

IN ARCHIVIO “ABRUZZO IN BOLLA”, IL MONDO DELLA SPUMANTIZZAZIONE ITALIANA SI E’ RITROVATO ALL’AQUILA

23 Giugno 2025



L'AQUILA - Con la presenza di oltre duecento ristoratori dall'intero centro Italia, compresi quelli di diverse insegne stellate, si è conclusa oggi all'Aquila la terza edizione di Abruzzo in Bolla, che per tre giorni ha richiamato in città il mondo della spumantizzazione italiana con quasi cinquanta cantine protagoniste nei banchi d'assaggio, numerosi talk e prestigiose masterclass, show cooking e prodotti gastronomici d'eccellenza.

Palazzo dell'Emiciclo è tornato dunque ad essere il palcoscenico privilegiato per raccontare storie, territori ed esperienze, dalle Langhe al Salento, dalle colline del Prosecco alle pendici dell'Etna, tra affinamenti speciali, vitigni autoctoni e grandi classici.

Un'occasione di festa, con la serata inaugurale del sabato, di incontro e avvicinamento all'effervescente mondo delle bollicine con la giornata clou della domenica, e di proficui scambi nella giornata conclusiva del lunedì dedicata agli operatori del settore horeca.

Ai talk sono intervenuti, tra gli altri, Silvano Brescianini, produttore e a lungo presidente del Consorzio Franciacorta, Marzia Varvaglione, presidente del Ceev (Comité Européen des Entreprises Vins), il maitre Gianni Sinesi, il presidente dell'Associazione nazionale Città del vino Angelo Radica, quello del Movimento turismo vino Abruzzo Nicola D'Auria, già presidente anche nazionale.

La manifestazione dedicata agli spumanti italiani organizzata da Virtù Quotidiane, testata di riferimento del settore enogastronomico, con il patrocinio del Consorzio di tutela vini d'Abruzzo e il sostegno del Gal Gran Sasso Velino ha già annunciato le date della prossima edizione: appuntamento dal 20 al 22 giugno 2026.

Numerosi sponsor privati hanno permesso la realizzazione dell'evento: Banco Desio, Costruzioni Collefiorito, L'Aquila 2009, Magione Papale, Pane di Prata, Reale Mutua-Agenzia Villani, PieffeAuto, Unirest. Partner sono stati Bormioli Luigi, Cna L'Aquila, Duomo dell'Aquila Apartments, Francesca Genovelli Studio, LineArredo, My Suite, Marcantonio Beverage, WelcomeAq, Podere Santa Lucia. L'evento viene realizzato grazie alla collaborazione con Bontà di Fiore, Dimora, Emo Lullo, Maitre D', Marcozzi, Consorzio del Pecorino di Farindola, San Bernardo, Unione regionale cuochi d'Abruzzo e 99 Caffè.