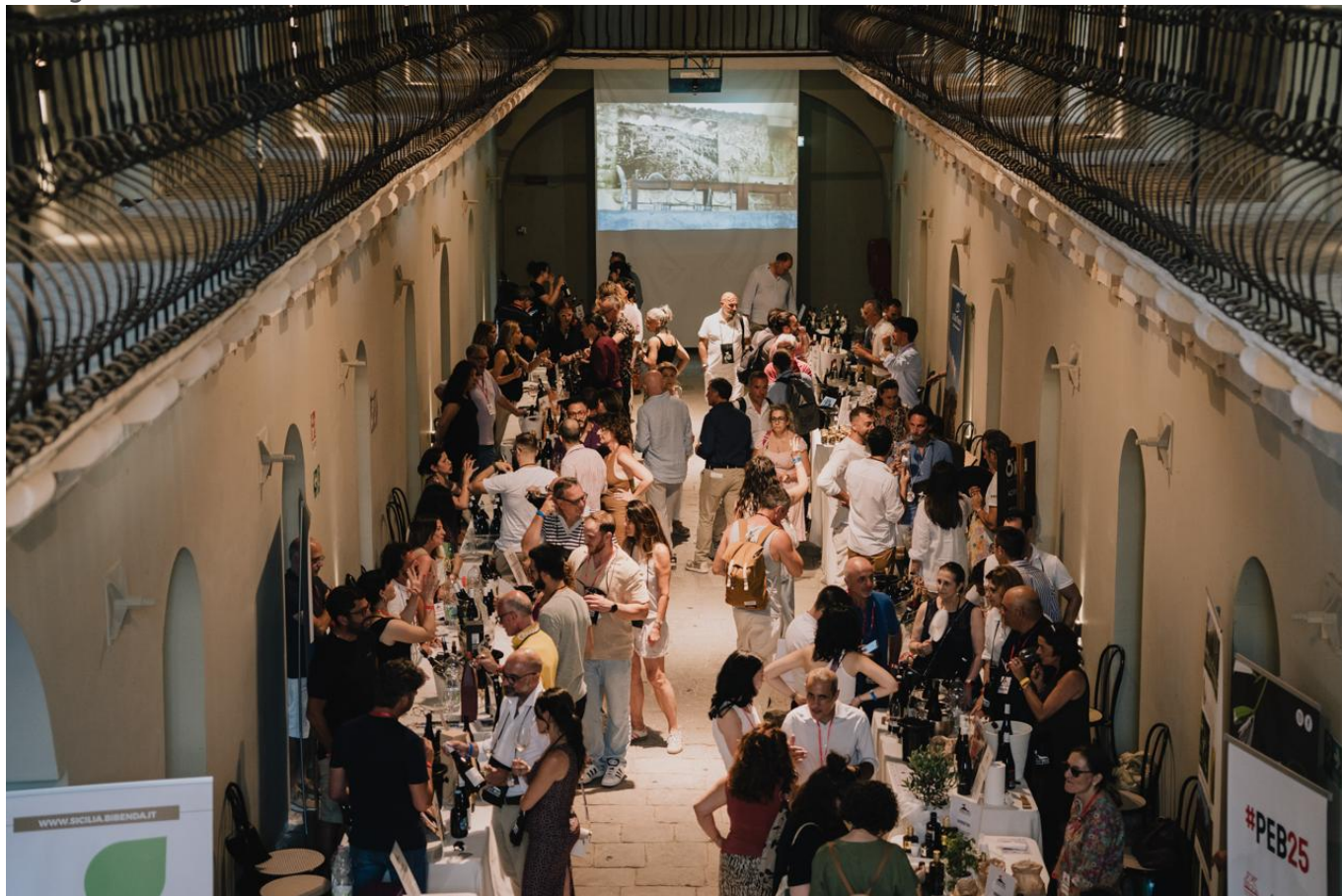


Piccoli, ribelli e autentici: l'Etna celebra i suoi vignaioli più coraggiosi

4 Luglio 2025



CATANIA – Due giorni intensi, il 28 e il 29 giugno, hanno sancito la riuscita della settima edizione di Piccolo è Bello, la manifestazione ideata dalla sommelier **Agata Arancio** e organizzata dall'Associazione Vitis Aurea, con il patrocinio del Comune di Catania e il sostegno della Regione Siciliana. Quest'anno oltre 80 cantine hanno animato gli spazi dell'Istituto incremento ippico per la Sicilia di Catania, tra degustazioni, scambi culturali e riflessioni sul futuro del vino, inclusi vini a bassa gradazione e prodotti tipici artigianali.

Virtù Quotidiane c'era per dare voce ai protagonisti di questa viticoltura eroica, fatta di persone prima che di marchi, che ogni giorno combattono contro le difficoltà del territorio per preservare biodiversità e tradizione. Essere piccoli, hanno raccontato, significa custodire la bellezza del saper fare artigianale, ma anche dover affrontare sfide enormi per emergere in un mercato globale sempre più competitivo.

Durante la manifestazione, spazio anche a momenti di approfondimento con convegni di alto livello: dalle innovazioni in vigna e cantina al tema della dealcolizzazione, passando per la sostenibilità e l'adattamento ai cambiamenti climatici. Esperti come **Daniela Fracassetti** dell'Università di Milano, **Elisabetta Nicolosi** e **Aurora Ursino** dell'Università di Catania, insieme ad altri relatori, hanno portato contributi preziosi per il futuro della viticoltura siciliana.

E non solo vino: la manifestazione ha intrecciato cultura, fotografia, piccola editoria, e ha ospitato in anteprima il progetto Grande Madre Etna, i Belvedere dell'anima ideato dal mecenate **Antonio Presti**, pronto a "sbarcare" sull'Etna con un percorso artistico capace di riattivare un dialogo creativo e spirituale con la montagna.

Tra i piccoli produttori che hanno animato la settima edizione di Piccolo è Bello, c'è anche chi ha riscoperto varietà reliquia di straordinario valore. Come **Angelo Di Grazia**, che racconta con orgoglio il suo "Contatto Bianco", un vino che nasce da un blend di Carricante — vitigno autoctono dell'Etna — insieme a tre antiche cultivar siciliane ormai rarissime: Recuno (dall'area tra Etna e Messina), Cutrera (originario del ragusano) e Rucignola (dal messinese). Un calice che custodisce memoria e identità, riportando in vita storie di vigne quasi dimenticate.

Un evento che ha dimostrato come "piccolo" possa davvero essere "bello", se sostenuto da passione, visione e coraggio.

Le proposte dell'Unione italiana vini: meno rese e produzione, semplificare la promozione

3 Luglio 2025



ROMA -“In uno scenario complesso, il settore è chiamato a una presa di coscienza. Unione italiana vini chiama a raccolta il settore per riunirsi e lanciare un piano di revisione del Testo unico del vino, in coerenza con l’attuale situazione di mercato. L’obiettivo è attualizzare la legge e i suoi decreti attuativi entro il 2026, a 10 anni dalla sua entrata in vigore”.

È la proposta del presidente di Unione italiana vini, **Lamberto Frescobaldi**, fatta oggi nel corso dell’assemblea nazionale dell’associazione che conta oltre 800 soci e l’85% dell’export italiano.

Una proposta che – secondo Frescobaldi – dovrà fare sintesi delle istanze del settore, per stringere la cinghia produttiva e garantire la sostenibilità di tutta la filiera. “Visto il calo dei consumi a livello globale – ha aggiunto –, non possiamo più permetterci di inondare la Cantina Italia con vendemmie da 50 milioni di ettolitri, che rappresentano la media produttiva degli ultimi 25 anni”.

Mercato e incognita vendemmia

Proprio il tema del potenziale, assieme a quello del mercato, è stato il focus dell'Osservatorio Uiv, presentato oggi da Carlo Flamini. Secondo l'analisi, i primi 5 mesi di quest'anno hanno accusato forti cali tendenziali dei volumi consumati in tutti e 4 i principali mercati di sbocco (Italia a -1,8%, Stati Uniti a -4,7%, Uk a -3% e Germania a -9,6%), che assieme quotano il 73% del fatturato italiano per le imprese di vino tricolori.

Il saldo delle vendite nel retail segna una contrazione del 3,4%, che sale a -5,3% per i vini fermi/frizzanti (+4,9% gli spumanti). In questo contesto, che coinvolge tutti i Paesi produttori, l'Italia è però l'unica a veder aumentare il proprio vigneto e perciò il proprio potenziale.

Secondo le stime dell'Osservatorio, una vendemmia da 50 milioni in carenza di domanda determinerebbe un quantitativo in cantina al prossimo ottobre da circa 90 milioni di ettolitri, l'equivalente di quasi 2 raccolti. Una condizione insostenibile in questo momento storico, che porterebbe a una vera e propria decurtazione dei valori del potenziale stimata attorno al 5,3%, ovvero oltre mezzo miliardo di euro di saldo negativo tra 2025 e 2024 e un prezzo medio del valore della produzione in ribasso in doppia cifra.

“I problemi c'erano anche prima - ha aggiunto Frescobaldi - ma siamo stati 'salvati' da 2 vendemmie eccezionalmente contenute rispetto alle medie; ora serve un bagno di umiltà, produrre 7-8 milioni di ettolitri in meno per mantenere il timone di uno degli asset italiani più remunerativi della nostra bilancia commerciale”.

Per Mediobanca settori virtuoso

Un settore storicamente virtuoso a forte dimensione familiare (il 65% del patrimonio netto è detenuto da famiglie) che negli ultimi anni ha mostrato però una diminuzione dell'Ebit margin (al 6,2% nel consolidato 2023). È quanto emerge dal Report 2025 sul Settore vinicolo in Italia pubblicato dall'Area Studi Mediobanca.

Tra le principali sfide individuate dal comparto anche attraverso interviste a un panel di imprese che quota il 94,9% del fatturato settoriale, la riduzione dei consumi (72%) precede di poco l'altra grande incognita: i dazi (66%). Non a caso la principale leva per reagire all'impasse commerciale è quella dell'apertura a nuovi mercati (77%), ma anche nuovi investimenti sul capitale umano (56%) e lo sviluppo del no-low alcohol (50%).

Un comparto, secondo Mediobanca, che anche per struttura più “capital intensive” presenta una minor redditività rispetto ai settori limitrofi, evidenziata nello scarto relativo al

rendimento del capitale (Roi) che per il vino si colloca al 5,4% a fronte di un 8% del settore alimentare e di un 9,9% delle bevande. Alle imprese toscane tocca il più alto Ebit margin (16,4%), il miglior Roi alle abruzzesi (7%), con il Piemonte in seconda posizione (6,4%). Grandi esportatori i produttori piemontesi (63% del fatturato), toscani (59,5%) e abruzzesi (58,7%).

Dazi e libero scambio

Inoltre, il capitolo dazi: “Anche con tariffe al 10%, per il settore sarà un problema - ha detto il segretario generale Uiv, **Paolo Castelletti** - lo abbiamo riscontrato in un sondaggio rivolto alle imprese, che stimano - anche a causa della svalutazione del dollaro - un danno sul fatturato oltreoceano del 10-12%. Serve un’Europa più unita per essere forti e accelerare con le firme degli accordi di libero scambio. Non si può parlare di ‘diversificazione degli sbocchi’ e poi tentennare su scelte importanti come il Mercosur. Se oggi è complesso accedere a un mercato molto recettivo come quello americano con un dazio al 10%, come possiamo esportare in mercati complessi come Brasile o India, che registrano dazi rispettivamente al 27% e 150%?”.

Sul fronte della promozione, le imprese chiedono un allineamento delle modalità di attuazione della misura anche alla luce delle trasformazioni sociali. Da questo punto di vista, i fondamentali aiuti alla promozione sui mercati dei Paesi terzi dovrebbero maggiormente essere orientati verso progetti più strutturati e d’impatto. Una revisione del decreto OCM promozione dovrebbe ulteriormente semplificare le regole di accesso e finanziamento.

Le istanze di Uiv

Secondo Uiv, i correttivi da mettere in campo con urgenza afferiscono a tutta la sfera della gestione domanda offerta della filiera. A partire dall’abbassamento rese delle uve per ettaro anche con la fine delle deroghe per i vini generici, l’allineamento delle rese dei disciplinari con quelle reali sulla media degli ultimi 5 anni, con una contestuale revisione del meccanismo che consente gli esuberi per le Dop (riduzione o eliminazione del 20%), la revisione dei meccanismi di riclassificazione, l’aggiornamento delle tempistiche di adozione degli strumenti di gestione delle produzioni, lo stop alle nuove autorizzazioni all’impianto per un anno.

Per Uiv è anche necessario riorganizzare il sistema delle denominazioni: le prime 20 denominazioni rappresentano l’80% del volume del vino italiano, significa che un numero sproporzionato di vini a Doc/Igt (sono 529 quelle riconosciute) esiste solo sulla carta.

“Occorre risolvere l’anomalia mediante un sistema di accorpamento e riorganizzazione territoriale per singola regione - ha aggiunto Castelletti -. È un processo che dovrebbe certamente essere sviluppato dai singoli territori, ma che a nostro avviso potrebbe essere incoraggiato e coordinato a livello nazionale dal Comitato nazionale vini le cui competenze, fissate per legge, andrebbero aggiornate nel Testo Unico”.

