



Degustazioni di vino nei luoghi d'arte: si brinda in sei scenari unici

RISORSE

PESCARA Sei luoghi di grande suggestione, aperti per l'occasione; prodotti buoni, puliti e giusti da conoscere anche attraverso l'incontro con agricoltori, casari e norcini e i migliori calici della regione, da degustare passeggiando e da scoprire in esclusive masterclass con enologi e vignaioli. Per rafforzare la promozione delle unicità del territorio abruzzese e toccare con mano tipicità, sostenibilità e qualità di vini, produzioni agroalimentari e tesori nascosti d'Abruzzo, cultura ed eccellenze si mettono insieme sabato 29 e domenica 30 aprile per un esperimento del tutto nuovo "Fai Percorsi Slow 2023". Ideato dal Consorzio di tutela vini

d'Abruzzo, in collaborazione con il Fai Abruzzo e Molise e Slow Food Abruzzo e nato per amplificare ulteriormente l'esperienza del progetto Percorsi - Abruzzo Wine Experience, l'evento, alla sua prima edizione, prevede l'apertura speciale di luoghi d'arte nelle quattro province abruzzesi e vede riuniti vignaioli, produttori, allevatori e artigiani alimentari impegnati a raccontare il loro lavoro quotidiano. Scenari unici di questi incontri saranno il chiostro del municipio e la sala dei Banderesi a Bucchianico, il convento di San Giovanni a Capestrano, il chiostro di San Francesco, il giardino delle Clarisse e il Palazzo Coppa Zuccari a Città Sant'Angelo, il Parco delle Arti

musicali nel Complesso delle Torri Montanare a Lanciano, il convento degli Zoccalanti a Montorio al Vomano e la chiesa incompiuta di Santa Maria del Piano a Pollutri. Scelti e presentati dalle delegazioni Fai insieme ai Presidi Slow Food e alle Comunità del Cibo abruzzese, e all'offerta delle cantine del Consorzio, questi luoghi identitari andranno a comporre sei itinerari alla scoperta delle meraviglie d'Abruzzo tra degustazioni guidate di vini e di altri prodotti agroalimentari, eventi culturali. «Il Consorzio da tempo investe anche sul turismo con diverse attività che sappiano raccontare quanto di bello offre la nostra regione - ha ribadito Alessandro Nicodemi, presi-

dente del Consorzio che riunisce i vignaioli d'Abruzzo - Ne è un esempio questo nuovo appuntamento che, con la collaborazione delle delegazioni regionali di Fai e Slow Food, vuole essere il trampolino di lancio di un progetto di marketing territoriale molto più ampio, dove enologia e cultura si intersecano; vogliamo invitare il pubblico alla scoperta di un mondo, a volte sconosciuto, fatto di sapori e saperi artigiani da preservare e valorizzare». Nei due giorni dell'evento sarà possibile visitare i luoghi d'arte e partecipare a laboratori e degustazioni, sabato 29 aprile dalle 16.00 alle 21.00 e domenica 30 aprile dalle 10.00 alle ore 20. Per informazioni www.vinidabruzzo.it.

Francesca Piccioli



Degustazioni di vino in luoghi d'arte



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

167614