

CERASUOLO A MARE, TAUCCI: “A FRANCAVILLA PUBBLICO CONSAPEVOLE PER UN’INIZIATIVA ORMAI CONSOLIDATA”

25 Luglio 2022



FRANCAVILLA AL MARE - “Cerasuolo a Mare è ormai una manifestazione attesa e riconosciuta da tutti”. C’è soddisfazione nelle parole di **Gianni Taucci**, direttore di Confesercenti Pescara che da 9 anni promuove Cerasuolo a Mare, l’evento dedicato alle degustazioni del vino rosa d’Abruzzo lungo la costa.

Venerdì e sabato è stata la volta di Francavilla al Mare (Chieti), seconda tappa del cammino alla scoperta del vino principe d’Abruzzo, che quest’anno è cominciato da Silvi Marina (Teramo).

L’impostazione della manifestazione a Francavilla al Mare è come sempre più raccolta, perché i punti degustazione delle 40 cantine aderenti sono stati allestiti in piazza Sant’Alfonso. “Con poco camminamento le persone hanno avuto la possibilità di fruire delle degustazioni - evidenzia Taucci -. I numeri registrati hanno confermato quelli dello scorso anno, con una maggiore consapevolezza del pubblico che ormai si sta abituando a questo progetto”.

I vini Cerasuolo sono stati abbinati alle specialità preparata da nove attività, Gastronomia Asterope; Caseificio del Trigno; Pizzeria La Presentosa; Pasticceria Napoletana; Central Café; Caffè 28; Caffetteria Sant’Alfonso - Mama Sushi; Caffè Melò; Pizzeria 137, che hanno

proposto menù sfiziosi e per nulla banali, tra strudel salati, e cartocci di fritti, babà al cerasuolo e polpette di tonno e tante altre leccornie.

La terza tappa si terrà venerdì 29 e sabato 30 luglio a Pescara. Anche in questo caso le degustazioni sono concentrate in un'unica location, quella del porto turistico Marina di Pescara. Ci saranno 5 punti di degustazione vinicola dove trovare tutte le cantine aderenti alla manifestazione. I menù food di mare sono a cura del ristorante Franco, che proporrà insalata di mare, polpettine di baccalà con piselli, e tonno alla Catalana; di terra a cura della Griglia dell'orso con una degustazione di formaggi in due varianti. Per partecipare si acquista un kit con 5 degustazioni a 10 euro. Il food è a parte.

Il progetto è realizzato con il contributo e il patrocinio delle Camere di commercio Chieti Pescara Gran Sasso d'Italia, Assoturismo e Fiba. L'evento gode anche della collaborazione del Movimento Turismo del Vino, del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, dell'associazione Terre dei Vestini, dell'associazione Donne del Vino, della Fondazione Italiana Sommelier, e poi di Flag Costa di Pescara, Marina di Pescara, Gal Costa dei Trabocchi e Enteporto Giulianova.

Le 40 aziende vinicole presenti in tutte le tappe sono Biagi, Colle Moro, Tenuta I Fauri, Casal Thaulero, Zaccagnini, Costantini, Terre D'Erce, Codicevino, Tenuta De Melis, Chiarieri, Terzini, Cantina Frentana, Collefrisio, Vignavolando, Tenuta Secolo IX, Santone, Cascina Del Colle, Di Sipio, Duchi Di Castelluccio, Chiusa Grande, Tenuta Torre Zambra, Cantine Roveri, Mucci, Marchioli Wines, Marramiero, Ruggieri, Cantina Orsogna 1964, Codice Citra, Tenuta Ulisse, Monteselva, Tollo, Eredi Legonziano, Vini Casalbordino, Vini Fantini, Villa Vestea, Lampato, Bosco Nestore, San Lorenzo, Fattoria Italiana Martelli, Agriverde.

LE FOTO DI FRANCAVILLA AL MARE











pubbliredazionale