Nel cuore di Trapani due fratelli raccontano la Sicilia: il ristorante Osteria Il Moro, dei Bandi, è un’esperienza di gusto e territorio

7 Luglio 2025



TRAPANI - Nel cuore antico di Trapani, c’è un ristorante che negli ultimi anni è diventato un punto fermo per chi cerca un’esperienza gastronomica autentica, elegante e profondamente legata al territorio: Osteria Il Moro. Non un semplice locale, ma un luogo dove la passione di

due fratelli – **Nicola** ed **Enzo Bandi** – si è trasformata in un progetto di alta cucina che ha saputo guadagnarsi spazio tra le eccellenze nazionali, finendo sulle più autorevoli guide del settore, da Identità Golose al Gambero Rosso, fino alla Guida Michelin.

Il loro ristorante, raffinato ed elegante, è un vero e proprio laboratorio del gusto: pochi coperti, grande attenzione alla materia prima, servizio attento, cura maniacale per il dettaglio. In un momento storico complicato per la ristorazione – la pandemia ha imposto chiusure, ridimensionamenti, incertezze – i fratelli Bandi hanno fatto una scelta controcorrente: investire. Hanno ristrutturato parte del locale, creando due sale collegate da una cantina a vista, un ambiente a temperatura controllata che funge da cornice scenografica e da spazio riservato per chi cerca un’atmosfera più intima.

La forza del ristorante è nel binomio complementare che unisce Nicola, lo chef, ed Enzo, responsabile di sala e sommelier. Due anime distinte, ma profondamente sincronizzate, che hanno fatto della cucina e dell’accoglienza il proprio mestiere e la propria missione.



Nicola Bandi è uno chef autodidatta, cresciuto tra le cucine casalinghe della nonna e della madre, dove ha imparato il rispetto per l'ingrediente e l'importanza della tradizione. Oggi la sua cucina guarda al presente e al futuro, ma con i piedi ben saldi nella terra che lo ha cresciuto: la Sicilia occidentale. "Trapani per me è un gioiello incastonato tra più mari, una città attraversata da secoli di influenze: fenicie, arabe, spagnole e siciliane. Questo mix ha lasciato un'impronta profonda, soprattutto nella nostra gastronomia. Cuciniamo con sapori intensi e profumi mediterranei: couscous di pesce, pesto alla trapanese, pesce fresco... una cucina ricca, generosa, autentica", racconta lo chef.

Ma non si tratta solo di custodire. Per Nicola, cucinare significa anche ricercare, sperimentare, interpretare.

“Le tradizioni sono una base, ma non un vincolo. Mi sento un ricercatore: vado a riscoprire profumi e ricette dimenticate, senza mai prenderle come un dogma. Il territorio bisogna conoscerlo a fondo per poterlo rispettare e, al tempo stesso, innovare”.

Questa filosofia si traduce in piatti che emozionano per profondità di sapore e rigore espressivo, come il suo iconico sgombro lardiato, un omaggio alla memoria familiare.



Lo sgombro lardiato - foto Nino Lombardo

“È un piatto che mi riporta all’infanzia: il ricordo di mia nonna che arrostita i filetti sul carbone e quella salsa agrodolce che li avvolgeva. Ci ho lavorato per anni per trovare una versione moderna che non tradisse il gusto originario. Alla fine ci sono riuscito. Quel piatto per me è un ponte tra passato e presente”.

Se Nicola è la mente creativa in cucina, Enzo è lo sguardo attento della sala. A lui spetta il compito - tanto invisibile quanto decisivo - di far sentire l’ospite a casa, senza mai farlo pesare. Il suo approccio all’accoglienza è istintivo, calibrato sul momento, frutto di un’esperienza costruita giorno dopo giorno.

“L’accoglienza è fondamentale. Nei primi secondi capisci chi hai davanti: una persona socievole, riservata, di poche parole. Ti regoli di conseguenza. È in quel momento che si inizia a costruire l’esperienza”, spiega.

Ma l'esperienza di sala non si esaurisce con l'educazione e il sorriso: è un lavoro meticoloso, fatto di attenzione ai dettagli, dal primo saluto fino all'ultimo caffè.

“Anche il caffè va curato: è l'ultima cosa che il cliente ricorda. Un brutto caffè rovina tutto. Io dico sempre ai ragazzi: dobbiamo essere presenti solo quando serve, mai invadenti. Un servizio troppo rigido rovina la magia del momento”.

Grande appassionato di vino, Enzo è anche sommelier professionista. Ha costruito negli anni una cantina con oltre 700 etichette, con un focus speciale sui vitigni siciliani. “Mi piace lasciare che il cliente sfogli la carta con calma, poi mi avvicino e, dopo che ha scelto i piatti, lo aiuto nell'abbinamento. Molti si affidano a me, altri vogliono sperimentare, anche con etichette fuori territorio. Io accompagno, ma non impongo mai. La libertà di scoperta è parte del piacere”.

Il ristorante dei fratelli Bandi è diventato molto più di un luogo dove si mangia bene: è un luogo d'incontro tra sapienza artigiana, memoria familiare e sensibilità contemporanea. Nicola ed Enzo non servono solo piatti e calici, ma raccontano una Sicilia viva, concreta, che osa senza mai snaturarsi. “La sala è la voce della cucina, siamo narratori di un territorio. Se lavoriamo bene, possiamo rendere il ristorante una meta gastronomica e non solo un posto dove cenare”, conclude Enzo.

E a giudicare dal successo, dalle guide e soprattutto dalla soddisfazione di chi varca la loro porta, è proprio questo che hanno saputo costruire: una meta del gusto, che parla trapanese e profuma di famiglia. *(red.)*



**Sicilia: dai vini che hanno fatto la storia alle etichette del futuro,
masterclass con Adua Villa**



TRAPANI - Conoscere la Sicilia con i suoi vini e, fuori dal calice, ammirare il tramonto delle Saline di Marsala e ritrovarlo nel perlage di un rosè, riconoscere l'impegno dei 2.500 vigneron soci della Cantina Colomba Bianca che tra i tralci di Trapani vendemmiano, innovano e conquistano uniti nuovi target nei mercati esteri.

La Convention del 2025 ha messo a fuoco i prossimi obiettivi per la cantina trapanese, ha coinvolto in Sicilia **Adua Villa** e la rete di vendita con oltre 70 professionisti provenienti da tutta Italia, Germania, Svizzera, Francia, Inghilterra e Usa.

“Questa occasione - spiega il presidente **Dino Taschetta** - è un momento cruciale per rivelare la cultura, la storia e l'innovazione custodita nei nostri vini che raggiungono diversi Paesi del mondo parlando dei territori d'origine, delle persone della nostra filiera vitivinicola, delle nostre scelte etiche e ambientali”.

“Oltre al confronto sui dati di mercato – aggiunge **Giuseppe Gambino**, direttore vendite e sviluppo commerciale di Cantine Colomba Bianca – abbiamo approfondito il dialogo sulle strategie commerciali e sulle novità dell’offerta, grazie all’analisi delle nuove tendenze abbiamo acceso il dibattito sulle previsioni”.

Durante la masterclass su vini bianchi internazionali e italiani messi a confronto con alcune referenze di Colomba Bianca, è stato possibile esplorare la verticalità, l’aromaticità e la longevità delle proposte della cantina siciliana accanto a quelle degli “big iconici” produttori di vini, come Cloudy Bay, Gaia e Benanti.

La masterclass introdotta dall’enologo e direttore di produzione di Colomba Bianca **Mattia Filippi**, è stata arricchita dal contributo della curiosa sommelier e globetrotter Adua Villa, comunicatrice dell’anno 2024 per la Guida Bollicine del Mondo che racconta i suoi viaggi del food & wine sui social, su F e Natural Style, autrice del podcast dedicato alla cultura (pop) del vino su Radio DeeJay. Il confronto ha inoltre reso partecipe anche la delegazione Ais di Trapani con il suo delegato **Giuseppe Vultaggio**.

“La degustazione – evidenzia Adua Villa – ha celebrato nove etichette selezionate 3 di Colomba Bianca e 6 di altri prestigiosi produttori italiani e internazionali in un percorso che ha unito verticalità, aromaticità e longevità, tre dimensioni che raccontano l’identità, l’eleganza e la ricchezza espressiva dei grandi bianchi e la loro capacità evolutiva nel tempo, arricchendo la platea di un momento didattico e comparativo. Colomba Bianca è stata sempre in partita, promettendo un futuro di stile estremamente attuale”.

“Abbiamo individuato i driver dei vini del futuro – sottolinea Mattia Filippi enologo fondatore di Uva Sapiens che guida la direzione tecnica di Colomba Bianca – tra questi la territorialità e l’accessibilità del gusto e dello stile che rendono un vino qualitativamente comprensibile per tutti. Emergono i vini bianchi e cresce l’interesse per le denominazioni delle bollicine di Sicilia dal Metodo Classico e Charmat, tra i più apprezzabili ci sono i vini di collina, con spiccata acidità e capacità di durare nel tempo, dal grado alcolico naturale e non eccessivo”.

Colomba Bianca, che si è misurata con le etichette che hanno scritto la storia, continua a cogliere le tendenze di un mercato italiano e internazionale che non solo valorizza l’origine e la tradizione, ma che oggi apprezza le cantine che evolvono con slancio innovativo.

Giovanni Busi confermato presidente del Consorzio Vino Chianti



FIRENZE - Il cda del Consorzio Vino Chianti ha confermato **Giovanni Busi** alla presidenza per un nuovo mandato che si concluderà nel 2028. Una scelta di continuità che arriva in un momento cruciale per l'intero comparto vitivinicolo, alle prese con il delicato equilibrio tra produzione, mercati e sostenibilità economica.

Nel corso della seduta, Busi ha tracciato le linee guida del nuovo triennio, ribadendo con forza che la riduzione delle rese - adottata per il 2025 con una contrazione del 20% - è una misura utile ma non sufficiente.

“Tagliare la produzione può tamponare l'emergenza, ma non risolve il problema alla radice. Il nodo vero è la capacità di vendere, e per questo serve un cambio di passo nelle politiche di promozione: dobbiamo andare a cercare nuovi mercati, con investimenti strutturati e continui”.

Proprio in quest'ottica, il Consorzio è pronto a rafforzare la propria presenza internazionale con nuove azioni mirate. Tra le iniziative annunciate, spicca la prima missione promozionale

in Nigeria, prevista per gennaio 2026, organizzata in collaborazione con Gambero Rosso. Si tratta di un debutto assoluto per la denominazione in questo continente, considerato sempre più strategico per la crescita dei consumi. A precedere la tappa africana sarà un'importante azione promozionale a San Paolo del Brasile, in programma per novembre 2025. Entrambe le iniziative si inseriscono in un piano di sviluppo commerciale che guarda con attenzione anche ad Asia e Sud America, territori in cui il Consorzio ha già avviato attività in passato e intende proseguire con maggiore intensità nei prossimi mesi.

Sul piano produttivo, Busi ha lanciato un messaggio chiaro alla Regione Toscana e al sistema vitivinicolo: serve un blocco pluriennale delle nuove autorizzazioni all'impianto di vigneti.

“Il meccanismo attuale consente ogni anno un ampliamento dell'1% della superficie vitata regionale: parliamo di circa 600 ettari l'anno solo in Toscana. Un trend insostenibile in una fase in cui la domanda globale rallenta e il rischio di squilibri strutturali è elevato. Per questo chiediamo un piano di congelamento quinquennale delle nuove autorizzazioni, che permetta di riequilibrare l'offerta senza compromettere il futuro della denominazione”.

Altro punto critico è quello dei finanziamenti per la promozione. Busi ha sottolineato come l'attuale modello di accesso ai contributi pubblici penalizzi chi presenta progetti ambiziosi. “Oggi nei bandi regionali viene premiato chi chiede meno fondi, quando invece bisognerebbe incentivare le imprese e i consorzi a investire di più. Chiediamo alla Regione Toscana di aumentare il proprio cofinanziamento del 20% aggiuntivo rispetto ai fondi comunitari. È una condizione indispensabile per dare fiato alle aziende e costruire una strategia di medio-lungo periodo”.

