

PaCentro del Mondo, dal 24 al 26 luglio a Pacentro un weekend tra vino, cultura e territorio

12 Giugno 2026

di Redazione



PACENTRO – Dal 24 al 26 luglio torna a Pacentro (L'Aquila) PaCentro del Mondo, il festival enogastronomico che ha trasformato uno dei borghi più suggestivi d'Abruzzo in un punto di incontro tra vino, gastronomia, musica e cultura contemporanea.

Nato nel 2018 da un'idea di **Claudia Galterio**, il progetto si propone di raccontare il territorio attraverso esperienze autentiche e collaborazioni internazionali.

L'edizione 2026 segna un'importante evoluzione: il festival diventa un weekend immersivo, integrando alla proposta enogastronomica escursioni guidate alla scoperta del patrimonio

naturale e culturale della zona.

Il programma

Venerdì 24 luglio - PDM | Degustazione e Festa

Dalle ore 16:00

Il cuore pulsante del festival sarà la degustazione collettiva con vignaioli italiani e francesi.

Cantine presenti:

Cascina degli Ulivi, Denis Montanar, Tenuta I Fauri, Candeloro, La Stoppa, Cantina Ribelà, Champagne Fleury, Steiger, Azienda Agricola Caprera e altre novità che verranno annunciate a

breve.

Oltre ai vini, spazio alla sperimentazione con IESSI Aperò, l'aperitivo analcolico nato in Francia che

reinterpreta in chiave contemporanea l'antica ricetta dell'amaro dei nonni friulani.

La proposta gastronomica sarà curata da Osteria Buonvento e Cantina di Biffi (Sulmona), con la

partecipazione speciale della chef nomade Daniela Maiorano.

Con il supporto di:

- La Casa Vecchia - selezione di formaggi e salumi artigianali
- Mercato del Pane - eccellenza dell'arte bianca
- Azienda Agricola D'Orazio Vinditti - l'olio del giornalista e scrittore Giorgio D'Orazio
- Azienda Agricola Biodinamica Lu Cavaliere - i peperoncini più gourmet d'Abruzzo

La colonna sonora dell'evento sarà affidata alla selezione musicale di DJ TGRRR e DJ Alexander

mmm.

Ingresso: 25€

Sabato 25 luglio - PDM | Outdoor e Alta Cucina

Ore 09:30 - Trekking in quota

Escursione guidata nel Parco Nazionale della Majella con la "colazione del pastore" curata da La

Casa Vecchia.

Nel pomeriggio sarà possibile vivere l'esperienza della Zipline di Pacentro.

Prenotazione obbligatoria.

Ore 19:30 - Special Dinner

Una serata esclusiva che vedrà protagonista la cucina della chef giapponese Kaori Endo

(Kokomi,
Parigi) in dialogo con i vini della Maison Champagne Fleury, alla presenza della produttrice.
Evento su prenotazione.

Domenica 26 luglio - PDM | Cultura e Saluti

Ore 10:00 – Colazione Tradizionale

Ritrovo presso lo storico “Bar da Gigi” in Piazza del Popolo, seguito da un trekking urbano guidato tra i vicoli del borgo.

Ore 13:30 – Pranzo Domenicale

Gran finale presso il ristorante “La Fonte” per i saluti conclusivi.

Nel pomeriggio sarà inoltre possibile vivere l’esperienza della Zipline di Pacentro.

INFORMAZIONI UTILI

Date: 24-26 luglio 2026

Location principali: Convento di San Francesco (Pacentro) e Piazza del Popolo

Informazioni e Prenotazioni pacentrodelmondo@gmail.com.