

A Podere Santa Lucia debuttano gli eventi con l'Italia Wine Experience Abruzzo edition

9 Giugno 2024

di Giancarlo Pierannunzi



TOSSICIA – La prestigiosa location di Podere Santa Lucia, azienda agricola, ristorante con struttura polivalente, ampi spazi verdi e un parco giochi nella campagna di Tossicia (Teramo), ha ospitato ieri “Italia Wine Experience, Abruzzo Edition”.

La giornata, organizzata da **Veronica Laurenza** e **Saula Giusto**, ha celebrato l'eccellenza enogastronomica dell'Abruzzo, attirando un pubblico variegato composto da curiosi, appassionati e addetti ai lavori.

Patrocinato dal Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo e supportato dalla Fisar (delegazioni di Teramo, L'Aquila e Pescara), l'evento è nato per promuovere la qualità della produzione vitivinicola e gastronomica della regione. La scelta di Podere Santa Lucia non è stata casuale: l'intento era quello di far conoscere le capacità ricettive del territorio e delle sue campagne, offrendo un'esperienza immersiva e completa a tutti i partecipanti.

La manifestazione ha vissuto un'anteprima venerdì sera alla Corte dei Tini, elegante location a Villa Vomano, dove i produttori hanno avuto l'opportunità di incontrare la stampa e degustare le specialità del ristorante. Entrambe le strutture, appartenenti alla famiglia D'Adiutorio, rappresentano un investimento significativo nel territorio e sono solo il preludio di progetti futuri come l'apertura di un hotel in località Prati di Tivo.

Uno degli obiettivi principali dell'Italia Wine Experience è stato quello di promuovere con eleganza l'immagine dell'Abruzzo. I banchi d'assaggio immersi nel verde hanno creato un'atmosfera conviviale, con una particolare attenzione all'ecosostenibilità: tutti gli allestimenti sono stati realizzati in cartone, plastic-free e 100% italiani, rispettando l'ambiente con materiali riciclabili, compostabili e biodegradabili.

L'evento ha offerto anche un omaggio all'arte con l'esposizione dei quadri di **Annunziata Scipione**, nota come "Nonna Naif", i cui dipinti hanno affascinato i visitatori. La cucina, curata dallo chef **Matteo Di Panfilo** del Podere Santa Lucia, ha deliziato i presenti con piatti preparati con ingredienti provenienti dall'azienda agricola. Salumi, porchetta, tagliolini con fagioli e cotiche, spezzatino di manzo al sugo e anelli alla mugnaia sono stati solo alcuni dei piatti proposti, accompagnati dai vini ai banchi d'assaggio, il fulcro della giornata en plain air.

Si sono svolte anche tre masterclass con sessioni tematiche che hanno approfondito la produzione vitivinicola abruzzese: una su "Docg Colline Teramane: il Grande Abruzzo nel calice", condotta da **Giuseppe Ialonnardi**, delegato Fisar Teramo, una su "I Grandi Bianchi d'Abruzzo" che ha presentato un'ampia selezione di vini bianchi locali, tra cui Montonico, Trebbiano, Pecorino, Passerina, Cococciola ed un Piwi ed una sull'abbinamento cibo-vino a chilometro zero condotta da Saula Giusto, sommelier Ais e co-organizzatrice dell'evento, che ha offerto una degustazione enogastronomica di piatti gourmet abbinati a vini locali.

La giornata si è conclusa con una cena all'insegna della tradizione. L'evento ha creato una notevole attenzione su una zona che, come molte altre, merita di essere conosciuta per le sue bellezze e le sue eccellenze. Complimenti agli organizzatori, allo staff e alla famiglia D'Adiutorio per aver reso possibile questa straordinaria celebrazione dell'enogastronomia abruzzese. Che sia il primo di molti altri eventi di successo.