

ABRUZZO IN BOLLA CHIUDE CON PIÙ DI 1.500 PERSONE E DÀ APPUNTAMENTO DAL 19 AL 21 GIUGNO 2027

22 Giugno 2026



L'AQUILA - Più di 1.500 persone hanno animato Abruzzo in Bolla, l'evento sulla spumantizzazione italiana appena andato in archivio all'Aquila dopo tre giorni ricchissimi di appuntamenti tra degustazioni, show cooking, musica e masterclass.

La quarta edizione della kermesse, che ha visto la presenza di più di 50 cantine da ogni parte della penisola e spumanti della Georgia per la prima volta in Italia, si è aperta sabato con un partecipatissimo Opening party, è proseguita domenica - la giornata clou - con i banchi d'assaggio alla presenza dei produttori e lo show cooking organizzato da Distretto 19 di Andrea Mainardi, popolarissimo chef re dei social che ha catalizzato l'attenzione di un pubblico di tutte le età, e si è conclusa oggi con la giornata dedicata agli operatori del settore.

Non sono mancati talk e approfondimenti, a partire da quello su "Gli spumanti in Italia e in Abruzzo. Rischi e opportunità" al quale hanno partecipato i giornalisti Antonio Paolini, Luciano Pignataro, Vincenzo D'Antonio e Giusy Ferraina, il presidente di Assoenologi Riccardo Cotarella, il presidente del Consorzio di tutela Vini d'Abruzzo Alessandro Nicodemi e il presidente del Gal Gran Sasso Velino Paolo Federico, moderati da Marcella Pace.

Oggi, poi, un confronto tra i ristoratori di Qualità Abruzzo su "L'evoluzione dei consumi del vino nella ristorazione" nel quale si sono confrontati Vittorio Di Remigio del ristorante Conchiglia d'Oro di Pineto, Antonello Moscardi del ristorante Elodia dell'Aquila, Pierguido Tanini del ristorante La Bandiera di Civitella Casanova e Pascal Tinari del ristorante Villa Maiella Guardiagrele.

Soldout, poi, la masterclass sui vini della Georgia condotta da Tamar Tchitchiboshvili, Georgian wine ambassador in Italy, e grandissimo interesse per quella "The Pink Panthers" alla scoperta degli Champagne rosé con degustazione di 8 referenze guidata da Paolini.

Abruzzo in Bolla è stato anche una palestra per gli allievi dell'Istituto Alberghiero dell'Aquila, diretto dalla preside Elisabetta Di Stefano, che grazie ad una partnership hanno prestato servizio di assistenza ai produttori durante tutta la manifestazione.

Partecipatissimi anche gli show cooking degli chef aquilani Simone Ciuffetelli, Stefano Ferrauti, Eugenio Masci, Federico Marrone, Antonio Silvestri e Luca Totani grazie alla rinnovata collaborazione con Maitre 'D e il talk "Territori, il valore della Custodia. Loreto Aprutino e Lambrusco" con annesso assaggio di una serie di prodotti spumantizzati

Abruzzo in Bolla è organizzato da Vq Comunicazione, società che, tra le altre cose, edita Virtù Quotidiane, testata di riferimento del settore enogastronomico, gode del patrocinio del Consorzio di tutela Vini d'Abruzzo e il sostegno del Gal Gran Sasso-Velino, e del supporto di numerosi sponsor privati: Magione Papale, Distretto19, Reale Mutua-Agenzia Villani, Totani Srl, Unirest, Gruppo Rainaldi e Panella srl. Partner sono Bormioli Luigi, Cna L'Aquila, Hotel Castello, Marcantonio Beverage, 99 Caffè, Dimora e 67Cento.