

OGGI E DOMANI

## Due giorni di bollicine da gustare

Al Museo delle Genti "SpumantItalia": degustazioni e seminari

► PESCARA

Due giorni di bollicine da gustare e discutere: oggi e domani il Museo delle Genti d'Abruzzo di via delle Caserme ospita "SpumantItalia", kermesse di degustazioni, seminari e dibattiti sullo stato dell'arte degli spumanti e sui vini effervescenti in Italia. L'evento è organizzato da Consorzio di tutela vini d'Abruzzo e Bubble's Italia per interrogarsi sulle prospettive del settore. L'inaugurazione è stamani alle 10 con **Riccardo Ricci Curbastro**, presidente nazionale di Federdoc. Poi, i seminari: alle 10,30 "L'unicità del sistema spumantistico italiano" e alle 11,30 "Alla ricerca di un linguaggio comune"; nel pomeriggio alle 14,30 "Gli spumanti italiani: un consumo dettato dall'evoluzione del gusto" e alle 16 "Spumanti italiani fra marketing, mercati interni e mercati internazionali". Domani ci sono "I vitigni autoctoni nel futuro del sistema spumantistico italiano" alle 9,30 e "Bollicine e biotecnologie: ripensare vigna e cantina" alle 11. Per partecipare ai seminari ci si può iscrivere tramite il sito [www.spumantitalia.it](http://www.spumantitalia.it) «Sarà un grande momento di confronto e approfondimento», spiega **Valentino Di Campli**, presidente del Consorzio tutela vini d'Abruzzo, «per la nostra regione si tratta di un'occasione per acquisire competenze da quelle realtà che in questo campo lavorano da tanti anni. In Abruzzo l'attenzione verso le bollicine sta crescendo, anche grazie alla naturale predisposizione alla spumantizzazione di uve autoctone quali trebbiano, cococciola, pecorino, montonico e passerina: è una tipologia di vini che può costitui-

re un'ulteriore offerta strategica per le nostre aziende, in quanto i margini di crescita del settore sono veramente notevoli». Per assaporare gli spumanti italiani sono stati allestiti banchi d'assaggio, degustazioni originali e una grande festa finale. Alle 10,30, nella sala Favetta, c'è la degustazione "Spumante Italia autoctono", dedicata a vini ottenuti da vitigni appunto autoctoni, guidata dall'enologo **Riccardo Cotarella** e dal giornalista **Andrea Zanfi**. Stessi spumanti anche al banco d'assaggio di domani, dalle 14,30 alle 20,30, con oltre 50 etichette che permetteranno di scoprire la biodiversità che caratterizza il Belpaese. Pescara sarà coinvolta con serate tematiche in cui i ristoranti proporranno menù a tema, e i wine bar aperitivi ad hoc. Evento origina-

le è la gara fra dieci bartender italiani, selezionati su 35 richieste pervenute, che proporranno cocktail a base spumante nel concorso a premi "Spritz contro tutti": l'appuntamento è oggi alle 18.30: Pescara è rappresentata da **Francesco Luciani** di Blanco quality street food, che se la vedrà con rivali di Torino, Milano, Bari, Bologna e Brescia.

**Andrea Rapino**



**La presentazione dell'evento con tanto di brindisi**