono all'evento. Non è necessaria la prenotazione. A Città Sant'Angelo, una delle nuove tappe inserite quest'anno, si consiglia di portare un telo, perché le degustazioni verranno fatte sul prato".

Partecipano le aziende con vini che hanno la caratteristica del Cerasuolo d'Abruzzo, ottenuto da uve Montepulciano in purezza.

"La manifestazione è stata da sempre pensata come un'opportunità per far conoscere meglio le caratteristiche di questo nostro vino abruzzese, da sorseggiare anche e soprattutto in estate", ha concluso Tauci.