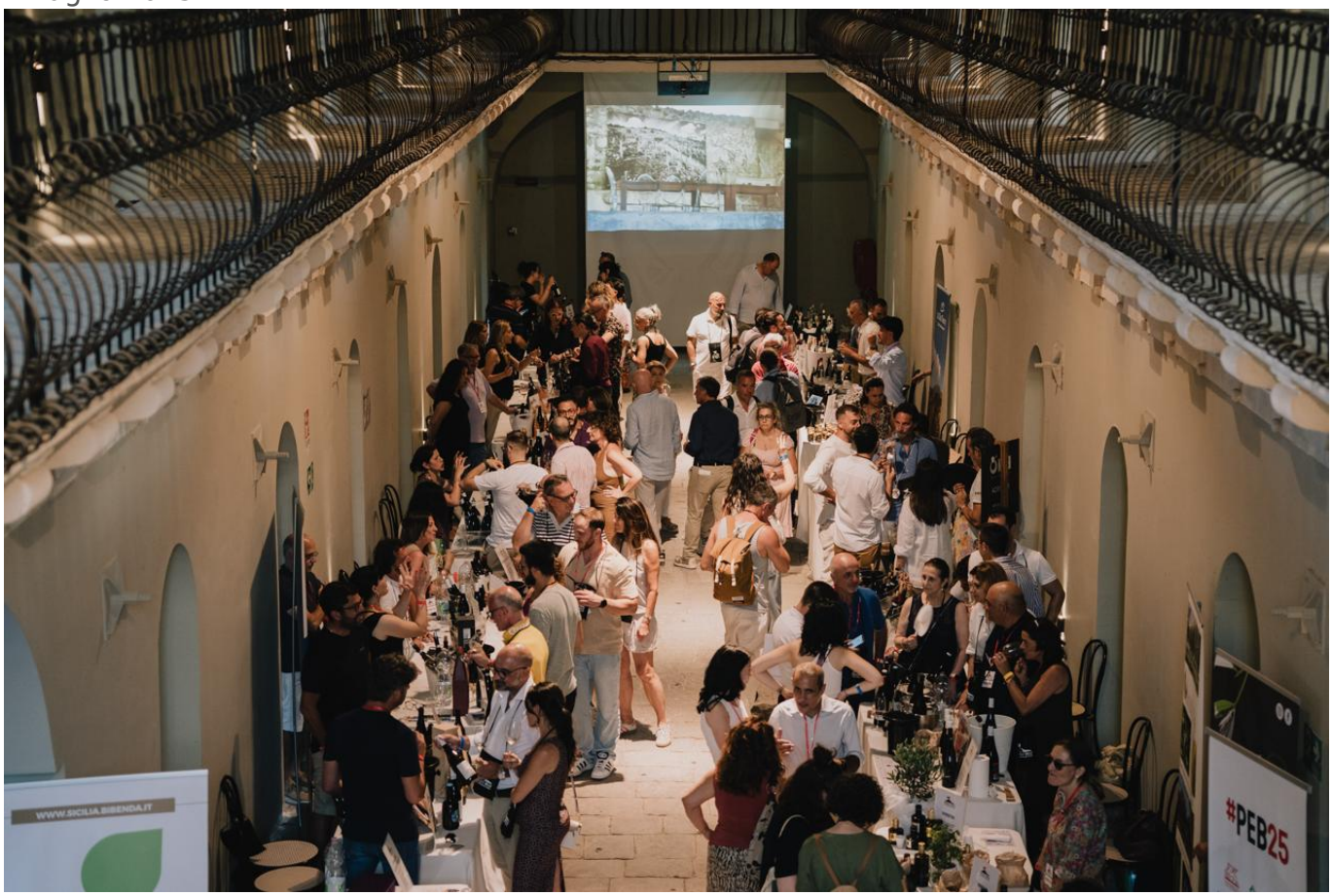
Piccoli, ribelli e autentici: l’Etna celebra i suoi vignaioli più coraggiosi

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 attualizzate nel Testo Unico”.

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 affascinano. 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".

