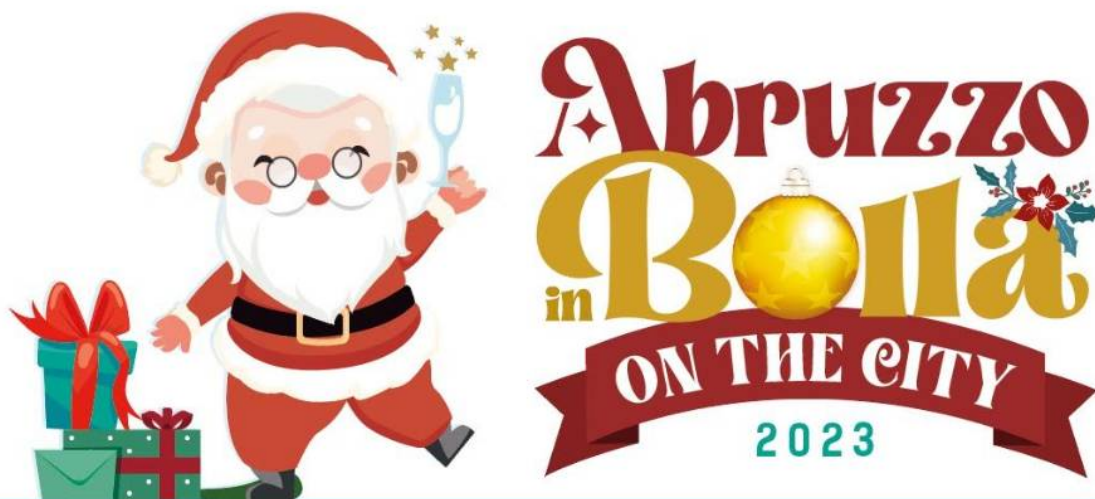


“ABRUZZO IN BOLLA” DIVENTA “ON THE CITY”: ALL’AQUILA EVENTO DIFFUSO TRA I LOCALI DEL CENTRO

23 Novembre 2023



L’AQUILA – Abruzzo in Bolla si apre alla città e, dopo il successo del primo evento dedicato alla spumantizzazione abruzzese che a settembre all’Emiciclo ha richiamato centinaia di esperti, appassionati e semplici curiosi, con la straordinaria partecipazione dei due giornalisti e critici più importanti d’Italia, Luciano Pignataro e Luigi Cremona, coinvolge i locali del centro storico.

Una straordinaria serata – venerdì 15 dicembre – che permetterà di condurre un viaggio alla scoperta delle migliori espressioni della spumantizzazione regionale tra le bellezze dei luoghi più significativi della città, tornati ad antico splendore dopo la ricostruzione post-terremoto.

In ciascuno degli 11 locali che aderiscono sarà possibile conoscere da vicino il prodotto di un’azienda diversa, in una sorta di grande banco d’assaggio diffuso, grazie anche alla presenza del rappresentante di quella cantina.

È “Abruzzo in Bolla on the City”, organizzato e promosso da Virtù Quotidiane, testata di riferimento del settore enogastronomico, col patrocinio del Consorzio di tutela vini d’Abruzzo, ed è solo il primo di una serie di appuntamenti di accompagnamento alla prossima edizione di Abruzzo in Bolla, nel 2024.

Sono coinvolti i locali Enoteca Garibaldi e Bruno’s in Piazza Chiarino, Novavida, Art Cafè e Mario’s in Corso Vittorio Emanuele, Piazza del Mercato e Les Folies in Piazza Duomo, La Piazzetta in Piazza Nove Martiri, Disorder Public House in Piazza Palazzo, Pinzimonio in via Fabio Cannella-Piazzetta del Sole e Punto Basilio in Piazza San Basilio, e sono presenti coi loro spumanti, sia metodo classico sia metodo italiano, le aziende Vin.co, Citra, Casal Thaulero, Legonziano, Centorame, Faraone, Luca Biagi, Piandimare e San Lorenzo.