Il nuovo presidente è stato eletto dal nuovo consiglio del Consorzio Vino Chianti, che a sua volta è stato eletto dall'assemblea ed è composto da **Davide Ancillotti** (Chiantigiane), **Ritano Baragli** (Cantina Sociale Colli Fiorentini), **Rolando Bettarini** (Fattoria di Piazzano), **Luca Brunelli** (Az. Agr. Martoccia), **Cino Cinughi de' Pazzi** (Az. Cinughi De' Pazzi Cino), **Andrea Corti** (Poggio al Chiuso), **Moreno Auli Casucci** (Cantina Montalbano Larciano), **Angiolo Del Dottore** (Cantina Senesi Aretini), **Stefano Fantechi** (Cantina Vicas), **Leonardo Francalanci** (Fattoria San Michele a Torri), **Valentino Galgani** (Cantina Vivito), **Filippo Gaslini Alberti** (Soc. Agr. Fondiaria S.A.F.T.), **Bernardo Giannozzi** (Fattorie Giannozzi), **Gerardo Gondi** (Marchesi Gondi), **Bernardo Guicciardini Calamai** (Castello di Poppiano), **Giovanni Lucchesi** (Ruffino), **Anastasia Mancini** (Azienda Buccianera), **Luca Martelli** (Cantina Vini Tipici dell'Aretino), **Maurizio Masi** (Cantine Bellini), **Mario Mori** (Cantina dell'Etruria), **Mario Piccini** (Piccini), **Riccardo Pucci** (Cantine Leonardo da Vinci), **Filippo Rocchi** (Fattoria Castelvecchio), **Andrea Rossi** (Vecchia Cantina di Montepulciano), **Massimo Sensi** (Sensi Vigne e Vini), **Daniele Settesoldi** (Marchesi Frescobaldi), **Giovanni**

Trambusti (Chianti Trambusti), **Alessandro Zanette** (Gruppo Italiano Vini).

Due medaglie alle bollicine della Cantina di Ramuscello



SESTO AL REGHENA - Dopo il successo ottenuto al concorso “Filari di Bolle 2025” di Casarsa della Delizia, dove il Prosecco Doc Brut Rosé della Cantina di Ramuscello ha conquistato il Primo Premio della categoria, arrivano nuovi e significativi riconoscimenti per le bollicine della cooperativa del Friuli Occidentale anche su scala nazionale.

Sabato 5 luglio, infatti, nella prestigiosa Sala della Protomoteca in Campidoglio a Roma, la Cantina è stata premiata con due medaglie nell’ambito del XXIII Concorso Enologico Internazionale Città del Vino: medaglia d’oro per il Prosecco Doc Brut Rosé e medaglia d’argento per lo spumante Ribolla Gialla Extra Dry. Il Prosecco Rosé, già affermatosi a Casarsa, ha confermato anche in questa occasione le sue qualità, ottenendo un secondo riconoscimento che ne attesta la coerenza e l’affidabilità sul piano produttivo.

A ritirare i premi sono stati il presidente della Cantina, **Gianluca Trevisan** e il vicepresidente **Simone Fabris**, alla presenza del Ministro dell’Agricoltura e della Sovranità Alimentare, **Francesco Lollobrigida**; del sindaco di Roma, **Roberto Gualtieri**; dell’assessore

all'Agricoltura della Regione Lazio, **Giancarlo Righini**; del presidente nazionale dell'Associazione Città del Vino, **Angelo Radica**; del coordinatore regionale, **Tiziano Venturini** e dei sindaci dei Comuni delle aziende premiate.

Il Concorso è promosso annualmente dall'Associazione Nazionale Città del Vino, che riunisce oltre 400 Comuni italiani a forte vocazione vitivinicola. È considerato uno degli appuntamenti più autorevoli del settore, anche grazie alla presenza di esperti internazionali nelle Commissioni di valutazione.

Il doppio riconoscimento assegnato alla Cantina di Ramuscello giunge in un momento in cui l'azienda sta concentrando il proprio impegno su una viticoltura sempre più attenta alla valorizzazione del territorio e alla rigenerazione dei suoli. Il Prosecco Rosé e la Ribolla Gialla Extra Dry rappresentano, oggi, due punti di riferimento per la produzione, apprezzati per la costanza qualitativa e la capacità di esprimere in modo nitido le caratteristiche varietali.

Fondata nel secondo dopoguerra, la Cantina di Ramuscello è una cooperativa che raccoglie l'impegno quotidiano di oltre 700 soci su una superficie vitata di quasi mille ettari. Negli ultimi anni sono stati realizzati investimenti mirati sugli impianti tecnologici, sul miglioramento della filiera e sull'organizzazione interna, con l'obiettivo di rafforzare la competitività aziendale. Il risultato ottenuto a Roma conferma che il lavoro fatto sta dando esiti concreti e riconosciuti anche oltre i confini regionali.

A Teramo ha aperto il Mercato contadino d'Abruzzo

6 Luglio 2025



TERAMO - A Teramo ha aperto il Mercato Contadino d'Abruzzo, frutto di un progetto volto a valorizzare la biodiversità, la filiera corta, la trasparenza e la qualità dei prodotti locali, promuovendo un modello di agricoltura sostenibile e vicina alle persone.

Il mercato, gestito da una cooperativa guidata da **Davide Cantoro**, si trova in via Panfilo Gammelli n.9 ed entro il mese di luglio implementerà i servizi con l'attivazione del banco servito delle carni, salumi e formaggi oltre al laboratorio per la preparazione dei cibi da asporto.

All'inaugurazione, ieri, il sindaco **Gianguido D'Alberto**, la presidente della Camera di commercio del Gran Sasso **Antonella Ballone**, il presidente del Gal Gran Sasso Laga **Carlo Matone**, il consigliere regionale **Enio Pavone**, il presidente e il direttore della Confederazione Italiana Agricoltori di L'Aquila-Teramo, il direttore della Confederazione Italiana Agricoltori d'Abruzzo, il vice sindaco **Stefania Di Padova**, gli assessori comunali **Graziella Cordone** e **Domenico Sbraccia**.

Nel mese di luglio il Mercato Contadino D'Abruzzo sarà aperto dalle 8,30 alle 13,30 e dalle 16,00 alle 19,30 dal lunedì al venerdì, il sabato solo al mattino.

Mountain bike, sull'Altopiano delle Rocche tappa nazionale dell'Abt Festival



ROCCA DI MEZZO – Tappa a Rocca di Mezzo (L'Aquila) oggi per l'Abt Festival, tour nazionale che sta attraversando l'Italia, coinvolgendo 14 comuni di altrettante regioni, dalla Liguria alla Sicilia, dal 20 giugno al 20 luglio, all'interno del quale vengono presentate le tante eccellenze dell'Appennino con l'organizzazione di talk, convegni e attività di avviamento alla bicicletta per bambini.

Festival dedicato al turismo sostenibile e allo sviluppo delle aree interne appenniniche che nasce in seguito all'installazione della segnaletica di Appennino Bike Tour, la ciclovie dell'Appennino, un itinerario di oltre 3.100 km che attraversa l'Italia da Nord a Sud, e che porterà i turisti a conoscere meglio anche il cuore verde dell'Abruzzo.

“È con grande piacere che ospitiamo l'Abt Festival , è un riconoscimento anche agli sforzi che l'intera amministrazione comunale sta cercando di mettere in campo per portare avanti una

politica che sia alternativa a quella delle neve e degli impianti di sci – ha detto **Emilio Nusca**, sindaco di Rocca di Mezzo – . Il comune è parte centrale dell’Altopiano delle Rocche, comune che all’epoca fu promotore della prima pista ciclabile dell’Abruzzo. Ospitare il Festival è anche un riconoscimento, anche se a distanza di anni, a quello che fu fatto allora per ospitare questa importante infrastruttura. Vogliamo valorizzare questa infrastruttura, vogliamo che diventi un punto di riferimento per i cicloamatori dell’Italia intera, ma certamente del centro Italia perché è molto più facile, molto più accessibile”.

“Crediamo molto – ha aggiunto il primo cittadino – a questo tipo di attività sportiva, crediamo molto che il futuro per le zone turistiche come l’Altopiano delle Rocche e Rocca di Mezzo sia certamente la possibilità di poter svolgere attività con le mountain bike e con le biciclette. Già ora il nostro altopiano, in estate ma anche nei periodi autunnali, è frequentato da cicloamatori. L’Abt Festival è anche l’occasione per inaugurare questo nuovo percorso della nostra mountain bike”.

“Rocca di Mezzo è un paese in provincia dell’Aquila, sull’Appennino centrale, su un altopiano di 1.300 metri di altezza, al centro del Parco Velino-Sirente fra le stazioni sciistiche di Campo Felice e di Ovindoli di Monte Magnola – spiega **Emilio Marinopiccoli**, consigliere allo sport del comune di Rocca di Mezzo – . Per la posizione geografica il comune è una meta ambita per tutti gli amanti delle escursioni in bicicletta. Infatti l’altopiano delle Rocche è dotato di una bellissima pista ciclabile di circa 40 chilometri: per i ciclisti più esperti, invece, abbiamo tantissimi sentieri un po’ più impegnativi che partono da 1300 metri per arrivare a superare anche i 2000 metri. Siamo a 30 chilometri dall’Aquila, 30 da Avezzano, 100 km da Teramo, 100 da Chieti e soprattutto a 100 km da Roma: grazie a questa centralità, il nostro paese vive essenzialmente di turismo”.

Ricco il programma di Abt Festival, che è iniziato già alle 8 del mattino con l’apertura del villaggio in piazza Principe di Piemonte e la consegna dei pettorali della pedalata che porterà i partecipanti alla scoperta del territorio. Alle 9,30 ha aperto l’area di gioco-ciclismo dedicata ai bambini, alle ore 10 l’area dedicata a talk e dibattiti. Alle 10,30, taglio del nastro della pedalata con guida, con sosta e degustazione prevista alla Locanda del Fagiolo. Alle 12 ha aperto al villaggio l’area food a cura della Proloco con dei menu fissi con prodotti tipici della zona.

Alle 15, il momento istituzionale più importante della giornata, dove amministratori, associazioni e imprese locali si confrontano sulle problematiche e sulle opportunità di crescita del territorio, sostenibilità e cicloturismo: le istanze che emergeranno verranno poi presentate in un forum nazionale in autunno alla Camera dei deputati e al Senato, assieme a quelle di tutti gli altri territori visitati da Abt Festival 2025.

Gli invitati al dibattito del Forum di Rocca di Mezzo sono, tra gli altri, anche il presidente della Regione **Marco Marsilio**, il presidente del Parco Sirente-Velino **Francesco D'Amore** e il sindaco dell'Aquila e presidente Anci Abruzzo **Pierluigi Biondi**. A fare gli onori di casa, il sindaco di Rocca di Mezzo, Emilio Nusca e il direttore generale di Vivi Appennino, nonché promotore di Abt Festival, **Enrico Della Torre**.

Vallepiciola: eccellenza toscana tra vino, sostenibilità e ospitalità



CASTELNIOVO BERARDEGNA – Immersa tra le colline del Chianti Classico, a pochi chilometri da Siena, Vallepiciola è molto più di una semplice azienda vitivinicola: è un luogo dove la tradizione toscana incontra l'innovazione, dando vita a un progetto che abbraccia vino, architettura, ospitalità e sostenibilità.

Nata dalla visione della famiglia Bolfo e cresciuta sotto il segno dell'eccellenza, Vallepiciola oggi si distingue non solo per la qualità delle sue etichette, ma anche per la capacità di offrire esperienze immersive ai visitatori, trasformando ogni soggiorno in un viaggio sensoriale nel cuore del Chianti.

Dalla maestosa cantina progettata in armonia con il paesaggio naturale, alle esperienze

enoturistiche come il Sunset pic-nic o la Pinot Noir Experience, fino alla proposta di hotellerie e ristorazione di alto livello, Vallepicciola rappresenta un modello di integrazione tra territorio, cultura del vino e accoglienza.



Alberto Colombo

Virtù Quotidiane ne ha parlato con **Alberto Colombo**, amministratore delegato di Vallepicciola, per scoprire da vicino visione, sostenibilità, enoturismo e futuro di questa eccellenza toscana.

In che misura i valori e la visione della famiglia Bolfo hanno plasmato l'anima di Vallepicciola, contribuendo a renderla un punto di riferimento nel panorama vitivinicolo toscano?

Tantissimo. La famiglia Bolfo ha creduto fin da subito nel potenziale di questo luogo, e ha investito non solo risorse, ma anche cuore e visione. Hanno immaginato Vallepicciola come un progetto a lungo termine, in cui la qualità, il rispetto per la terra e l'accoglienza fossero al centro. Il risultato è un'azienda che oggi si distingue per stile, eleganza e radicamento nel territorio.

In che modo il concetto di “famiglia” si riflette anche nella gestione del personale e nella cultura aziendale?

Siamo cresciuti con l'idea che un ambiente sereno e collaborativo sia la base per fare bene il nostro lavoro. Il concetto di famiglia si riflette nel modo in cui ci relazioniamo ogni giorno: rispetto, fiducia, senso di appartenenza. C'è dialogo, c'è ascolto, e si cerca sempre di far sentire tutti parte di un progetto comune.



La vostra cantina è un esempio di architettura organica: qual è stato l'approccio alla progettazione in termini di integrazione con la natura?

L'obiettivo era chiaro: creare una struttura che si inserisse nel paesaggio senza disturbare. Non volevamo una cantina "da mostra", ma un luogo vivo che fosse parte del territorio. Il progetto ha seguito le curve naturali delle colline, con materiali poco invasivi e grande attenzione alla sostenibilità. Il risultato è una cantina che quasi scompare nel paesaggio, ma che al suo interno è moderna, efficiente e accogliente.

In che modo la struttura della cantina supporta l'efficienza produttiva e l'ospitalità?