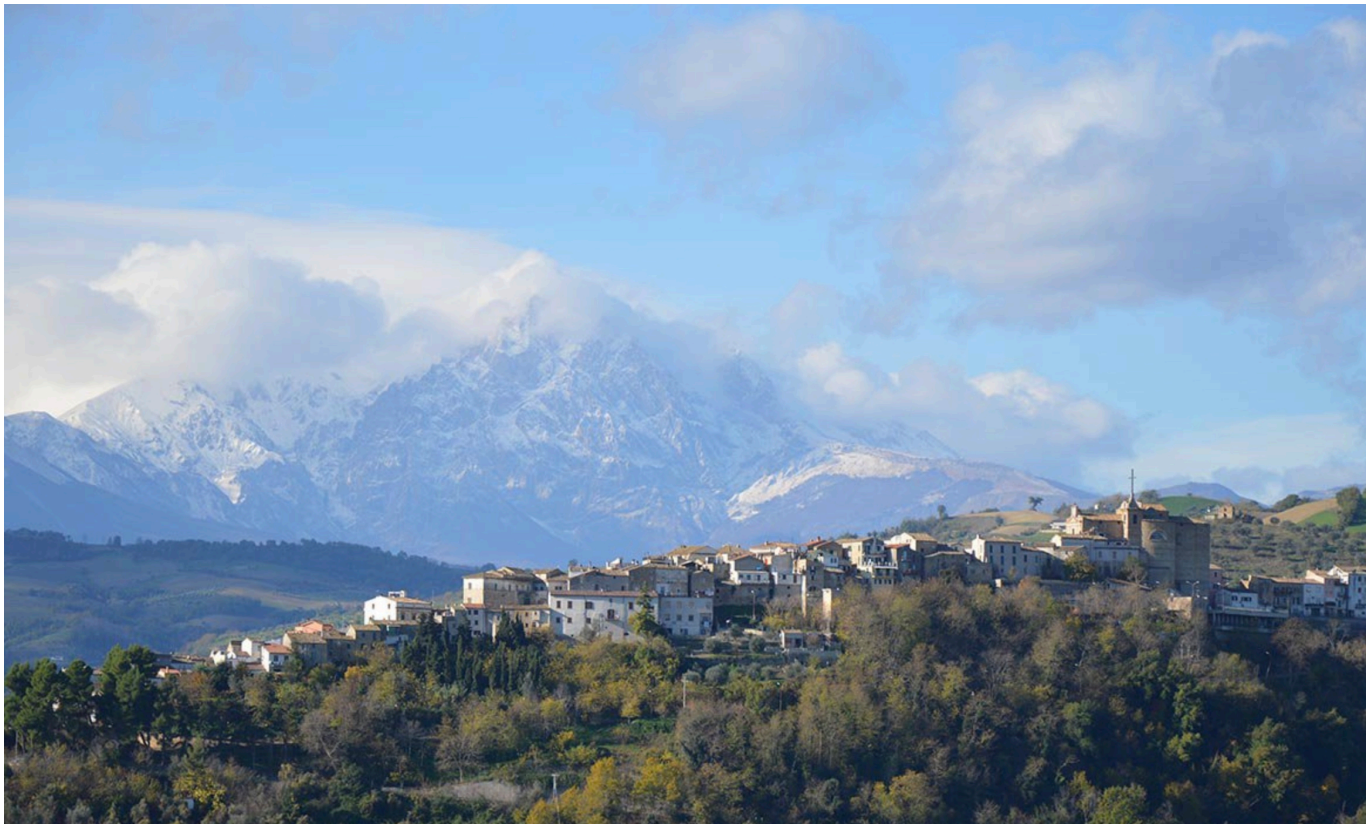
Dal 2018 al 2024, la prestigiosa manifestazione ha ospitato oltre 250 spettacoli, registrando circa 150.000 presenze.

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 Castiglionese



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 Castiglionese.

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 "Castiglionese" (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 Castiglionese 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 Castiglionese 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 Castiglionese 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 consapevole della qualità di un prodotto così importante per l’alimentazione e la salute. L’aver istituito la De.Co. per la Castiglionese 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, risparmia 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 mescita 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.

