

“Una domenica fuori porta”, brindisi abruzzese per la data di dicembre e ristoro francescano in antico convento

8 Dicembre 2023

di **Redazione**



L'AQUILA – Dopo le prime due uscite della nuova stagione della rassegna, all'azienda agricola DiUbaldo a Sant'Egidio alla Vibrata (Teramo) e all'azienda agraria Rabottini a Chieti con l'assaggio del vino direttamente dai serbatoi in acciaio dov'è ancora in affinamento, la rassegna enogastronomica itinerante “Una domenica fuori porta” fa tappa nell'aquilano per il consueto brindisi di fine anno.

L'appuntamento è per domenica 17 dicembre nel giardino del suggestivo convento di

Sant'Angelo d'Ocre, abbarbicato sulla roccia del monte Circolo che sovrasta Fossa.

Nel giardino, scrupolosamente curato dal Gruppo alpini di Fossa, con vista mozzafiato sulla valle dell'Aterno, sul Gran Sasso e sulla Maiella, si degusteranno prodotti della tradizione locali accompagnati dagli spumanti metodo classico di Legonziano, azienda di Lanciano (Chieti) tra le prime a spumantizzare in Abruzzo. Non mancherà il celebre torrone aquilano e una degustazione di panettoni artigianali.

La storia di Eredi Legonziano comincia nel 1968, con la prima produzione che risale al 1972. Bisogna attendere il 2010 per i primi imbottigliamenti, ma la direzione fin dall'inizio è stata precisa e ha voluto puntare sulle bollicine, quando ancora nessuno scommetteva sulla capacità di effervescenza anche dell'Abruzzo.

La rassegna enogastronomica itinerante che conduce alla scoperta di piccole aziende vinicole dell'Abruzzo, undici anni fa pioniera del turismo esperienziale, propone un calendario di 7 appuntamenti, da ottobre a giugno, con l'obiettivo di creare alternative golose e di qualità alla scoperta di delizie e panorami inaspettati. Una domenica al mese, a bordo di un bus gran turismo, gourmet e appassionati vengono accompagnati verso l'esplorazione della terra d'Abruzzo.

L'organizzazione di Una domenica fuori porta, ideata da **Alessia Di Giovacchino**, giornalista/comunicatrice e sommelier, e **Marco Signori**, giornalista e direttore di *Virtù Quotidiane*, testata online di enogastronomia, è affidata a WelcomeAq, agenzia di viaggi, tour operator e ufficio informazione ed accoglienza turistica (lat) dell'Aquila guidato da **Andrea Spacca**.

Il ricco calendario abbraccia tutte e quattro le province, dall'entroterra alle colline. Si esplorano campagne, cantine e bottaie, per poi pranzare in ristoranti, agriturismi e osterie di qualità attentamente selezionati.

I costi di ciascuna giornata variano tra i 70 e i 75 euro e comprendono viaggio in pullman, visite e degustazioni, pranzi o cene secondo il programma indicato. Gli eventi vengono effettuati al raggiungimento di un minimo di 40 iscrizioni. Per informazioni, costi e prenotazioni: unadomenicafuoriporta@gmail.com, 0862-295927 o 345-5817185.

Una Domenica Fuori Porta, con le media partnership di *Virtù Quotidiane* e *Radio L'Aquila 1*, è realizzata anche grazie al sostegno di Dg Promotion, Jollygraph e William Zonfa-Il ristorante.

IL CALENDARIO

17 dicembre

La domenica effervescente nel convento incantato

Degustazione di spumanti abruzzesi e ristoro francescano (Convento di Sant'Angelo d'Ocre - Aq)

17 marzo

La domenica dei vini puliti e sostenibili di due giovani coraggiosi

Azienda Agricola Estroversa e Cantina di Biffi (Corfinio e Sulmona - Aq)

21 aprile

La domenica nella più alta cantina d'Abruzzo

Montetino Vini e Osteria Mammaròssa (Celano e Avezzano - Aq)

12 maggio

La domenica nella Petit Champagne d'Abruzzo

Vini La Quercia e Locanda San Michele (Morro d'Oro; Montorio al Vomano - Te)

9 giugno

La domenica del gran finale nella patria del Montonico

Azienda agricola Ciccone vini e Agriturismo Domus (Bisenti - Te)