Ogni spazio è stato pensato per essere funzionale. Dalla zona di vinificazione all'affinamento, tutto segue un flusso logico che ci permette di lavorare bene, con ordine. Allo stesso tempo, abbiamo creato ambienti belli da vivere anche per i visitatori: sale luminose, terrazze, angoli silenziosi con vista sulle vigne. È un luogo dove si lavora, ma che racconta anche la nostra storia.



Vallepiciola aderisce al programma Viva: quali sono le azioni concrete che mettete in campo per garantire una produzione vitivinicola sostenibile?

La sostenibilità non è uno slogan per noi. È una serie di scelte quotidiane: usare meno acqua, ridurre gli sprechi, curare il suolo senza forzarlo, investire in energia pulita. Viva ci aiuta a misurare il nostro impatto e a migliorare. Ogni anno facciamo passi avanti, perché il futuro del vino passa anche da qui.

Quali sono le etichette che più rappresentano l'identità di Vallepiciola e perché?

Sicuramente il nostro Chianti Classico Riserva, che è elegante e fedele al territorio, ma anche il Pievasciata Rosso, un Supertuscan intenso che mostra il nostro lato più sperimentale. E poi c'è il Pinot Nero, che rappresenta la sfida: coltivarlo qui, dove nessuno se lo aspetta, e ottenere risultati sorprendenti.

Come nasce la visione enoturistica di Vallepiciola e in che modo si integra con

www.virtuquotidiane.it "A TUTTO BRUNCH", DRINK DEL VERMUTTINO ABBINATI A LECCORNIE
NAPOLETANE DA CASA SCIUÈ

l'identità produttiva dell'azienda?

È nata in modo naturale. Quando hai un luogo come questo, è quasi un dovere condividerlo. L'enoturismo per noi non è "vendere vino", ma raccontare una storia: la terra, il lavoro, le persone. Abbiamo voluto creare esperienze autentiche, che parlassero davvero di chi siamo.



Quali esperienze enoturistiche proponete oggi agli ospiti che visitano Vallepicciola?

Ce n'è per tutti i gusti: visite guidate, degustazioni, passeggiate tra le vigne. Alcune esperienze sono più classiche, altre più emozionali, come il Sunset Pic-nic o la Pinot Noir Experience, pensate per vivere il vino in momenti speciali. Vogliamo che ogni visita sia personale, non standardizzata.

Qual è il valore aggiunto che Vallepicciola intende offrire ai visitatori attraverso le esperienze come la Pinot Noir Experience o il Sunset Pic-nic?

Un ricordo vero. Quando qualcuno viene qui, vogliamo che si porti a casa un'emozione, non solo una bottiglia. Vogliamo far sentire il legame tra vino e territorio, tra lavoro e passione. Il Pinot Noir racconta una sfida, il Sunset Pic-nic un momento di bellezza e semplicità. Sono esperienze pensate per lasciare un segno.

Quanto incide l'enoturismo nel modello di business complessivo dell'azienda?

Oggi è una parte importante. Ma più che il peso economico, conta il valore che porta: rafforza la relazione con le persone, apre nuovi canali, racconta chi siamo in modo diretto. È un'estensione naturale della nostra filosofia produttiva.

Quali sono le principali sfide e opportunità che immaginate di affrontare nel breve e medio periodo?

Le sfide sono tante: i cambiamenti climatici, i costi, la complessità dei mercati. Ma vediamo anche molte opportunità: chi beve vino oggi è più curioso, più attento, vuole capire cosa c'è dietro un'etichetta. Noi vogliamo continuare a crescere, senza perdere di vista ciò che ci rende unici: cura, autenticità e rispetto per il territorio.

Dove vede Vallepicciola tra dieci anni nel panorama vitivinicolo italiano e internazionale?

Ci vediamo ancora qui, tra queste colline, ma con un'identità sempre più forte anche fuori dall'Italia. Vorremmo che Vallepicciola fosse riconosciuta non solo per la qualità dei vini, ma anche per la sua visione umana, culturale e sostenibile. Un punto di riferimento per chi cerca il bello, il buono e il vero. **Mario Miranda**



Vini con meno solfiti e acidi alleati contro le malattie da reflusso gastroesofageo



NOCCIANO - Uno studio indirizzato a verificare come la combinazione di trattamenti biostimolanti in vigna, le innovazioni tecnologiche e i protocolli ottimizzati di vinificazione della filiera biologica offrano nuove prospettive per tutta la viticoltura moderna ha fatto emergere l'impatto positivo della riduzioni dei solfiti in termini di sostenibilità, non solo ambientale, ma anche sulla salute complessiva del consumatore. Ad esempio sui pazienti affetti da reflusso gastroesofageo, che trarrebbero beneficio anche dai vini con fermentazione malolattica (meno acidi). Tesi supportata da test psicofisici.

Sono le conclusioni a cui è giunta una pionieristica ricerca scientifica durata cinque anni condotta da un team multidisciplinare dell'università Gabriele d'Annunzio (Ud'A) Chieti-Pescara.

Le varie fasi dell'articolato lavoro, coordinato dal professore **Aristide Saggino**, del dipartimento di Psicologia Ud'A, sono state esposte dai referenti delle diverse aree di studio.

Michele Cimososi, membro del team enologico aziendale, di cui fa parte attiva anche **Franco Giandomenico**, ha illustrato l'efficacia dei trattamenti biostimolanti su due cultivar, Pecorino e Montepulciano, soffermandosi sui protocolli di vinificazione per ottenere vini senza solfiti o con basso contenuto di solfiti. I risultati sono stati analizzati sia dal punto di vista chimico che qualitativo. L'analisi dei parametri antiossidanti, evidenziano un aumento significativo del potere antiossidante nelle uve di Pecorino sottoposte a trattamento e anche un incremento sensibile dei polifenoli totali in cultivar come il Montepulciano, dotato comunque di una base antiossidante consolidata.

Un caso di studio particolarmente rilevante lo costituisce l'utilizzo del Mow (Mobile Ozone Winery), un macchinario innovativo per la distribuzione di ozono nelle vigne. La peronospora, malattia della vite che nel 2023 ha avuto un impatto devastante sui vitigni abruzzesi, ha offerto l'opportunità di testare l'efficacia di questa tecnologia in condizioni reali. Nonostante l'ampia diffusione della patologia abbia compromesso la raccolta in molte aree, il Mow ha mostrato risultati positivi su appezzamenti giovani con apparati fogliari meno sviluppati. Questo suggerisce che il successo del trattamento con ozono dipenda in larga misura dalla capacità del gas di penetrare efficacemente la vegetazione.

Quanto ai parametri sensoriali, i vini bianchi ottenuti in condizioni di riduzione hanno mostrato profili aromatici più freschi e fruttati, mentre quelli ottenuti con iperossigenazione sono risultati più morbidi e strutturati. Nei vini rossi, l'evoluzione in bottiglia ha evidenziato una progressiva morbidezza dei tannini, con una transizione da note fruttate a sentori più speziati e complessi. Tuttavia, i vini senza solfiti presentano una shelf life più breve, richiedendo un'attenta gestione della conservazione, in particolare per i bianchi, che dovrebbero essere consumati entro due anni dall'imbottigliamento.

Le spiegazioni relative alle fasi della ricerca e l'impatto psicofisico dei vini hanno suscitato molto interesse e dibattito. In uno studio della durata complessiva di quasi 5 anni, su due diverse tipologie di vino bianco - una di vino biologico (con bassissimi livelli di solfiti e di acido malico) e una di tipo convenzionale (con una buona presenza di solfiti e di acido malico) - sono stati valutati gli effetti sui processi psicologici, antiossidanti e gastroenterologici. Nelle diverse fasi, i partecipanti hanno degustato le due diverse tipologie, in periodi diversi e in "doppio cieco": senza che né gli sperimentatori né i soggetti stessi fossero a conoscenza del vino consumato (biologico o convenzionale).

Un campione di 137 soggetti ha consentito di verificare le differenze tra i due tipi di vino, in particolare per quanto riguarda l'impatto cognitivo e le reazioni emotive. Da una parte, il vino biologico ha un minor impatto negativo sulle capacità cognitive, in quanto i partecipanti hanno commesso meno errori in un test di intelligenza fluida dopo l'assunzione del vino

biologico rispetto a quello convenzionale. Dall' altra, il vino biologico riduce l'effetto spiacevole delle immagini negative e incrementa l'intensità della reazione emotiva delle immagini positive, rispetto al vino tradizionale, e riduce il rischio di perdita di controllo emotivo, soprattutto per le immagini negative, rispetto al vino tradizionale.

Il vino biologico altera in misura inferiore la funzionalità dell'area prefrontale e dell'amigdala. La spiegazione più probabile è legata alla minore quantità di solfiti presenti nel vino biologico, in quanto in letteratura ci sono evidenze che i solfiti alterano la funzionalità delle aree cerebrali, in particolare delle aree prefrontali. In aggiunta, il vino biologico ha più effetti stimolanti e meno effetti sedativi del vino convenzionale. Queste in sintesi le considerazioni del professore Marco Tommasi, docente di Psicometria, dipartimento di Psicologia Ud'A.

Dal punto di vista della valutazione relativa agli effetti delle due tipologie di vino sull'attività cerebrale, in un campione di 31 soggetti, attraverso scansioni in risonanza magnetica, per il vino biologico i risultati hanno mostrato una maggiore comunicazione di un circuito noto come il default mode network (Dmn) con altri circuiti cerebrali, tale effetto si verifica soprattutto nella condizione di degustazione senza sottofondo musicale.

Diversi studi indicano che il vino rosso, è in grado di aumentare la capacità antiossidante del plasma riducendo così lo stress ossidativo e la conseguente insorgenza di numerose patologie, tra cui quelle cardiovascolari, neurodegenerative e i tumori. Recenti ricerche sembrano indicare che anche il vino bianco abbia proprietà antiossidanti pur essendo la ricerca in questo campo più limitata. Riassunto del tema trattato dalla professoressa Patricia Giuliani, docente di Farmacologia, dipartimento di Scienze Mediche, Orali e Biotecnologiche Ud'A.

La terza parte dello studio, che analizza gli effetti delle due tipologie di vino sui processi gastroenterologici in pazienti affetti da malattia da reflusso gastroesofageo (Mrge) - una condizione che colpisce il 10%-15% degli italiani, ed è in continuo aumento - è stata analizzata dal gastroenterologo **Matteo Neri**, del dipartimento di Medicina e Scienze dell'invecchiamento. Lo studio condotto su 46 pazienti con storia di Mrge, in terapia con farmaci comunemente usati per questa condizione, ha evidenziato un significativo aumento di reflussi acidi, del tempo di esposizione dell'esofago distale all'acido e dei sintomi post-prandiali di reflusso con vino convenzionale rispetto al vino biologico, in relazione agli effetti a breve termine del consumo di vino.

Nell'assunzione a lungo termine, nei pazienti che hanno assunto vino biologico la pirosi esofagea, la pirosi gastrica, la tosse e il globo faringeo, la distensione gastrica postprandiale, il gonfiore, il dolore/fastidio addominale erano meno severi di chi assumeva vino

convenzionale. Infine, l'analisi a campioni ha dimostrato che nel vino convenzionale era superiore sia il contenuto totale di solfiti che le concentrazioni di acido malico e succinico; pH e la gradazione alcolica erano sovrapponibili. Questi dati inducono ad una riflessione sull'uso di vino convenzionale nei portatori di malattia da reflusso gastroesofageo che dovrebbero preferire i vini biologici.

Del Comitato scientifico, oltre ad Aristide Saggino, Michele Cimosi e Matteo Neri hanno fatto parte **Michele Balsamo, Franco D'Eusano, Sjoerd J. H. Ebish, Giovanna Giovinazzo, Patricia Giuliani, Laura Picconi, Marco Tommasi.**

I risultati della ricerca - cofinanziata dal Ministero delle Imprese e del Made in Italy - sono stati presentati nel corso del seminario "Bio, parola alla scienza", alla cantina biologica Chiusa Grande di Franco D'Eusano, a Nocciano (Pescara), i cui enologi hanno partecipato al progetto.

La presentazione, dedicata alla stampa e addetti ai lavori, moderata dalla giornalista e comunicatrice enogastronomica **Jenny Viant Gomez**, ha visto la presenza dell'assessore regionale all'Agricoltura, **Emanuele Imprudente**, del presidente del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo **Alessandro Nicodemi**, del sindaco di Nocciano **Marcello Giordano** e del presidente di Assoenologi Abruzzo e Molise **Gianni Pasquale.**

L'evento si è concluso con una degustazione-quiz esperienziale illustrati dalla dottoressa psicologa **Chiara Di Marcantonio.** Un test di valutazione percettiva di due vini, Vinosophia Pecorino e il nuovo rosso estivo Abracadabra Maiolica. Un test simile a quelli adoperati durante la sperimentazione, proposto per far capire ai partecipanti alcuni aspetti dell'indagine scientifica.



Franco D'Eusanio, primo a destra, con i figli Rocco e Ilaria, primi a sinistra, e gli enologi

“Rosati in terra di rosati”, in Puglia la 27esima edizione con tappe anche a Lecce e Trani



BARI - Due tappe, da nord a sud della Puglia, 6 date, due location strepitose, 100 vini rosati, ed interessanti eventi collaterali organizzati per la 27esima edizione di "Rosati in Terra di Rosati", il format dedicato ai migliori vini rosati della regione targato Buona Puglia-Gusto da visitare.

