

## Pignataro, Cremona e la partnership del Museo MAXXI, Abruzzo in Bolla cala gli assi

12 Settembre 2023



L'AQUILA - Tutto pronto all'Aquila per "Abruzzo in Bolla", il primo evento tutto dedicato alla spumantizzazione regionale che venerdì 22 settembre animerà il colonnato di Palazzo dell'Emiciclo con masterclass e banchi d'assaggio.

Per l'occasione il capoluogo si proietterà sul palcoscenico nazionale dell'enogastronomia grazie alla presenza di due tra i più importanti giornalisti e critici, **Luigi Cremona** e **Luciano Pignataro**.

La manifestazione, organizzata e promossa da *Virtù Quotidiane*, testata di riferimento del settore enogastronomico, col patrocinio del Consorzio di tutela vini d'Abruzzo, ha la partnership della sede aquilana del Museo MAXXI che, alle 14,30, accoglierà con un ingresso a costo ridotto, coloro che parteciperanno alle masterclass in programma dalle ore 16,00 alle

ore 18,00 (per le quali è necessaria la prenotazione all'indirizzo [abruzzoinbolla@virtuquotidiane.it](mailto:abruzzoinbolla@virtuquotidiane.it)).

Pensata per avvicinare il grande pubblico, non solo dunque esperti e appassionati, all'affascinante mondo delle bollicine su cui, al contrario di quanto si possa credere, l'Abruzzo inizia ad avere molto da dire, "Abruzzo in Bolla" entra poi nel vivo proprio con le due degustazioni guidate, la prima sull'abbinamento tra gli spumanti abruzzesi e i salumi spalmabili dell'Adriatico guidata da Pignataro e la seconda sugli abbinamenti cibo-spumante condotta da Cremona, alla presenza dei produttori.

Alle ore 18,00 l'apertura dei banchi d'assaggio, con la presenza di 12 aziende, fino alle ore 21,00.

Partecipano coi loro spumanti, sia metodo classico sia metodo italiano, le aziende Vin.co, Citra, Casal Thaulero, Legonziano, Centorame, Matteo Ciccone, Faraone, Luca Biagi, Piandimare, Francesca Valente, Cioti e San Lorenzo.

Abruzzo in Bolla è inedito anche per il coinvolgimento, per la prima volta insieme in un'unico evento, di tre associazioni di sommelier: Ais, Fis e Assosommelier, che coi loro professionisti presteranno servizio nelle masterclass e ai banchi d'assaggio.

L'ingresso alla manifestazione è solo su prenotazione all'indirizzo email [abruzzoinbolla@virtuquotidiane.it](mailto:abruzzoinbolla@virtuquotidiane.it).

L'evento è reso possibile anche grazie al sostegno del Gruppo Si.Te - impegnato nello sviluppo e nella promozione dell'impresa con servizi che spaziano dalla medicina e sicurezza sul lavoro, alle certificazioni, dalla finanza agevolata al marketing strategico - e al supporto di **Fabio Di Bartolomeo**, consulente in sicurezza e igiene sul lavoro nel settore del food and beverage, e di JollyGraph Pubblicità.