

Al via la nona edizione di Sicilia in Bolle

*Per la nona edizione tante e spumeggianti novità. Il ritorno della manifestazione più amata alla stagione estiva, nuovi ospiti e importanti degustazioni vi attendono il 24. 25. 26 Giugno 2023*

Giunta ormai alla nona edizione Sicilia in Bolle, che nel 2023 si terrà **dal 24 al 26 Giugno**, è stata ed è la manifestazione più importante per il comparto spumantistico siciliano e non solo

Nel corso degli anni abbiamo assistito alla crescita qualitativa e quantitativa delle etichette siciliane di bollicine tra metodo charmat, coi vitigni autoctoni più rappresentativi, e grandi metodo classico che sanno portare in alto la bandiera della viticoltura siciliana anche all'estero.

Ais Agrigento Caltanissetta negli ultimi anni si è impegnata a creare una manifestazione sempre attenta alla valorizzazione del prodotto, scommettendo già in tempi non sospetti sulla crescita del comparto spumantistico isolano.

*"Tante le novità che lo staff SIB ha in serbo per il suo affezionato pubblico, il lavoro e l'impegno di una squadra rodata viene premiato dall'affetto di chi ama e aspetta questo evento tutto l'anno.*

*Sono passate numerose edizioni ma l'entusiasmo è quello di sempre, avremo il piacere di ospitare il **Presidente Ais Sandro Camilli**, il **Presidente Ais Puglia** e il **delegato di Ais Foggia**, la **delegata Ais Pavia** e il **Direttore del Consorzio Oltrepò Pavese**, con noi anche il giornalista e caporedattore di **Gusto** rubrica enogastronomica del **TG5 Giacchino Bonsignore**... tante quindi le cose da scoprire nella nona edizione di Sicilia in Bolle!"*

Queste le parole del **Presidente Ais Sicilia Francesco Baldacchino**, per anni alla guida della delegazione Ais Agrigento Caltanissetta e tra gli ideatori di Sicilia in Bolle, ora saldamente nelle mani del **delegato Calogero Trupia**.

Nell'ambito di una maggiore valorizzazione del territorio, eletto quest'anno a Capitale della Cultura 2025, nasce anche la collaborazione con il Parco della Valle dei Templi di Agrigento che ospiterà presso la suggestiva location di Casa Barbadoro, recentemente restaurata, l'apertura della manifestazione di sabato 24 giugno, con una master dedicata alla migliore espressione spumantistica dei vari areali della regione, una accurata selezione che saprà mettere in mostra la forza espressiva di questo comparto vinicolo in grande ascesa con buffet al tramonto di prodotti tipici esclusivo. Sempre a casa Barbadoro si svolgerà la tradizionale cena di gala con consegna dei premi **Alberto Gino Grillo** giunto alla 5° edizione, che vedrà premiate le migliori bollicine secondo la guida ai vini di Sicilia 2023. Lo **Chef Salvatore Gambuzza** che accompagna Sicilia in Bolle da tanti anni farà coppia con il pluripremiato **Chef Claudio Ruta** (Stella Michelin 2010) per una cena a 4 mani dal grande impatto emozionale.

Un'altra importante collaborazione per la promozione del territorio siciliano, ed in particolar modo per la Costa del Mito, progetto che abbraccia la costa che va da Selinunte a Gela, è quella con la DMO Distretto turistico Valle dei Templi

Non mancheranno i momenti di approfondimento delle Masterclass di Sicilia in Bolle, sempre alla ricerca di importanti novità quest'anno ospiterà il Consorzio tutela vini Oltrepò Pavese, il direttore Carlo Veronese e la **Delegata Ais Pavia Miriam Prencisvalle** ci accompagneranno alla scoperta dell'anima effervescente della terra del Pinot Nero.

Un'altra importante realtà spumantistica che ha visto una grande crescita negli ultimi anni sono le **Bollicine di Puglia** che in una sorta di gemellaggio si degusteranno in un confronto con i migliori spumanti isolani. Tornano con grandi novità gli amici di **Gusto e Degusto** che dopo la verticale di Breton Fils dello scorso anno, ci faranno viaggiare dalla Champagne alle coste della Gran Bretagna che, in conseguenza ai cambiamenti climatici, è la nuova regione spumantistica da tenere d'occhio.

Il lunedì sarà una giornata molto ricca, i Bartender si sfideranno nella creazione di un cocktail che sia la sintesi perfetta tra le bollicine siciliane e i prodotti dell'isola e una giuria degustativa decreterà il cocktail dell'estate. A seguire una speciale ed esclusiva degustazione di bollicine affinate in fondo al mare alla presenza dell'ideatore di questa tecnica **Emanuele Kottakis**, e ancora una Tavola Rotonda sui nuovi mercati "green" e lo spazio che le bollicine avranno in esso.

Immane la serata di chiusura con i banchi degustazione delle cantine dell'isola che da 9 anni ci accordano la loro fiducia e degli ospiti dove poter degustare tutte le bollicine dell'anno accompagnate come sempre dalle squisite preparazioni dello staff Madison che per questa occasione ha pronta per noi una importante novità.

Ci sono tutti gli ingredienti per un inizio estate frizzantissimo con noi a Sicilia in Bolle!

Prenotazioni e prevendita su [www.siciliainbolle.it](http://www.siciliainbolle.it)

Giusy Mauro  
Responsabile Comunicazione Ais Sicilia