

PERLAGE 2017: BOLLICINE, GASTRONOMIA E CULTURA, IL 5 E 6 AGOSTO A LANCIANO

31 Luglio 2017



LANCIANO – Perlage 2017, evento di promozione enogastronomica frentana, giunto alla sua quarta edizione, coinvolgerà il centro di Lanciano (Chieti) il 5 e 6 agosto, tra bollicine cultura e gastronomia.

Ogni territorio racconta una storia di cultura e tradizioni ed ogni produzione enogastronomica nasce e si sviluppa in un contesto unico, l'unione di questi fattori determina una precisa identità territoriale e diviene un brand turistico e culturale.

Duemila anni di storia, cultura e tradizioni secolari fanno di Lanciano una città speciale e Perlage vuole raccontare attraverso l'enogastronomia il gusto di una città nella magia del suo centro storico.

Le bollicine stanno vivendo un successo mondiale senza precedenti, le esportazioni viaggiano con incrementi mensili a doppia cifra.

La regione Abruzzo, quinta in Italia per produzione vinicola, non è da meno. I produttori locali stanno facendo passi da gigante nella vinificazione (sempre più cantine producono spumanti sia col metodo Martinotti che col metodo Classico) grazie anche alle caratteristiche ed alla qualità dei vitigni autoctoni: Pecorino, Cococciola e Passerina particolarmente vocati alla spumantizzazione.

Lancianofiera da sempre attenta allo sviluppo del settore agroalimentare della nostra regione ha deciso sin dallo scorso anno, in partnership con il Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, di organizzare un evento estivo di promozione dello spumante abruzzese dedicato ai numerosi turisti che affollano in agosto il territorio frentano.

Per due giorni i visitatori, dopo aver acquistato il kit con sacchetta e bicchiere, passeggiando nei vicoli, potranno degustare nei ristoranti del centro storico decine di etichette regionali di spumanti in abbinamento alle migliori specialità preparate dagli chef frentani con ingredienti scelti fra i presidi regionali Slow Food.

I ristoratori del centro storico offriranno degustazioni in abbinamento alle bollicine in due modalità: lo street food di qualità ed i menu speciali con la formula tutto compreso.

Un ricco programma di eventi culturali, quest'anno sostenuti anche dal mecenatismo di alcune aziende vinicole, contribuirà a rendere la permanenza nel centro storico un'esperienza entusiasmante.

Si comincia sabato 5 alle 19, con una cerimonia inaugurale presso l'auditorium Diocleziano di Lanciano, a seguire concerti e live music su Corso Roma e via dei Frentani.

Domenica 6, alle 20, alla scoperta dello spumante abruzzese a cura del Sommelier professionista Nicola Roni, ritenuto miglior Enotecario Indipendente del mondo nel 2005 (Caviste Indépendant - Francia) e Ambasciatore Italiano dello Champagne nel 2007.

Alle 21, sempre all' auditorium Diocleziano, a ingresso libero 'Trio in RiMa' tra bollicine e gastronomia, con Marina Firpo al flauto, Matteo Spanio al clarinetto e Riccardo C. Gilblas al pianoforte.

Alle 22 a Largo San Giovanni, concerto degli 'Alberi Sonori', musiche, suoni, canti e racconti, dritti al cuore delle tradizioni e su Corso Roma concerto 'Io lui e l'altro Trio' , con Guerino Taresco al double bass, Mattia De Iure alla chitarra e voce e Attilio Perfetti al sax.

Tutte le informazioni e gli aggiornamenti sono disponibili sul sito www.perlagelanciano.it e sulla pagina Facebook Perlage Lanciano.