Torna il Tollo Wine Festival: tre giorni di vino, gusto e musica nel cuore dell'Abruzzo

TOLLO – Dopo il successo della prima edizione, il Tollo Wine Festival torna per la seconda volta ad animare il centro storico di Tollo (Chieti). Da venerdì 11 a domenica 13 luglio, la manifestazione organizzata dalla Pro Loco Tolle Me Aps di Tollo insieme a Cantina Tollo, al Comune e al Consorzio Tullum Docg, trasformerà Piazza Caduti di Nassiriya in un vero e proprio polo del gusto, dove protagonista assoluto sarà il vino delle aziende del territorio, insieme alle migliori specialità gastronomiche abruzzesi.

Durante i tre giorni sarà possibile degustare tutte le referenze di Cantina Tollo e Feudo Antico, oltre che di Vigneti Radica e della Cooperativa Agricola Coltivatori Diretti di Tollo. In assaggio anche le eccellenze della Tullum Docg, una delle denominazioni d'origine più piccole d'Italia, rappresentata dal relativo Consorzio di tutela.

"Il Tollo Wine Festival non è solo una festa del vino: è un'occasione per raccontare l'identità di un territorio che Cantina Tollo, attraverso il suo lavoro, promuove e tutela da più di sessant'anni. Un luogo che ha saputo fare della qualità e della tradizione la sua forza – afferma il presidente **Gianluca Orsini** –. Con questa seconda edizione vogliamo consolidare

l’iniziativa e farne un appuntamento fisso per tutti gli appassionati del mondo enoico, della cultura e della convivialità”. ?

“Ottimo vino e buon cibo della tradizione sono le attrazioni principali per tutti gli enoappassionati e i turisti che verranno coinvolti in un’atmosfera di festa, tra musica e gusto – continua **Daniele Di Pillo**, presidente della Pro Loco –. Gli stand delle aziende e quelli dedicati alle specialità culinarie del luogo offriranno una ricca proposta di sapori locali curata dalla Pro Loco”.

Oltre ai banchi d’assaggio e agli stand gastronomici, attivi a partire dalle ore 20,00, il programma del Tollo Wine Festival comprenderà appuntamenti con la musica dal vivo: venerdì 11 luglio il palco sarà tutto per i New Tones, trio romano rock ‘n’ roll ispirato ai suoni delle Doo Wop band degli anni ’50 e ’60, sabato sarà la volta dei Bicchierino, irriverente cover band dedicata a Rino Gaetano, mentre domenica l’evento sarà animato dalle coinvolgenti musiche di Dj Trapano. ?

Domenica 13 luglio, alle ore 19,00, si terrà anche il convegno Viaggi diVini: il futuro del turismo passa dal calice: “Sarà un momento di approfondimento e confronto incentrato sull’enoturismo come importante motore della valorizzazione territoriale e dello sviluppo locale – comunica Angelo Radica, Presidente nazionale dell’associazione Città del Vino e Sindaco di Tollo – che vedrà la partecipazione di rappresentanti istituzionali, associazioni di categoria ed esperti del settore”. ?

L’ingresso alla manifestazione ha un costo di 12 euro e comprende il carnet con tre degustazioni e il kit con tasca e calice.

“Freak, pop e grandi classici”, il vino d’Abruzzo si racconta in un incontro ad Avezzano

3 Luglio 2025

AVEZZANO – Il vino d'Abruzzo vive oggi una stagione di pluralità: tra l'eredità dei grandi classici, il successo di mercato di alcuni vini "pop" e l'energia creativa dei freak sperimentali. È da questa molteplicità di voci che nasce "Vini freak, vini pop e grandi classici–Il vino d'Abruzzo si racconta", un evento pensato non per dare risposte, ma per aprire una riflessione collettiva e senza pregiudizi sulla situazione produttiva attuale. Un dialogo aperto sul presente e sul possibile futuro del vino abruzzese.