Quest'anno saranno due le città che ospiteranno l'evento, ideato dallo chef, consulente e imprenditore del settore gastronomico, **Francesco Nacci**.

Una manifestazione che gode del patrocinio della Regione Puglia, e del patrocinio gratuito delle città di Lecce e Trani e delle provincie di Bari, Foggia, Bat, Taranto, Brindisi e Lecce, e che quest'anno diventa itinerante. Un evento in partnership con Città del Gusto Lecce-Gambero Rosso Academy, Associazione Italiana Sommelier Puglia e Donne Del Vino Puglia che si svolgerà in due diverse location di Lecce, a luglio, e Trani, nel mese di settembre 2025.

"Rosati in Terra di Rosati" quest'anno raddoppia con le sue 100 sfumature di rosato,

moltiplica le presenze degli chef, registra ancora una volta l'adesione straordinaria e mai scontata di numerose cantine, raddoppia gli appuntamenti delle degustazioni libere e "alla cieca", e dei banchi d'assaggio accompagnati dai sommelier Ais Puglia.

Ritorna anche in questa edizione il Mercatino dei produttori, attori principali dell'ormai consolidato Buona Puglia Food Festival. Ma non solo vini in degustazione. Quest'anno, per chi vorrà fare una sosta all'Oil Bar, sarà possibile partecipare alla degustazione libera di oli extravergine d'oliva, oltre alla degustazione di cibi e prodotti tipici con ticket dedicati.

E poi non possono mancare laboratori, cooking show e le masterclass organizzate insieme alle Donne del Vino-Delegazione Puglia, i premi, realizzati da maestri ceramisti della città di Grottaglie, e una Giuria d'eccezione formata da giornalisti, sommelier ed esperti del settore.

Prima tappa quella leccese, che per tre giorni, dal 25 al 27 luglio prossimi, accoglierà gli appassionati di uno dei vini iconici del sud Italia, e soprattutto della Puglia, nella caratteristica location del Convitto Palmieri, in Piazzetta Carducci, incastonato tra due edifici storici della città barocca, la Biblioteca Bernardini e la ex Chiesa di San Francesco della Scarpa. Dall'atrio ai locali interni, fino alle cucine della Gambero Rosso Academy, ogni luogo sarà interessato dall'evento.

Seconda tappa a Trani, dal 5 al 7 settembre, tra le mura dell'antico Monastero di Santa Maria di Colonna, eretto nei primi anni dell'XI secolo sull'omonima penisola, e affidato ai monaci benedettini fino al 1427. Caratteristica la piccola chiesetta che farà da sfondo a degustazioni di oltre 100 vini rosati in abbinamento a piatti e prodotti d'eccellenza.

Eleganti, freschi, versatili, dalle sfumature più o meno intense, fruttati e profumati, morbidi al palato, sono adatti per essere abbinati tanto a piatti complessi, dal gusto delicato, quanto alle pietanze tipiche della cucina tradizionale dal gusto più deciso. Ogni vino ha le sue caratteristiche, ogni vitigno porta con sé tutti quei tratti distintivi e riconoscibili dei diversi terroir. Dal Gargano alla Valle d'Itria, dalla Murgia al Salento, senza dimenticare il territorio tarantino, lasciarsi deliziare da cento vini diversi e scegliere i preferiti, o il preferito, sarà scelta assai ardua. Una sfida tra i rosati migliori e i vitigni iconici della Puglia.

Nove le Categorie: Aglianico, Bombino Nero, Malvasia Nera di Brindisi e Lecce, Montepulciano, Negroamaro, Primitivo di Manduria, Primitivo di Gioia, Susumaniello e Uva di Troia. Si potrà votare il rosato preferito, e quello che registrerà il maggior numero di preferenze riceverà il premio del pubblico.

Una giuria formata da sommelier, giornalisti italiani e stranieri ed esperti del settore

degusterà e sceglierà, per ognuna delle categorie, il rosato più rappresentativo al quale sarà assegnato un premio di categoria. Un ulteriore premio, invece, sarà assegnato al rosato dei rosati, ritenuto il migliore in assoluto tra i vini valutati durante le degustazioni.

Buona Puglia Food Festival

Durante le due tappe di Lecce e Trani andrà in scena un evento nell'evento. Nei 6 giorni dedicati ai rosati di Puglia sarà possibile partecipare anche al Buona Puglia Food Festival dove i protagonisti saranno i prodotti locali pugliesi, vere eccellenze dell'agroalimentare della nostra regione, espressione autentica di un lavoro meticoloso portato avanti da produttori attenti alle buone pratiche e alla sostenibilità, e i piatti gourmet preparati da cento chef che arrivano da tutte le regioni italiane e che si alterneranno per tutte e sei le serate in gruppi dai 10 ai 20 professionisti.

Una grande brigata che lavorerà all'unisono per esaltare, in ogni singolo piatto, il profumo, il gusto e le proprietà organolettiche di ogni prodotto.

Questo è anche lo spirito e l'obiettivo di Buona Puglia, un'associazione di ristoratori, albergatori, cuochi e produttori nata per selezionare e mettere insieme sotto un'unica identità distintiva quanto di meglio c'è nella regione nel settore della gastronomia e dell'ospitalità da offrire al turista che oggi più che mai non sceglie una meta solo per la voglia di scoprire luoghi insoliti, ma disegna un itinerario di viaggio che lo porti a scoprire nuovi gusti e sapori autentici, quelli che solo le produzioni locali di qualità possono offrire.

Eventi e degustazioni

Ogni sera sarà possibile degustare i piatti di 100 chef, tra i migliori d'Italia, che ruoteranno nelle preparazioni, almeno 20 chef per ogni serata.

Chef rinomati al fianco dei cuochi di tradizione. Assaggiando le loro preparazioni sarà come ripercorrere tutto lo Stivale e, per ogni preparazione, fare tappa in regioni diverse, dalla costa all'entroterra, ritrovando in ogni piatto tutto il profumo, il sapore tipico delle ricette tradizionali o il gusto ricercato delle preparazioni gourmet durante un unico grande evento.

In abbinamento ad ogni piatto il rosato protagonista della serata. Sarà possibile, perciò, partecipare a più serate degustando piatti differenti abbinati ai diversi rosati.

Mercatino dei produttori

“Rosati in Terra di Rosati” e “Buona Puglia Food Festival”, due eventi paralleli che celebrano l’eccellenza delle produzioni locali, daranno la possibilità agli ospiti di incontrare direttamente anche i produttori, acquistare prodotti tipici e prelibatezze da quelli che vengono a buon diritto riconosciuti da sempre gli Artigiani del gusto autentico, sbirciando tra i banchi d’assaggio del Mercatino dei Produttori del Buona Puglia Food Festival dove sarà possibile accedere liberamente, ma anche acquistare un ticket per le degustazioni del cibo preparato dagli chef.

Il Mercatino dei Produttori si propone come un vero mercato etico dove sarà possibile non solo conoscere il produttore ma anche acquistare i prodotti in esposizione. Dai salumi ai formaggi, dalle uova alle carni, dai vini agli oli extravergine, dalle marmellate alle conserve e ai dolci.

Arte e cultura

Dalla Cultura gastronomica e “l’arte del mangiar bene” ampio spazio sarà dato anche alla cultura che è “cibo” per l’anima. Partecipando a “Rosati in Terra di Rosati” sarà possibile visitare anche bellissime mostre ed ammirare particolari oggetti e sculture esposti presso il Convitto Palmieri, dove negli anni hanno trovato casa il Museo della Stampa, le opere dell’artista e regista teatrale Eugenio Barba e l’Archivio storico di Carmelo Bene.

Cena di Gala

Martedì 29 luglio, in una location esclusiva, a conclusione della tappa salentina della manifestazione dedicata ai rosati, si svolgerà La Grande Cena dei Rosati: Tradizione e Stelle in Masseria, a cura dei 10 migliori chef della Puglia che presenteranno piatti d’autore in abbinamento ai rosati che nell’occasione saranno premiati. Un evento nell’evento al quale si potrà partecipare acquistando un ticket del costo di 120 euro (vini inclusi).

Info e biglietti

Partecipare all’evento sarà semplice, basterà acquistare il biglietto in prevendita al costo di 20€ fino al 20 luglio 2025, successivamente a 25 euro.

Nel biglietto sono inclusi:

- Degustazione libera di tutti i Rosati delle cantine partecipanti

- Bicchiere da degustazione tecnica INAO + sacca porta bicchiere, che potrete portare via con voi come ricordo della serata
- Degustazione libera degli oli extravergine d'oliva all'Oil Bar
- Ingresso alle Mostre e agli spazi storici del Convitto Palmieri
- Accesso al mercatino dei produttori del Buona Puglia Food Festival

Sono invece acquistabili separatamente con ticket dedicati tutte le degustazioni dei piatti preparati dagli chef stellati e dagli osti in onore della Puglia e dei Rosati pugliesi.

Sfida ai fornelli per celebrare l'Aglio rosso di Proceno

5 Luglio 2025



PROCENO – Nell’ambito della seconda edizione del Festival dell’Aglio Rosso di Proceno, in programma dal 18 al 20 luglio, anche quest’anno si terrà la gara gastronomica “Il rosso sul podio”, il concorso rivolto a cuochi amatoriali chiamati a cimentarsi nell’ideazione e realizzazione di una ricetta che valorizzi l’aglio rosso come antipasto, primo, secondo o dolce.

Lo scorso anno si aggiudicò il primo premio **Giuseppe Rutigliano** di Civitavecchia, che propose la ricetta dei Bocconcini di tacchino con salsa di aglio.

Per iscriversi c’è tempo fino al 16 luglio utilizzando il form all’indirizzo <https://urly.it/31b6mc> o contattando **Vittoria Tassoni**, presidente di giuria della gara, food blogger e cuoca dell’Alleanza Slow Food (329-0306936 o viterboslowfood@gmail.com).

Il regolamento completo della Gara è disponibile sul sito del Comune di Proceno all’indirizzo <https://www.comune.proceno.vt.it/index.php>.

Una selezionata giuria, composta da chef, giornalisti enogastronomi e assaggiatori qualificati decreterà la ricetta vincitrice che sarà replicata in uno show cooking in programma il giorno stesso e riceverà una targa e un ricco cesto con eccellenze locali, oltre ad una magnifica treccia di Aglio rosso di Proceno. Sarà inoltre pubblicata sui canali social dell'evento.

L'iniziativa, rientra nell'ambito della seconda edizione del Festival dell'Aglio Rosso di Proceno, realizzato dal Comune di Proceno, insieme a Slow Food Viterbo e Tuscia, la Cooperativa di Comunità Proceno, la Proloco di Proceno e Rete d'impresa dei produttori dell'Aglio Rosso di Proceno.

“La qualità del vino? È la piena partecipazione del produttore al suo sogno”. Parola a Vincenzo Mercurio, artista enologo cantinologo



CASTELLAMMARE DI STABIA - “Anche vivere alla falde del vulcano è terroir, influenza il modo di vivere delle persone. Si studia, si programma ma il fatalismo è parte di ogni nostro

pensiero e azione". Parlare con **Vincenzo Mercurio**, winemaker ed enologo consulente di diverse aziende in tutta Italia, premio Giacomo Tachis, fondatore di un'accademia unica nel suo genere dove si tengono corsi di cantinologia, padre di vini unici spesso figli di microterritori impervi e di vigne antiche, è parlare di spiritualità del vino, della sua potenza di fascinazione, dell'arte che regola la perfetta armonia della natura.

Una visione olistica che il professionista di origine stabiese, vissuto anche in Francia per completare la sua formazione e poi tornato a risiedere nei luoghi d'origine, pone alla base della sua sapienza tecnica e sensibilità empatica, la bussola che indirizza il suo lavoro quotidiano. Lo ha raccontato a *Virtù Quotidiane* nell'intervista che segue.

Dottor Mercurio, qual è la sua filosofia di lavoro?

La mia formazione nasce da due radici: una accademica, legata allo studio e ai libri universitari, e un'altra più profonda, che affonda le sue origini in un'etica personale, in un senso di connessione con la natura, con la religione, la filosofia, il senso di appartenenza. È una dimensione umana, a mio avviso fondamentale anche nel lavoro quotidiano. Il mio approccio nasce da un sentimento sincero verso la natura: fin da bambino sono stato affascinato dalla vita in tutte le sue forme – vegetali, animali, minerali. Ho sempre avuto una grande curiosità per ciò che è naturale, così come nutro una passione profonda per l'arte in tutte le sue espressioni: la musica, l'armonia, la bellezza. Faccio questa premessa perché, senza di essa, non si comprenderebbe il mio stile di lavoro: sostenibile, conservativo, poco interventista.

Come dire assecondare la natura?

