

Non solo vino, con Ais si entra dentro i frantoi d'Abruzzo

4 Novembre 2023



PESCARA – Torna anche quest'anno Ais e Olio Evo, le visite guidate dentro ai frantoi promosse dall'associazione italiana sommelier Abruzzo.

Da domenica fino al 25 novembre sei frantoi apriranno le loro porte ai soci dell'associazione sommelier, dando loro la possibilità di imparare, degustare e conoscere più da vicino le realtà locali, le cultivar della nostra regione e tutto il percorso produttivo dalla raccolta e frangitura delle olive fino al confezionamento finale.

Le visite sono sei, ciascuna promossa da una delegazione. Si comincia domenica con l'oleificio Agripeligna a Raiano (L'Aquila) con la delegazione Ais Sulmona; giovedì 9 è la volta della delegazione Vasto - Val di Sangro nel Frantoio Olearius a Cupello (Chieti). Sempre

giovedì il frantoio Verna di Villa San Vincenzo a Guardiagrele apre le sue porte all'Ais Chieti.

A Teramo si entra nel frantoio Olio Monaco di Tortoreto. Il 25 novembre Ais Pescara e Ais L'Aquila potranno entrare nel frantoio Mercurius di Penne (Pescara), mentre Marsica nel frantoio Blasetti di San Vincenzo Valle Roveto (L'Aquila).

Due appuntamenti extra sono a dicembre il 6 e il 16 con Ais Abruzzo, nell'enoteca Vini d'Abruzzo ad Atesa (il 6) e al porto turistico di Pescara il 16. Gli ultimi due appuntamenti, mercoledì 6 e sabato 16 dicembre, saranno dedicati ad un racconto e approfondimento della campagna olearia 2023 con degustazioni guidate per scoprire tutte le particolarità dell'oro giallo abruzzese.