L'obiettivo è ambizioso: mettere a confronto produttori, critici, comunicatori, buyer e sommelier per leggere le evoluzioni in corso nel panorama abruzzese, tra stilistica, identità e mercato.

La formula prevede una tavola rotonda interattiva con tre interventi introduttivi – uno per ciascuna "via" – e un dibattito aperto, guidato da **Franco Santini**, autore della guida *Vini d'Abruzzo per Bevitori Curiosi*. Ampio spazio sarà dedicato alle voci dei produttori (emergenti e non) e alla degustazione comparativa.

I freak, ovvero la sperimentazione libera. Vini naturali, macerati, fermentazioni spontanee, etichette fuori dagli schemi: cosa ci dicono i produttori visionari dell'Abruzzo contemporaneo?

Vini pop, cioè il vino come cultura accessibile. Vini quotidiani, leggeri, ben fatti e comunicati con intelligenza. Una via possibile per rendere l'Abruzzo attrattivo e comprensibile alle nuove generazioni?

Infine i grandi classici, ovvero l'identità profonda. Montepulciano, Trebbiano, Cerasuolo, Pecorino. Le Doc e i cru storici: restare fedeli alla tradizione o evolvere?

L'appuntamento è per venerdì 18 luglio al MeFuGo (Mercato Futuristico del Gusto) di Avezzano (L'Aquila), presso gli spazi dell'ex palaghiaccio, dalle 16,00 alle 19,30.

Per i cinquant'anni della Doc Falerio da Vallorani un viaggio nei grandi blend del mondo con Pietro Russo

ASCOLI PICENO – In occasione del 50esimo anniversario della denominazione Falerio Doc, che si festeggia quest'anno, tra le più storiche delle Marche, Vigneti Vallorani ha organizzato una giornata dedicata all'arte del blend come linguaggio universale del vino. Ospite d'eccezione **Pietro Russo**, master of wine, che ha guidato una degustazione esclusiva tra grandi blend francesi, italiani e spagnoli.

La Doc Falerio, istituita nel 1975, è la terza denominazione più antica della regione e per oltre trent'anni ha rappresentato l'identità vinicola del Piceno e del Fermano. Il disciplinare prevede almeno l'80% di uve autoctone – Trebbiano, Passerina e Pecorino – e riflette una tradizione di "mescolanza" che oggi si rinnova con maggiore consapevolezza tecnica ed enologica.

Se in passato il blend nasceva spontaneamente nei vigneti promiscui, oggi è frutto di un preciso lavoro in cantina, capace di restituire la complessità e la ricchezza di un territorio vocato all'incontro.

"Chi ci conosce sa quanto crediamo nel blend – dicono i promotori dell'evento – non solo perché appartiene alla nostra storia, ma perché riflette l'anima del Piceno: una terra di passaggi, di intrecci, di diversità. L'arte dell'assemblaggio è per noi una scelta identitaria, culturale ed ecologica".

"L'arte dell'assemblaggio rappresenta una delle pratiche più raffinate dell'enologia, in grado di valorizzare le caratteristiche complementari dei diversi vitigni per costruire equilibrio, profondità e longevità – afferma Pietro Russo – . Il blend non è un compromesso, ma una scelta tecnica e identitaria che riflette il territorio nella sua interezza. Il Falerio, con la sua matrice autoctona e il legame profondo con l'area picena, è un caso emblematico di come la coesistenza varietale possa generare un'espressione autentica, coerente e duratura nel tempo".

La masterclass con Pietro Russo ha proposto cinque grandi blend da Spagna, Italia e Francia, selezionati per raccontare il valore e l'evoluzione di questa pratica. A seguire, per sfatare i pregiudizi che ancora accompagnano il Falerio – spesso relegato a vino semplice e di pronta beva – è stata proposta una verticale storica di "Avora", che ne ha mostrato l'evoluzione nel tempo.