Cerco sempre la leggerezza, quell'equilibrio misterioso che la natura riesce a generare, anche a partire da eventi estremi. Pensiamo, ad esempio, a un'eruzione vulcanica: un fenomeno dirompente, eppure capace, nei millenni successivi, di creare suoli fertili e generosi. È il caso di Roccamonfina, del Vesuvio, dei Campi Flegrei, dei Colli Albani... potrei continuare. Il mio metodo di lavoro si fonda sulla cura quotidiana dei dettagli — perché solo nella pratica quotidiana si possono davvero osservare e rispettare — e su una solida formazione culturale. Ho una forte passione per la Francia, per la Borgogna in particolare: una terra dove il terroir è valorizzato con rigore e rispetto. Dovunque io vada, cerco di capire il territorio: è sempre il territorio che mi guida e mi incuriosisce.

Cosa intende per terroir?

Per me il terroir è un insieme complesso e affascinante di variabili: è il magico equilibrio che

si crea quando un determinato suolo, con il suo specifico clima, altitudine, latitudine, esposizione solare — e potremmo continuare — incontra un vitigno e la sensibilità dell'uomo che lo coltiva. Non è solo una somma di fattori naturali, ma una relazione dinamica tra natura e cultura, tra ambiente e intelligenza agricola. Quando tutto questo si armonizza, nasce un vino che parla davvero del luogo da cui proviene.

Una prospettiva umanistica applicata al vino?

È una domanda che mi sono posto spesso. Il mio percorso è iniziato con entusiasmo, a vele spiegate, con una prima laurea in Tecnologia Alimentare, seguita da quella in Enologia. Eppure, solo più avanti ho compreso davvero perché il vino mi affascinasse così profondamente.

Perché?

Nel vino ho ritrovato una sintesi perfetta: la spiritualità, l'armonia che regola la natura, la forza travolgente della bellezza. È un prodotto che va ben oltre la dimensione tecnica o alimentare: è cultura, simbolo, relazione. Durante gli anni universitari coltivavo molte passioni — l'arte, il teatro, la musica — che mi hanno accompagnato anche come mezzi per mantenermi agli studi. Ero diviso tra la voglia di suonare e la ricerca in laboratorio, sotto la luce fredda al neon, che pur interessante, faticava a darmi ispirazione. Poi è arrivato l'incontro, o forse il ritorno, al mondo del vino. Un mondo che non è solo importante dal punto di vista tecnico o economico, ma profondamente affascinante. Nessun altro prodotto della terra è capace come il vino di mobilitare le emozioni, di radunare le persone, di generare riti collettivi attorno a un gesto tanto semplice quanto significativo: la degustazione. Ecco perché sento il bisogno di applicare al vino una prospettiva umanistica. Perché è l'unico modo per raccontarlo nella sua totalità, come espressione viva della natura, della cultura e dell'uomo.

Ha inventato la “cantinologia”. Di che cosa si tratta?

La cantinologia è la logica del lavoro in cantina — un neologismo che ho coniato nel 2014 con l'obiettivo di formare i professionisti di domani e di affinare le competenze di chi già opera nel settore. L'idea è di fornire un contributo prezioso e indispensabile all'intera filiera vitivinicola. I nostri corsi ripartono a fine vendemmia, quando si analizzano con attenzione gli errori, o come li chiamo io, le “perturbazioni olfattive”: quei difetti che compromettono la bellezza del vino, fatto di territorio, odori e sapori autentici.

Quali altre materie si studiano?

Il percorso formativo comprende anche moduli dedicati al marketing e all'inglese del vino, perché la comunicazione è parte integrante del mestiere. Parliamo inoltre di sostenibilità, un tema ormai imprescindibile. Discutiamo la scelta dei materiali che affidano il nostro vino alla sua evoluzione: botti, anfore, serbatoi in acciaio, vasche di cemento, vetro, fino ai tappi, che rappresentano il vero sigillo di vita per il vino.

Nei suoi corsi racconta anche dei progetti e dei sogni condivisi con i produttori nella creazione dei loro grandi vini.

Non conosco altro modo di lavorare. Se manca l'empatia, preferisco rinunciare anche a incarichi importanti — e non lo dico con leggerezza, considerando che ho un'azienda e dei dipendenti da sostenere. Ma se non c'è una condivisione profonda, se non percepisco il desiderio di parlare un linguaggio comune o almeno di volerlo imparare non può nascere quella complicità necessaria a portare avanti un progetto che abbia anima.

L'empatia è capacità di connessione, uno strumento di comunicazione anche professionale.

Sono una persona che si immedesima molto. Mi piace mettere insieme tutti i tasselli per costruire un disegno coerente, autentico. Per me, il vino è proprio questo: un disegno che nasce da un foglio bianco, su cui ognuno produttore, consulente, territorio mette i propri colori, le emozioni, la propria storia. È un richiamo profondo a sentimenti ancestrali, che abitano l'anima di ciascuno di noi e che affiorano nei momenti più significativi della vita. Parliamo di frequenze, colori, vibrazioni interiori. E ognuno, nel vino, cerca quelle che risuonano con la propria. Come quando ascoltiamo un brano musicale e sentiamo un brivido percorrerci la schiena: quella è sintonia. E nel vino, accade la stessa magia.

Quali sono i progetti che più la attraggono?

Sono quelli in cui c'è una partecipazione ideale totale, dove l'impegno quotidiano e il progetto del vino si fondono in un'unica esperienza. Progetti nei quali il vino non è solo prodotto, ma un pensiero vivido e intenso, che accompagna ogni momento della giornata. Sono quei progetti che mi fanno ricevere messaggi nei momenti più impensati, carichi di gioia, ansia e trepidazione, perché rappresentano la realizzazione di un sogno.

Quanto conta il luogo nei suoi progetti enologici?

Il luogo geografico, per me, è prima di tutto un luogo che ci accoglie. Come esseri umani siamo un po' naufraghi in questo mare vasto: raramente siamo davvero figli di un solo posto,

e spesso viviamo i luoghi in modo temporaneo o casuale. Ma quando si parla il linguaggio universale del vino, il luogo può diventare qualcosa di più profondo. Non solo un fattore tecnico o geografico, ma un simbolo, una narrazione. Parlo, ovviamente, di quei vini capaci di emozionare. Non mi riferisco ai progetti industriali o agli investimenti pianificati con studi di zonazione, ma a quelle situazioni in cui una vigna diventa l'estensione di una storia familiare. Magari non si tratta del luogo più suggestivo al mondo, ma la forza delle persone, la loro dedizione, la memoria che vi è radicata... tutto questo può superare ogni ostacolo e generare qualcosa di unico. Sono progetti irripetibili, vini prodotti in edizioni limitate, che portano dentro di sé una storia autentica. E quella storia è parte integrante del vino stesso.

Ha un debole per la viticoltura di nicchia e i vini isolani?

Sì, decisamente. Le uve autoctone dimenticate, i vigneti estremi incastonati tra le pietre, i terrazzamenti che sembrano sfidare la gravità... sono questi i luoghi che mi affascino. Terreni spesso difficili ma vocati, dove la viticoltura richiede fatica e passione, ma in cambio restituisce identità, carattere, anima. È lì che nascono i progetti che amo di più. Mi ha colpito profondamente l'energia di Ponza, un'isola di origine vulcanica pervasa da una magia unica. Ho la fortuna, soprattutto durante l'inverno, di fare passeggiate un po' più estreme sul Monte Guardia, da dove si può guardare l'orizzonte e lasciarsi andare a riflessioni profonde. È un luogo magico, capace di generare vini vibranti, sapidi e minerali, che raccontano la forza della terra e del mare. Lo stesso vale per Ventotene, un'isola fortemente plasmata dall'antica attività vulcanica e avvolta dal fascino del Mediterraneo. Qui, come racconta bene **Luigi Sportiello nel progetto enologico di Candidaterra** si vive il ritorno alla vigna, un sogno che affonda le radici nella storia dei padri e nel rispetto di un territorio unico e difficile. Queste sono viticolture eroiche, di nicchia, che sfidano la natura e i suoi limiti, raccontando storie di passione, fatica e legame profondo con la terra. È in questi luoghi che la vite e il vino diventano espressioni autentiche di un'identità rara e preziosa.

Come si conciliano viticoltura sostenibile e cambiamento climatico?

Stiamo soffrendo. L'agricoltura, in generale, è sottoposta a una prova di resistenza durissima. Eravamo abituati a coltivare seguendo ritmi stagionali relativamente costanti e prevedibili: freddo, caldo, pioggia e sole si alternavano in un ciclo che, pur con variazioni, si ripeteva con una certa regolarità. Negli ultimi anni, quel ciclo è saltato. Siamo alla mercé di cambiamenti improvvisi, di eventi estremi e sempre meno controllabili. È come se l'equilibrio si fosse spezzato, e ora siamo costretti a reinventare il nostro rapporto con la natura.

Con quali modalità?

Non esiste una ricetta unica per affrontare tutto questo, ma esiste un metodo: osservare con attenzione. Osservare le piante, vedere come reagiscono, capire cosa ci stanno comunicando. Le piante hanno una capacità di adattamento che spesso sottovalutiamo. Sono molto più antiche di noi, e in milioni di anni hanno imparato a risolvere i problemi restando radicate, senza potersi spostare. Noi, al contrario, siamo esseri mobili: il nostro istinto ci porta a cercare soluzioni muovendoci — all'ombra se c'è caldo, accendendo un fuoco se c'è freddo, migrando, cambiando. Ma le piante no: restano lì, e attraverso la biosintesi, attivano risposte complesse e spesso geniali. Sono circondate da una rete invisibile di microrganismi, batteri, funghi: un vero e proprio ecosistema che le sostiene, dalle radici alle foglie. Il problema è quando l'uomo interrompe questo equilibrio con incendi, disboscamenti, o pratiche agricole invasive. In un clima in crisi, il nostro compito non è solo intervenire, ma prima di tutto comprendere. Le piante ci stanno già indicando delle strade: dobbiamo imparare a leggerle.

E quindi cosa pensa della tendenza a spostare i vigneti in quota?

È un'idea interessante, ma non può essere la soluzione unica. Pensiamo spesso che salendo in altitudine risolveremo i problemi legati allo stress termico. Ma magari quelle stesse viti, a quote più basse, stanno già attivando meccanismi biologici di difesa, adattandosi al nuovo contesto. La vera sfida è capire e accompagnare questi processi. Dobbiamo imparare a lavorare meglio con la pianta: gestire con maggiore attenzione la chioma, preservare e migliorare il suolo, rivedere i tempi e i modi della coltivazione. Spostare un vigneto può essere una scelta valida in certi casi, ma non possiamo pensare, ad esempio, di portare il Brunello di Montalcino sulla cima dell'Amiata. Montalcino è Montalcino, è il suo territorio a renderlo unico. La soluzione non è scappare, ma imparare a restare e adattarsi. Non possiamo coltivare come dieci anni fa e poi lamentarci se la qualità non è più la stessa. Serve consapevolezza, osservazione, rispetto. E un'agricoltura più intelligente.

Si rischia di perdere l'identità del vitigno e del terroir?

È possibile, non cambierebbe solo l'altitudine ma la geologia e la pedologia del terreno. Come detto, il terroir è un equilibrio che si crea in un luogo. Se per una variabile, il clima che cambia repentinamente, l'uomo non interviene interpretando il cambiamento con piccole azioni, si rischia di perdere l'immagine sensoriale del vino, l'identità di quel terroir. È la cosa peggiore che possa capitare. Immaginiamo che tra i problemi ci sia la scottatura delle uve e la produzione di aromi che ricordano la frutta cotta, frutta candita, fichi secchi. Così rischieremo di avere lo stesso odore in vini provenienti da zone diverse realizzati con vitigni diversi, una banalizzazione. È importante conoscere, studiare, osservare e comprendere la natura.

Dunque l'altitudine non è la soluzione.

No, infatti. Grazie a un'azienda calabrese, Tenute Madeo che ha terreni a 1300metri, vigneti tra i più alti d'Europa, stiamo sperimentando per dare un contributo, ma non è pensabile di generalizzare la pratica di spostarsi in quota, sarebbe un disastro ambientale.

Il vino sta attraversando una crisi di trasformazione profonda e globale. Qual è il suo pensiero?

È un momento estremamente delicato. C'è una forte tensione sui numeri e dovremmo riflettere con attenzione sia sulla quantità che sulla qualità dell'offerta, così come sulla qualità — e non solo quantità — del consumo. Ogni anno mi dedico alla formazione attraverso la mia academy e collaborando con diverse organizzazioni, e ciò che osservo è che migliaia di persone, nel tempo, hanno affinato le proprie capacità di valutazione. Eppure si continua a ripetere che i giovani non bevono vino. La verità, invece, è un po' diversa: non è che i giovani — e spesso anche gli adulti — non bevano vino, è che non bevono vino di qualità. E questo non per mancanza di interesse, ma perché stanno cambiando le aspettative del mercato.

Si beve meno anche per la povertà dilagante.

Oggi ci scontriamo con problematiche molto concrete: l'aumento dei costi di produzione, l'inflazione, la riduzione del potere d'acquisto. Tutto questo incide sul prezzo finale del vino e sulla sua accessibilità, ma anche sulla percezione del suo valore. Non ho una soluzione semplice, nessuno ce l'ha. Ma credo che occorra recuperare ascolto. Ascoltare la natura, che ci parla attraverso i segnali della vigna, ma anche ascoltare il consumatore. Non possiamo continuare a considerarlo come un contenitore da riempire o un target da conquistare a ogni costo, va rispettato. È un lavoro di filiera, e in particolare riguarda chi ha la responsabilità finale della definizione dei prezzi e della comunicazione del valore. Solo recuperando coerenza e autenticità si può tornare a costruire un legame solido tra vino e persone.

