



Girolio d'Italia fa tappa a Controguerra

DAL 5 ALL'8 LUGLIO CONVEGNI, DEGUSTAZIONI, MERCATINI DEI PRODUTTORI LOCALI

Girolio d'Italia 2018 fa tappa a Controguerra per celebrare l'olio extravergine d'oliva e il vino: il Montepulciano d'Abruzzo che copre 50 anni. Nell'Anno del Cibo italiano la tappa regionale abruzzese del tour promosso dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio con i coordinamenti regionali, non poteva non essere dedicata ai prodotti che meglio rappresentano l'eccellenza enogastronomica di questo territorio. Quattro giorni di iniziative - dal 5 all'8 luglio. Un ricco programma di convegni, laboratori, degustazioni sensoriali e mercatini dei produttori locali.

Si comincia giovedì alle 21:00 in Piazza Garibaldi con l'evento dedicato ai 50 anni del Montepulciano d'Abruzzo. Il sommelier Fabrizio Di Bonaventura racconterà la storia di questo grande vino e del suo territorio accompagnato da Leonardo Seghetti che parlerà di olio extravergine d'oliva quale alimento della cultura mediterranea. Venerdì Piazza del Commercio dalle 19.00 in poi ospiterà l'inaugurazione della Tappa Girolio con il tradizionale taglio del nastro. In questa occasione sarà inaugurato anche il mercatino dei produttori delle Città dell'Olio abruzzesi, e per tutta la durata della manifestazione sarà possibile apprezzare olio e i prodotti tipici locali. Presso la Sala Consiliare dalle 20.00 alle 23.00, invece, si terranno i laboratori di analisi sensoriale a cura di Marino Giorgetti mentre alle 21.00 l'appuntamento in Piazza Garibaldi è con "Bollicine d'Autore" che precede anche una degustazione sensoriale di olio extravergine condotta dal Sommelier della Prova del Cuoco Luciano Mallozzi. La giornata di sabato si aprirà con il convegno dal titolo: "Olio che passione. Olio Evo alimento principe della Dieta Mediterranea - Ascolana Dop un'opportunità per il Territorio" presso dell'Enoteca Comunale. Dopo i saluti di Franco Carletta Sindaco Comune di Controguerra e Armando Falcioni Sindaco di Maltignano, seguiranno gli interventi di Paolo Lauciani Docente Fondazione Italiana Sommelier, Luciano Mallozzi Docente Fondazione Italiana Sommelier, Gloriano Lanciotti CCIAA Teramo, Enrico Dainese Università di Teramo, Lorenzo Sant'Omero coordinatore regionale delle Città dell'Olio dell'Abruzzo, Dino Scanavino Presidente Confederazione Italiana Agricoltori, Marino Giorgetti, Luciano Pollastri e Leonardo Seghetti esperti degustatori, Primo Valenti Presidente Consorzio Ascolana Dop, Dino Pepe Assessore Agricoltura Regione Abruzzo. Modera Fabrizio Di Bonaventura Assessore Comune di Controguerra. La giornata si concluderà con un'altra degustazione sensoriale di olio evo dedicata al Piemonte e le sue tradizioni condotta dal Sommelier della Prova del Cuoco Paolo Lauciani che sarà anche il protagonista dell'ultima degustazione in programma sempre alle 21.00 e sempre in Piazza Garibaldi in cui si parlerà di "Vitivinicoltura in Campania".