

A CENA CON CITRA: I VINI ABRUZZESI E I PRESIDI SLOW FOOD IN UN TOUR ATTRAVERSO I SAPORI DEL BEL PAESE

Mercoledì 24 luglio presso il ristorante La Bomboniera di Civitavecchia le etichette dell'azienda abruzzese sposano i prodotti tutelati dall'associazione della chiocciola

Civitavecchia, 23 luglio 2013 – Appuntamento per autentici gourmet **mercoledì 24 luglio presso il ristorante La Bomboniera di Civitavecchia (RM)**, dove i **vini Citra**, il principale consorzio vinicolo d'Abruzzo, sposano i prodotti tutelati dall'associazione della chiocciola nell'ambito del progetto *“Alleanza tra i cuochi italiani e i Presidi Slow Food”*, di cui Citra è partner.

Non solo una cena, bensì un momento di incontro tra eccellenze culinarie italiane che spaziano **dal Lazio alla Sardegna**, impreziositi dall'abbinamento con i **vini autoctoni d'Abruzzo presentati da Citra**, sempre più apprezzati dai consumatori di tutto il mondo. I formaggi **casizolu** di Oristano e **caciofiore** della campagna romana verranno così abbinati al **Laus Vitae Trebbiano 2007**, uno dei fiori all'occhiello della produzione di Citra. Affinato per oltre 16 mesi sui lieviti, il Laus Vitae Trebbiano presenta un sapore netto e sapido, con sensazione retro-olfattiva spiccatamente floreale lunga e persistente. Il **Tibi Passerina Superiore 2012** esalterà il gusto inconfondibile del fiore sardo dei pastori, altro formaggio tutelato dal Presidio, mentre **l'Omen Cerasuolo d'Abruzzo Superiore 2012** abbraccerà i sapori del **pomodorino del piennolo del Vesuvio**.

Attivo da quattro anni, il progetto *“Alleanza tra i cuochi italiani e i Presidi Slow Food”* riunisce gli chef che valorizzano il territorio con sapienza e creatività, i protagonisti e gli interpreti di cucina buona e autentica: una grande rete solidale all'interno della quale i cuochi incontrano e stringono un patto con i Presidi Slow Food, impegnandosi a valorizzare la biodiversità. Il progetto, che a oggi riunisce più di **200 Presidi Slow Food italiani e oltre 300 ristoranti e osterie**, culmina ogni anno con le Cene dell'Alleanza organizzate in ognuno dei ristoranti aderenti alla rete.

Citra Vini è il principale consorzio di vini d'Abruzzo. Fondato nel 1973, raggruppa 9 cantine sociali e 3000 soci che coltivano 6000 ettari di vigneti, un terzo dei vigneti abruzzesi. Da circa un milione di ettolitri di vino conferiti dalle cantine socie, Citra seleziona la qualità migliore per una produzione complessiva di 18 milioni di bottiglie l'anno.

Per ulteriori informazioni stampa

HAIKU RP, tel. 02.4351 1671

www.citra.it

<https://www.facebook.com/citravini>

<http://www.youtube.com/user/CitraVini>