Che importanza hanno i vini spumanti nel suo lavoro?

Un'importanza sicuramente crescente. Fino a dieci anni fa, le aziende con cui progettavamo spumanti si potevano contare sulle dita di una mano. Oggi, invece, sono sempre di più le realtà vitivinicole orientate a produrre anche uno o più spumanti, e questo ha portato a un rinnovato interesse verso vitigni autoctoni e antichi. Mi viene in mente, ad esempio, il Coda di Pecora casertano dell'azienda Il Verro: un vitigno recentemente riconosciuto tra quelli ufficialmente iscritti al registro dei vitigni campani da vino. Da esso nasce uno spumante davvero particolare, con profumi di ginestra e fiori gialli, una spiccata sapidità e una

verticalità notevole. È un progetto in edizione limitatissima, che ci ha permesso di riscoprire le potenzialità spumantistiche di un’uva antica, mai valorizzata in questa direzione. Detto questo, personalmente non sono un grande consumatore abituale di bollicine: il mio gusto tende a orientarsi maggiormente verso i vini fermi, che continuano ad affascinarmi per la loro profondità e capacità espressiva. Ma dal punto di vista professionale, il mondo degli spumanti rappresenta oggi un ambito di ricerca dinamico, pieno di sfide e di possibilità.

Nuove alternative al vino, cosa ne pensa?

Credo che, quando si parla di bevande analcoliche, la frutta offra moltissime alternative valide. Ci sono infinite possibilità per creare succhi, centrifugati, infusi naturali. Ma se parliamo di vino senza alcol, devo essere onesto: quelli che ho assaggiato finora li ho trovati sgradevoli, privi di anima. Temo che si stia andando verso una deriva pericolosa: quella del vino dealcolato, dove il frutto lascia il posto agli aromi aggiunti, e ciò che si ottiene ha ben poco a che fare con il vino. Eppure, nella confusione generale, c’è il rischio che questi prodotti vengano comunque chiamati “vino”. Una strada, a mio avviso, senza uscita, soprattutto se si perde il legame con la materia prima e con la tradizione enologica. Se voglio qualcosa di analcolico, bevo volentieri una centrifuga naturale o semplicemente acqua e limone — un rimedio semplice, sano, idratante, e ricco di vitamine. Ma il vino è un’altra cosa: è cultura, fermentazione, territorio. E credo che vada rispettato per quello che è, senza compromessi artificiali.

Il suo auspicio per il futuro?

Mi auguro di continuare a scoprire luoghi carichi di energia e significato, e di incontrare persone autentiche, con cui condividere emozioni e visioni. Spero di lavorare fianco a fianco con gente entusiasta, appassionata, sognatori concreti e consapevoli di fare il mestiere più bello del mondo.

Lollobrigida alla premiazione del Concorso internazionale di Città del Vino. L’Associazione diventa ambasciatore per la cucina italiana patrimonio Unesco



ROMA - “I Comuni vanno valorizzati, perché il ruolo dei sindaci, che sono al servizio della loro comunità, è il più faticoso e meno pagato d’Italia”.

Lo ha detto il ministro dell’Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, **Francesco Lollobrigida**, nel corso dell’evento di premiazione dei vincitori del Concorso Enologico Internazionale Città del Vino, a Roma, alla Sala della Protomoteca in Campidoglio.

Nel corso dell’evento Lollobrigida ha consegnato ad **Angelo Radica**, in quanto presidente dell’Associazione Città del Vino che organizza il concorso, la targa di riconoscimento di ambasciatore della qualità a sostegno della candidatura della cucina italiana a Patrimonio Mondiale Unesco.

Lollobrigida ha proseguito: “Anche per questo non manco mai all’invito a partecipare a questo evento. Riuscire a vedere che, attraverso il loro impegno, viene valorizzato anche un prodotto strategico come il vino è per noi particolarmente rilevante. Ci dedichiamo molto alla promozione delle eccellenze italiane e, anche attraverso la candidatura della cucina italiana a

Patrimonio Unesco, raccontiamo la nostra qualità e la filiera del benessere rappresentata dal Made in Italy”.

La XXIII edizione del Concorso Enologico Internazionale si è svolta a Siena dal 6 all’8 giugno scorsi, con la partecipazione di circa 1.500 campioni di vino provenienti da tutta Italia e da 11 Paesi esteri. A Roma oggi sono state premiate le aziende e i sindaci dei Comuni dove hanno sede.

Il presidente Radica ha parlato di uno “sforzo organizzativo importante. Dal 1987, da quanto è nata la nostra associazione che conta oltre 500 Comuni a vocazione vitivinicola, abbiamo fatto tanta strada. Mettiamo a disposizione dei sindaci strumenti operativi, come il rapporto sull’enoturismo, il lavoro sul Piano regolatore delle Città del Vino, facciamo parte di tavoli ministeriali e siamo costantemente auditi in Parlamento. L’edizione del concorso di quest’anno è stata da record. Siamo tra l’altro gli unici che premiano anche gli amministratori oltre alle aziende, per sottolineare l’importanza dell’elemento di valorizzazione dei territori”.

Intervento anche da **Alberto Bertucci**, vicepresidente nazionale e coordinatore del Lazio di Città del Vino, che ha preannunciato l’avvio del percorso per l’investitura del ministro Lollobrigida ad ambasciatore emerito di Città del Vino. Il presidente dell’Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l’Innovazione dell’Agricoltura del Lazio (Arsial) **Massimiliano Raffa** ha rivendicato l’aumento degli investimenti nel settore da parte della Regione.

Vincenzo Salemme fa il tutto esaurito alla serata d’apertura dei Cantieri dell’Immaginario



L'AQUILA - Si è alzato il sipario sull'edizione 2025 dei Cantieri dell'Immaginario, la rassegna estiva che anima il centro storico dell'Aquila con eventi di musica, teatro e danza, promossa dal Comune dell'Aquila. A darne il via, nella suggestiva cornice della scalinata di San Bernardino, è stato il celebre attore e regista napoletano **Vincenzo Salemme**, con il suo acclamato spettacolo 'Ogni promessa è debito', andato in scena davanti a una platea gremita e partecipe di quasi 1.500 persone.

Lo spettacolo, che ha registrato il tutto esaurito, ha regalato al pubblico una serata di risate e riflessioni, nel perfetto stile dell'artista. Salemme ha saputo ancora una volta coniugare comicità e umanità, coinvolgendo gli spettatori con la sua inconfondibile verve e quell'ironia tagliente, che da anni lo rendono uno dei protagonisti più amati del teatro italiano.

L'edizione 2025 dei Cantieri dell'Immaginario si inserisce in un percorso di crescita culturale e identitaria che L'Aquila porta avanti con determinazione, come sottolineato dal sindaco **Pierluigi Biondi** dal palco prima della serata inaugurale: "Negli ultimi anni i Cantieri dell'Immaginario sono diventati una delle esperienze culturali più significative della nostra

città: un laboratorio di rigenerazione urbana attraverso l'arte. L'anno prossimo L'Aquila sarà il palcoscenico della riscossa. La nostra è una città che ha saputo trovare, dentro e fuori di sé, le ragioni per ripartire e riscattarsi, e lo ha fatto - e continua a farlo - attraverso la cultura. I Cantieri dell'Immaginario aprono simbolicamente l'estate aquilana, un insieme di emozioni, di stili e di linguaggi in cui valorizziamo le esperienze locali. È un modo per raccontare una città che ha compiuto grandi passi in avanti: non è più solo la 'città terremotata', ma la 'città del terremoto', capace di trasformare la crisi in forza e rigenerazione”.

A rafforzare il valore simbolico e culturale della manifestazione è anche il pensiero del direttore artistico **Leonardo De Amicis**, che è alla guida della rassegna fin dal 2018: “L'arte ci rende migliori. È la cosa più bella e potente che possa accadere all'essere umano. I Cantieri dell'Immaginario sono come un treno che corre sempre più veloce, spinto dalla passione e dalla partecipazione. E l'inaugurazione con Vincenzo Salemme - artista straordinario - ne è la conferma: un inizio coinvolgente, emozionante, all'altezza di una città che sa immaginare e costruire futuro”.

Dal 2018 al 2024, la prestigiosa manifestazione ha ospitato oltre 250 spettacoli, registrando circa 150.000 presenze.

I Cantieri dell'Immaginario proseguiranno nelle prossime settimane con altri 37 appuntamenti imperdibili, confermando L'Aquila come una città viva, creativa e capace di accogliere eventi culturali di respiro nazionale.

La rassegna è promossa dal Comune dell'Aquila, in sinergia con gli enti culturali del territorio finanziati dal Fondo Nazionale per lo Spettacolo dal Vivo (Fnsv): il Teatro Stabile d'Abruzzo, la Società Aquilana dei Concerti “B. Barattelli”, il Gruppo E-Motion, il Teatro dei 99, I Solisti Aquilani, l'Istituzione Sinfonica Abruzzese e il Teatro Zeta. In cartellone, 38 appuntamenti tra musica, teatro, danza e performance multidisciplinari.

I biglietti per gli spettacoli sono disponibili al link
<https://www.ciaotickets.com/it/cantieri-dell-immaginario>.

Castiglione Messer Raimondo, verso la De.Co. per la cultivar Castiglione



CASTIGLIONE MESSER RAIMONDO – È stata presentata ufficialmente ieri, nel corso di un incontro pubblico nella sala del Comune di Castiglione Messer Raimondo (Teramo), la Denominazione Comunale di Origine (De.Co.) per la cultivar e l'olio monovarietale Castiglione.

Un incontro molto partecipato, che ha visto la presenza di istituzioni, produttori, esperti del settore e cittadini interessati a conoscere da vicino un'importante iniziativa per la valorizzazione dell'identità agroalimentare locale.

Hanno preso la parola, moderati dalla giornalista **Evelina Frisa, Daniele Erasmi**, titolare della Masseria Erasmi, produttore di olio, presidente di Confesercenti Abruzzo e della Fondazione Italiana Sommelier Abruzzo e del Centro Internazionale per la cultura del vino e dell'olio; **Roberta Di Luigi**, titolare del Frantoio Tini e assaggiatrice ufficiale, membro del Panel Test Crea e **Cristiano Del Toro**, architetto paesaggista.

Presente anche il sindaco di Castiglione **Vincenzo D'Ercole** e il produttore **Francesco Di Blasio**, che insieme a Erasmi è stato recentemente premiato con le 5 Gocce Bibenda 2025, per l'olio "Castiglione" (annata 2024), riconoscimento ricevuto anche dal Frantoio Tini per

l'olio "Dritta", frantoio che ha monito anche l'olio premiato di Di Blasio.

La conferenza ha evidenziato l'importanza della De.C.O. come strumento di tutela delle produzioni locali, valorizzazione del territorio e promozione delle eccellenze agroalimentari. È stato inoltre sottolineato come la cultivar Castiglionesese rappresenti un vero patrimonio identitario, espressione della biodiversità e della storia agricola del territorio.

"Con la De.Co. - ha detto il sindaco D'Ercole - celebriamo un legame profondo tra prodotto, territorio e comunità. È un riconoscimento alla qualità, ma anche alla passione e alla perseveranza dei nostri produttori. L'approvazione unanime del regolamento da parte del Consiglio comunale testimonia l'importanza condivisa di questa scelta. Il Comune ora istituirà un registro in cui verranno iscritti i produttori e i prodotti che hanno ottenuto la De. Co., verrà nominata una commissione permanente di esperti che valuterà le domande di attribuzione della De.Co., verificando la conformità dei prodotti ai requisiti stabiliti dal regolamento e dal disciplinare in fase di redazione, quindi il Comune rilascerà un certificato di De.Co. ai produttori che supereranno la valutazione. Tutto questo contribuirà a rafforzare l'identità locale, sostenerne l'economia, promuovere il turismo e garantire la qualità dei prodotti. La Castiglionesese rappresenta una eccellenza, lo dimostra anche il recente riconoscimento Bibenda a due aziende che producono questo olio, un ulteriore segnale che stiamo andando nella direzione giusta".

"La De.Co. - ha aggiunto Erasmi - è un atto concreto per dare forza alla nostra identità agricola. La cultivar Castiglionesese ha caratteristiche uniche e merita piena visibilità. L'istituzione della De. Co. persegue diverse finalità, dalla tutela delle produzioni locali alla valorizzazione del territorio, promuovendo l'immagine del Comune e delle sue risorse, incentivando il turismo enogastronomico e culturale. Consente di sostenere le attività produttive, creando nuove opportunità di mercato e di promuovere la cultura enogastronomica, diffondendo la conoscenza dei prodotti tipici e delle loro caratteristiche, educando i consumatori ad avere maggiore consapevolezza della qualità di un prodotto così importante per l'alimentazione e la salute. L'aver istituito la De.Co. per la Castiglionesese ci aiuta a raccontare il territorio con coerenza, qualità e radicamento culturale".

