

A MOSTO D'ORO SI RIVIVE LA VENDEMMIA, TRA "SDIUNI" E PIGIATURA COI PIEDI

8 Ottobre 2018

di Redazione



MORRO D'ORO – Sono stati due giorni intensi, ricchi di appuntamenti diversi e vari che hanno permesso ai partecipanti di conoscere il territorio, gustare prodotti tipici e visitare le aziende locali, in particolare quelle vitivinicole, il tutto cercando di mantenere in vita la tradizione della vendemmia, ma anche per riflettere sulle prospettive future per l'economia locale derivanti dal vino.

Queste, in sintesi, le finalità di Mosto d'Oro, la rievocazione dedicata alla vendemmia con

laboratori, artigianato, arte, passeggiate, enogastronomia, musica, letteratura e incontri che si è svolta per la seconda edizione a Morro d'Oro il 6 e il 7 ottobre con una anteprima letteraria che si è tenuta il 5 ottobre.

L'iniziativa, patrocinata dall'amministrazione comunale, è a cura del Comitato parrocchiale in collaborazione con la Valle delle Abbazie, l'Associazione di sviluppo locale Itaca e la Cooperativa Virate.

Un pubblico interessato e partecipe ha preso parte all'aperitivo letterario durante il quale sono stati presentati due libri: uno a carattere storico, *Dalle botti alle Pagine* di **Nicolino Farina** (Artemia Nuova Editrice); l'altro a carattere scientifico, *Microbiologia enologica 2018* a cura di **Giovanna Suzzi** e **Rosanna Tofalo** (Edagricole-New Business Media).

Alla presentazione è intervenuto, tra gli altri, il nuovo rettore dell'Università degli studi di Teramo, **Dino Mastrocola**, che ha apprezzato molto il lavoro organizzativo e gli obiettivi della manifestazione.

Altrettanto interessato e attento il pubblico intervenuto al convegno sul tema "Il vino come volano dello sviluppo locale e turistico". Dopo i saluti del sindaco di Morro d'Oro, **Michele Poliandri** e della consigliera con delega al Turismo **Patrizia Marziani**, sono intervenuti il presidente del Consorzio Colline Teramane, **Enrico Cerulli Irelli**, la dottoressa **Giorgia Perpetuini** dell'Università di Teramo; **Claudio Ucci** coordinatore delle Dmc Abruzzo e **Luciano Di Giovannantonio**, responsabile settore agricoltura e turismo di Itala che hanno affrontato il delicato tema sotto molti punti di vista.

Le due giornate sono state caratterizzate da momenti artistici e culinari come "Galleria degli artigiani", "Cucina e calici a Km0", momenti dedicati alla musica e alle tradizioni, in particolare alla pigiatura con i piedi. Molte le attività per i bambini come "Bimbi si crea!!!", laboratori di pittura con il mosto e su pietra oltre a laboratori di salterello. Tra le iniziative "Passeggiata degli Acquaviva", "Vendemmia e sdjuno in vigna" e "Visita guidata in cantina" per concludere con una "Degustazione di Vino e Sigari".

"Siamo orgogliosi di aver ospitato per la seconda edizione questa iniziativa - dice in una nota il sindaco Poliandri - e ci auguriamo possa crescere nel tempo perché è nata con lodevoli e lungimiranti finalità: mantenere in vita una antica tradizione e pensare al futuro, cercando di lavorare nell'ottica della promozione turistica che possa avere un volano nel settore enologico. Ringrazio tutti coloro che sono intervenuti e quanti hanno lavorato per l'organizzazione di tutta l'iniziativa".

Tra le cantine presenti Vini La Quercia, Fattoria Giuseppe Savini, Cantina Abbazia di Propezzano, Santone Vini, Tenuta Cerulli Spinozzi, Fattoria Nicodemi, Azienda Agricola e Vitivinicola Antonio Mazzarosa Devincenzi. Presente nelle due giornate anche l'Associazione italiana sommelier.