

Terra di Ea, lo scrigno di biodiversità che racconta l'Abruzzo della terra e del vino

19 Giugno 2025

di **Marcella Pace**



TORTORETO – Olivi secolari, cereali, ortaggi, frutta, allevamenti di animali come il maiale nero d'Abruzzo e vigneti dove crescono vitigni, rigorosamente autoctoni. Terra di Ea è uno scrigno di biodiversità che racconta l'Abruzzo della terra in tutte le sue sfaccettature.

La cooperativa agricola nata per volontà di un gruppo di giovani appassionati di agricoltura, ambiente, sostenibilità e cultura a 360 gradi e intitolata a Ea, la divinità babilonese dell'agricoltura e del sapere, dal 2016 sviluppa le sue tantissime attività produttive e di formazione, sulla collina di Tortoreto (Teramo), in 40 ettari.

Scuola dell'infanzia in inverno e campus estivo per i ragazzi, fattoria didattica, agriturismo anche con possibilità di pernottamento, Terra di Ea è innanzitutto un'attività agricola in regime biologico dove si coltiva un migliaio di piante di olivi secolari di varietà autoctone da cui si ricava olio evo impiegato sia nella cucina dell'agriturismo che nella vendita.

I cereali antichi coltivati diventano pane e derivati, anch'essi usati nel ristorante o venduti. Lo stesso vale per gli ortaggi, la frutta e gli animali, come il maiale nero d'Abruzzo allevati allo stato brado recintato da cui si ottiene carne fresca, insaccati, prosciutti tutti impiegati nell'agriturismo aziendale. Si allevano pecore, capre in particolare quella teramana, galline ovaiole e da carne tra cui quella atriana di cui si è custodi.



E poi ovviamente c'è il vino, dieci vigneti tra vecchi impianti e nuovi, “con vitigni rigorosamente autoctoni come Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo e Malvasia da cui nella propria cantina aziendale si producono i rispettivi vini e tre tipologie di spumanti, due bianchi ed uno rosato, preparati tutti con metodo Classico di spumantizzazione. I vini prodotti con lieviti indigeni non si filtrano, non si chiarificano, non si stabilizzano se non con lo scorrere dei giorni”, spiegano dall'azienda.



Terra di Ea per la prima volta sarà ad **Abruzzo in Bolla**, l'evento dedicato agli spumanti, organizzato da *Virtù Quotidiane* con il patrocinio del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo in programma all'Aquila dal 21 al 23 giugno, a Palazzo dell'Emiciclo.

All'assaggio Terra di Ea porterà il suo spumante di Trebbiano, vendemmia 2023, "con la sua

spuma cremosa persistente, perlage fine e continuo, colore giallo paglierino scarico. Fruttato intenso di pomacee, floreale di fiori bianchi con leggera nota mielata. Al gusto è secco, fresco, asciutto, caldo di buona struttura e persistente”, anticipano dalla cooperativa.

“Per la produzione dello spumante le uve vengono raccolte in anticipo e per la presa di spuma si adopera mosto fresco congelato. La linea produttiva è quella classica ed alla sboccatura non si aggiunge liquer di spedizione ma si rasa con lo stesso spumante. Oggi la cantina si sta ammodernando per cui in futuro si potrà impiegare anche il freddo per una migliore gestione delle temperature”.