L'incontro si è concluso con un momento conviviale durante il quale è stato possibile degustare gli oli premiati, espressione della qualità raggiunta grazie alla sinergia tra tradizione, competenza tecnica e valorizzazione del territorio.

“Ventricina e Bollicine” in tre comuni del Chietino



PESCARA - Tappa il 26 luglio a Scerni, il 22 agosto a Torrebruna e dal 4 al 6 settembre a Pollutri. Torna “Ventricina e Bollicine”.

Presentata dal sottosegretario regionale al Turismo **Daniele D’Amario**, dai sindaci di Scerni, **Daniele Carlucci**, Torrebruna, **Francesco Troilo**, e Pollutri, **Luigi Gizzarelli**.

“Siamo orgogliosi di sostenere questo importante evento che anima le zone del vastese con l’obiettivo di promuovere, insieme alle tipicità come ventricina e vino, le bellezze del nostro territorio e la storia dei nostri borghi”, ha detto D’Amario. “Il turismo e le produzioni locali rappresentano la strada maestra per creare opportunità di sviluppo per le aree interne e creare processi virtuosi che mirano a evitarne lo spopolamento”.

I sindaci hanno sottolineato che “questo evento è una straordinaria occasione per immergersi nelle tradizioni, degustare prodotti autentici e vivere un’esperienza indimenticabile”..

“Sparagn e Cumbarisc”, alla Grotta di Aligi dell’Aquila la formula aperitivo tutta da provare



L’AQUILA – *Sparagn e Cumbarisc*. In abruzzese, risparmi e fai bella figura. In altre parole, non serve necessariamente spendere cifre spropositate per apparire. Un vecchio adagio che mai come ora sembra da monito alla ristorazione, che spesso degenera in tanti fronzoli che poi finiscono dritti-dritti nel conto finale.

La filosofia della Grotta di Aligi, storico ristorante dell’Aquila dall’aprile 2019 gestito da **Anastasia Giovani** e **Mario Caponio** – coppia nella vita e nel lavoro – è proprio quella di

offrire una buona cucina, in cui si prediligono stagionalità e qualità della materia prima, ad un prezzo che faccia venire voglia di tornare.

Ed è per questo che proprio il celebre detto abruzzese è stato scelto dai due – lui cuoco autodidatta, ai fornelli da quando lo faceva per pagarsi gli studi, lei proveniente da una famiglia di ristoratori – per una nuova formula che prende il via oggi. Un’opportunità diversa dai canonici pranzo o cena, che definire aperitivo sembra però riduttivo.

Da stasera, tutti i giorni – il ristorante è sempre aperto, pranzo e cena, e questo lo premia in un momento storico in cui sembra si debba lanciare la monetina per trovare aperto un locale soprattutto il giorno – si potrà infatti scegliere la formula “Sparagn e Cumbarisc”. A soli 12,00 euro un calice di buon vino accompagnato da cinque sfiziosità che escono dalla cucina.

Dimenticate taglieri, salumi o formaggi, solo piatti preparati dal cuoco che attraversano in lungo e in largo quelli presenti nel menù di stagione, dall’insalatina di ceci alla bruschetta al tartufo, dalle pallotte cacio e ova al tortino di melanzane, ogni volta un’offerta diversa.

Così come variano i vini, scelti tra le oltre cinquanta referenze della cantina del ristorante. Tra cui molti prodotti da piccole cantine, anche emergenti, per far scoprire vini meno conosciuti provando, così, anche a fare un po’ di cultura del buon bere, scoprendo quelle che per il grande pubblico sono delle novità.

Potrà essere un vino abruzzese o di fuori regione, sicuramente ci sarà sempre un Montepulciano, ma si potrà viaggiare su e giù per la Penisola tra le varie interessanti referenze del locale. E la miscita sarà a rotazione tra i vini della cantina.

Si parte dalle 18,30, tutte le sere. E l’aperitivo può restare tale, magari con un altro calice o direttamente con una bottiglia – e la Grotta può vantare un ampio assortimento di prodotti a meno di 20 euro – , può trasformarsi in cena ordinando un piatto dal menù, oppure concludersi direttamente con un dolce.

Poche regole o imposizioni, solo un inno alla convivialità attraverso prodotti di qualità a prezzi, finalmente, umani.

L’esperimento è per l’estate, ma non è escluso che venga esteso anche alla stagione invernale.

A Pescara tre giorni tra gusto, cultura e sostenibilità per la 39esima "Mediterranea"



PESCARA - Con il taglio del nastro di ieri sera, ha preso ufficialmente il via la 39esima edizione di Mediterranea, la storica fiera agroalimentare dell'Abruzzo, che animerà il porto turistico Marina di Pescara fino a domenica 6 luglio, ogni sera dalle 19,00 alle 00,30 (ingresso libero).

La cerimonia inaugurale, guidata dalla Camera di Commercio Chieti-Pescara, ha dato il via a una tre giorni densa di eventi dedicati alla promozione del territorio, tra eccellenze enogastronomiche, artigianato artistico e turismo esperienziale.

Momenti clou della serata, il tributo ai vincitori del premio nazionale Ercole Olivario, i produttori di olio **Tommaso Masciantonio** e **Claudio Di Mercurio**; la consegna delle targhe a **Pasquale D'Alesio**, scomparso improvvisamente a gennaio, e alla memoria di **Tino Fortunato Di Sipio** per l'anima che hanno dato, per anni, ininterrottamente, a costruire

l'identità e la forza di Mediterranea.

In programma sabato nuovi appuntamenti tra masterclass, talk e degustazioni: all'interno del Padiglione Becci, ci sarà spazio per le eccellenze vinicole con le masterclass a cura di Fisar Pescara e Slow Food Abruzzo, dedicate agli spumanti d'Abruzzo, ai top wines della guida *Slow Wine 2025* e ai vini rosati. Non mancheranno i brindisi alla tradizione, con una speciale dedica al Cerasuolo a mare, protagonista della passerella dedicata al celebre rosato abruzzese, e con Fermenti d'Abruzzo, che presenta in anteprima tre nuove etichette di birra artigianale locale.

Alle ore 21,00, atteso sul palco centrale **Paride Vitale**, imprenditore e professionista della comunicazione, con un talk dedicato alla creatività e all'identità abruzzese, tra storie, ispirazioni e visioni per il futuro.

Domenica 6 luglio Mediterranea si chiuderà in bellezza con la mise en place firmata Tavola Audace (ore 19,20) e il tortello all'Abruzzese dello chef **Francesco Cinapri**, prima del gran finale con **Vincenzo Schettini**, il divulgatore noto come "La fisica che ci piace", atteso sul palco centrale alle ore 21,00.

Info e prenotazioni su www.mostramediterranea.it.

pubbliredazionale

Nasce il Comitato promotore per l'Igp Peperone Dolce di Altino

4 Luglio 2025



ALTINO - Si è svolta ieri ad Altino (Chieti), la presentazione ufficiale del Comitato Promotore per il riconoscimento dell'Indicazione Geografica Protetta (Igp) "Peperone Dolce di Altino", iniziativa che segna l'avvio formale di un percorso condiviso di tutela e valorizzazione di una delle produzioni agricole più rappresentative dell'Abruzzo interno.

All'incontro hanno preso parte, oltre al sindaco di Altino **Vincenzo Muratelli**, al presidente dell'Associazione Peperone Dolce di Altino **Mario Nicola D'Alonzo**, al direttore Cia Chieti-Pescara **Alfonso Ottaviano**, al consigliere regionale **Francesco Prospero** e al sottosegretario all'Agricoltura **Luigi D'Eramo**, anche amministratori dei comuni delle aree limitrofe, rappresentanti di enti locali, associazioni di categoria e produttori agricoli, a testimonianza del forte interesse che il progetto suscita su tutto il territorio.

Il Peperone Dolce di Altino, noto per crescere con la testa "all'insù", è da sempre parte integrante della tradizione agricola e gastronomica locale. Negli ultimi anni si è lavorato con costanza per tutelarne la varietà e promuoverne le qualità. A tal fine è stato avviato l'iter per l'iscrizione della varietà tipica "Cocce Capammonde" nel Registro nazionale delle varietà da

conservazione, un primo e importante riconoscimento che attesta il valore storico e territoriale del prodotto.

I lavori sono stati aperti dal sindaco Muratelli, il quale ha espresso il proprio orgoglio a nome di tutta la comunità. “Altino è da sempre legata alla coltivazione del peperone e ora abbiamo l’occasione di renderlo un vero ambasciatore del territorio. Ringrazio le istituzioni e le associazioni che hanno scelto di lavorare insieme per questo obiettivo comune”.

Con la costituzione del Comitato Promotore, si entra ora in una nuova fase operativa: la redazione del disciplinare di produzione, che definirà l’area geografica, le tecniche colturali, le caratteristiche del prodotto e i criteri qualitativi da rispettare, sarà il prossimo passo verso il riconoscimento ufficiale dell’Igp da parte dell’Unione Europea.

“Abbiamo lavorato a lungo per arrivare a questo momento. L’Igp è uno strumento importante per dare valore a una produzione che nasce dalla nostra storia e dal lavoro quotidiano degli agricoltori. Vogliamo costruire un percorso serio e inclusivo, che coinvolga tutto il territorio”, ha detto Mario Nicola D’Alonzo.

Alfonso Ottaviano, direttore della Cia Chieti-Pescara, ha aggiunto: “Il Peperone Dolce di Altino rappresenta un’eccellenza agricola e culturale. Il riconoscimento Igp potrà rafforzare l’identità del prodotto, offrire nuove opportunità di mercato e creare sviluppo locale. Cia continuerà a supportare il Comitato in tutte le fasi del processo”.

Anche la Regione Abruzzo ha espresso il proprio sostegno, come ha ricordato il consigliere Francesco Prospero: “Il riconoscimento dell’Igp significa più tutele per i produttori, più strumenti per i territori e più forza sui mercati. La Regione sarà parte attiva di questo percorso, consapevole del valore economico e culturale di questo prodotto.”

Il sottosegretario Luigi D’Eramo, portando i saluti del Masaf, ha ribadito l’impegno del Ministero nel sostenere i progetti legati alle produzioni tipiche e al rafforzamento delle filiere agroalimentari di qualità: “Le Indicazioni Geografiche Protette sono una leva strategica per il futuro dell’agroalimentare italiano. Il Ministero sostiene con convinzione progetti come questo, che valorizzano la biodiversità agricola e rafforzano la competitività dei territori. Lavoreremo affinché il Peperone Dolce di Altino possa ottenere presto il giusto riconoscimento”.

Nei prossimi mesi il Comitato sarà impegnato a coinvolgere produttori, trasformatori, enti locali, associazioni e operatori economici, al fine di costruire una filiera forte e ben

strutturata, base necessaria per il riconoscimento e il successo del marchio Igp.

Il Peperone Dolce di Altino è molto più di un prodotto agricolo: è un elemento identitario, un patrimonio del territorio che merita di essere tutelato e valorizzato. Il lavoro del Comitato Promotore sarà determinante per trasformare questo progetto in una concreta opportunità di crescita per l'intera area.

Sessant'anni di Associazione italiana sommelier, un 2025 di festeggiamenti



ROMA - Sarà un 2025 di festeggiamenti per l'Associazione italiana sommelier (Ais), il più grande e qualificato ente di formazione per sommelier in Italia e nel mondo, che il 7 luglio compie 60 anni.

Partendo simbolicamente da Milano, culla dell'associazione, le iniziative organizzate per celebrare la ricorrenza coinvolgeranno tutto il territorio nazionale lungo il corso dell'anno,

grazie all'impegno delle singole associazioni regionali, vera forza di Ais.

L'obiettivo delle celebrazioni, si legge in una nota della stessa associazione, è chiaro: mettere in luce come la crescita e il miglioramento continui abbiano consolidato Ais come un ente di primissimo piano, la cui autorevolezza si fonda sull'indipendenza e sull'impegno culturale.

“Il 7 luglio di sessant'anni fa, il nostro fondatore **Jean Valenti** ebbe una visione di libertà, creando un'associazione indipendente il cui unico scopo fosse la cultura,” dice **Sandro Camilli**, presidente nazionale Ais.

“Oggi quella visione - aggiunge - è la nostra identità, rafforzata dallo status di Ente del Terzo Settore. Celebreremo questo traguardo per un intero anno, affidando i festeggiamenti proprio alla forza delle nostre sedi regionali, che sono il cuore pulsante della nostra grande comunità”.

Dai 500 soci del 1970, l'associazione è cresciuta in modo esponenziale fino ai 45mila attuali, con una diffusione capillare che ha democratizzato la cultura del vino, costruendo la più grande community del settore in Italia.

Lo status di Ente del Terzo Settore, sottolinea ancora la nota, non è un dettaglio formale, ma un vincolo di legge che impegna Ais a operare per finalità di utilità sociale e con la massima trasparenza. Questa vocazione si concretizza in progetti come la Giornata Nazionale della Cultura del Vino e dell'Olio, realizzata in collaborazione con tre ministeri (Mic, Masaf e Mim), il cui cuore sono le borse di studio interamente finanziate da Ais e destinate agli studenti delle scuole superiori.