ENOGASTRONOMIA: AL VINITALY IL VINO ABBRACCIA LA TRADIZIONE DOLCIARIA ABRUZZESE

11 Aprile 2016



VERONA – Un percorso unico tra i dolci tipici abruzzesi e gli abbinamenti per concordanza e per tradizione con i migliori vini regionali. La nuova sfida lanciata per la promozione enogastronomica regionale.

È stato questo il tema della degustazione promossa dall'associazione nazionale "Le donne del Vino", delegazione abruzzese che si è animata nello spazio istituzionale della Regione Abruzzo nel corso della 50esima edizione del Vinitaly, alla presenza di esperti, come il giornalista Mauro Giacomo Bertolli, di Food24-Il Sole 24 ore, e il presidente della Confederazione pasticcieri italiani, Federico Anzellotti.

Il tema dell'incontro è stato "Dulcis in fondo. E oltre", nel quale si è svolto un viaggio nella migliore tradizione dolciaria abruzzese abbinata a vini come il cotto, il passito e il muffato, seguendo il criterio tecnico di abbinamento per concordanza, cioè "I dolci con i vini dolci", ma anche per tradizione, come gli accostamenti a spumanti o con il Cerasuolo e il Montepulciano d'Abruzzo Doc.

"È la nuova sfida che dobbiamo lanciare per la promozione del vino – ha sottolineato il presidente della Confederazione Pasticcieri italiani, Federico Anzellotti – perché è un'arma straordinaria: la tradizione dolciaria abruzzese, tipica e famosa nel mondo, abbinata al vino, sia dolce che secco ma anche i rossi, potrebbe rappresentare oggi una nuova frontiera per la promozione vitivinicola regionale".

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli