

A Enotirino l'immane ricordo di Luigi Cataldi Madonna e il filetto di trota di Matteo Lee in omaggio al territorio

29 Agosto 2026

di **Marco Signori**



BUSSI SUL TIRINO - L'evento che per antonomasia vuole celebrare la Valle del Tirino e la sua tradizione enologica non poteva non partire da un ricordo di chi più di chiunque altro ne è stato interprete accompagnando il vino abruzzese nel percorso di riscatto.

Così Enotirino a Bussi (Pescara) ha iniziato la sua terza edizione al cospetto del ristrutturato Castello Cantelmo con un dialogo sul lascito di **Luigi Cataldi Madonna**, scomparso prematuramente a dicembre scorso, con il presidente del Consorzio di tutela vini d'Abruzzo, **Alessandro Nicodemi**, l'editore **Marco Bolasco** che con la sua Topic ha pubblicato *Il Vino è Rosa*, quasi una ricostruzione filologica in cui il professore insieme alla figlia **Giulia** ha ribaltato ogni paradigma sul vino comunemente chiamato rosato, e il comunicatore **Paride Vitale**, che ha appena pubblicato *Ancora d'amore e d'Abruzzo*, sequel del primo fortunato volume che guida alla scoperta della regione.



Giorgio D'Orazio, Giulia Cataldi Madonna, Marco Bolasco, Paride Vitale e Alessandro Nicodemi

“La Valle del Tirino gli deve tutto dal punto di vista vitivinicolo perché a livello enoico la Valle del Tirino esiste perché Luigi in tempi non sospetti ci ha creduto e ha saputo raccontarla” dice **Giorgio D'Orazio**, giornalista e uno dei tre organizzatori di Enotirino. “La formula vincente di Enotirino è quella di mettere insieme gli incontri culturali, il gusto e la musica e l'intrattenimento. Quest'anno abbiamo incrementato ognuno di questi aspetti dell'offerta”.

Cataldi “era capace di allargare la tua visione, instillare dubbi”, ha ricordato Bolasco. “La bellezza del dubbio, in questo mondo di certezze, spinge a interrogarsi e approfondire. Era una persona mai ferma, con il suo pensiero ti induceva a conoscere e quindi anche a scoprire il vino e il territorio, che erano dei veicoli per arrivare all'uomo”.

Paride Vitale ha posto l'accento sul fatto che l'Abruzzo “immotivatamente non è abbastanza conosciuta”, raccontando il suo impegno in tv e attraverso i libri. A proposito dei metodi di comunicazione ha riflettuto: “I social e i nuovi media sono strumenti diversi, che narrano le cose in maniera diversa ma ugualmente utili e si affiancheranno a quelli tradizionali. Come esiste la buona stampa e la cattiva stampa, esistono i buoni social e i cattivi social”.

Con oltre cinquanta persone coinvolte nell'organizzazione e nel lavoro di una giornata intensa che parte alle 11 e finisce a notte fonda, più di cento espositori tra cantine e prodotti tipici, Enotirino rappresenta anche un banco di prova dal punto di vista logistico: "È molto impegnativo ma altrettanto soddisfacente. È nato come scommessa e siamo arrivati alla terza edizione con una solida realtà, la Valle del Tirino meritava un evento del genere", affermano **Luca Di Carlo** e **Marco Giuliani**, gli altri due organizzatori. "L'entroterra è attrattivo e con Enotirino vogliamo anche provare a dare una mano a queste zone che soffrono di carenza di servizi e dello spopolamento".

Ospite speciale quest'anno **Matteo Lee**, protagonista della 15esima edizione di MasterChef Italia, che in uno show cooking ha preparato un filetto di trota con pelle croccante e crema di ceci e beurre blanc allo zafferano con vino Pecorino.



Matteo Lee

Quest'anno allargata anche agli spazi degli adiacenti Palazzo Franceschelli e Palazzo Fiorani, la manifestazione è tornata a offrire un percorso tematico di degustazione enogastronomica nel cuore di uno dei borghi meno esplorati della regione, forte di un affascinante e panoramico centro storico che rinasce dopo le emergenze ambientali e il terremoto.

Un wine festival che durante un'intera giornata unisce degustazioni, masterclass, show cooking, convegni, appuntamenti culturali, esposizioni, musica live e dj set, stand di tipicità, banchi di vendita vino, street food. Per riscoprire un borgo dell'Abruzzo montano, Bussi sul Tirino, tornato alla luce dopo i primi restauri e conoscere diverse realtà abruzzesi sotto il profilo vitivinicolo e gastronomico, confrontandosi direttamente con i produttori.

Terroir a confronto con oltre 70 cantine d'Abruzzo, da un palazzo all'altro, da una sala all'altra, un percorso tematico e libero per assaggiare centinaia di etichette espressioni di differenti vitigni autoctoni, di diversi areali produttivi. Sono state individuate 5 grandi aree tematiche (Colline Pescaresi, Colline Teramane, Colline Teatine, Casauria e Terre Aquilane con le Valli del Tirino, Peligna e dell'Aterno) all'interno delle quali sono presenti specifiche zone di produzione o aree di menzione vinicola, fra tante cantine storiche e novità.

Due le masterclass, dedicate anche quest'anno a due approfondimenti vinicoli dell'Abruzzo, presentate da Giorgio d'Orazio e guidate dagli stessi produttori, coordinati nel servizio dal sommelier **Antonio Ragonese**: "Spumanti delle province abruzzesi", fra tradizione e contemporaneità con 8 etichette di metodo charmat e classico delle aziende Guerino Pescara (L'Aquila), Faraone (Teramo), Chiusa Grande (Pescara) e Dora Sarchese (Chieti); e "La prima docg d'Abruzzo", le Colline Teramane tra Gran Sasso e Adriatico con 5 etichette di Montepulciano teramano di diverse annate, dalle più risalenti alle più giovani, delle aziende Barone Cornacchia, Cerulli Spinozzi, Nicodemi, Abbazia di Propezzano e Barba.

Sostenuta dal Comune, la manifestazione è stata aperta dal sindaco Paolo Salvatore a tagliare il nastro insieme agli organizzatori, al presidente del Consorzio Nicodemi e al presidente del Consiglio regionale **Lorenzo Sospiri** e al parlamentare **Guerino Testa**.

pubbliredazionale