Blue tongue, in Abruzzo gli allevatori chiedono indennizzi e ci sarà un commissario

L’AQUILA – È scoppiata un’emergenza sanitaria, da molti addetti ai lavori definita fuori controllo, tra gli ovini in Abruzzo contagiati dalla cosiddetta Blue tongue, trasmessa agli animali da un piccolo moscerino. Si tratta di una malattia che non solo non è contagiosa tra animali, ma non colpisce l’uomo e non infetta la carne o il latte, ma porta alla morte le pecore che, infatti, stanno subendo una rapida decimazione in vaste aree della regione.

Dal primo focolaio rilevato un paio di settimane fa nel Carseolano, la “lingua blu” si è diffusa rapidamente sull’intero territorio regionale e il grande caldo sta rappresentando un letale amplificatore. Segnalati casi a Frattura di Scanno, nella Marsica e sui due versanti, aquilano e teramano, del Gran Sasso.

Uno degli ultimi casi segnalati è tra Rocca di Botte e Cappadocia, dove un allevatore con circa cinquecento capi ha visto morirne già 20. A farne le spese un settore già martoriato, se si prendono per buoni i dati forniti da **Nunzio Marcelli**, imprenditore agricolo tra i fautori del riconoscimento dell’Igp Agnello del Centro Italia e della creazione della rete Appia che unisce i pastori di tutta Italia, secondo il quale il numero di capi in costante e inesorabile calo ha

raggiunto 80mila ovini nel 2024 dai 150mila del 2023.

Nel mirino degli allevatori e delle associazioni di categoria c'è la mancata prevenzione: già a settembre scorso ci sono state le prime avvisaglie con focolai nel nord-est italiano, e si sarebbero dovute attivare le vaccinazioni ma purtroppo le Asl non si sono mosse.

E probabilmente neppure le singole aziende considerando che quelle che in primavera – pur se non obbligate – hanno vaccinato i propri animali stanno registrando tassi di mortalità molto ma molto inferiori alla media. In ogni caso, la Asl dell'Aquila afferma che su 59 situazioni in cui c'erano animali coi sintomi, solo in sei è stato riscontrato il virus.

"L'azione di verifica e contenimento", spiega **Massimo Ciuffetelli**, direttore del dipartimento di prevenzione, "consiste nell'isolamento degli allevamenti attaccati dalla malattia e nel continuo monitoraggio dei diversi territori. Gli allevamenti infetti vengono bloccati, vale a dire che nessun capo può uscire o entrare, e i controlli vengono estesi fino a un raggio di 4 km dal luogo in cui è stato trovato il virus per verificarne l'eventuale diffusione".

Protocolli che secondo Marcelli "appaiono superati rispetto alla realtà epidemiologica e climatica. Le misure di contenimento e prevenzione si sono rivelate insufficienti o, in diversi casi, non applicate in modo concreto".

Dunque per l'allevatore "ancora una volta il sistema pubblico preposto alla sanità veterinaria sembra non aver risposto con la tempestività e l'efficacia richieste da una situazione così critica".

La Regione ha intanto attivato un piano di contenimento con zone di restrizione per il movimento di bestiame, sorveglianza attiva sui capi e alcuni interventi di profilassi, d'intesa con l'Istituto zooprofilattico di Teramo.

"Un piano vaccinale immediato e uno specifico indennizzo per l'acquisto di tutte le dosi di vaccino" è stato chiesto dalla Coldiretti, mentre la Cia chiede "alla Regione un intervento urgente per garantire il sostegno economico agli allevatori colpiti". Per presidente di Coldiretti Abruzzo **Pietropaolo Martinelli**, "il rischio è la più grave crisi del settore ovino e la perdita di un sistema economico legato a due dei più importanti prodotti della tradizione: l'arrosticino abruzzese e il formaggio di pecora". Il presidente regionale della Cia **Nicola Sichetti** ha paventato "il rischio di una crisi irreversibile per centinaia di aziende zootecniche" e ha chiesto alla Regione l'attivazione urgente di indennizzi per le aziende colpite.

Oggi, intanto, l'assessore regionale all'Agricoltura **Emanuele Imprudente** ha convocato il neo istituito tavolo tecnico sulla zootecnia. Alla Regione, molti operatori chiedono anche che intervenga presso Agea – l'agenzia dello Stato che eroga i contributi europei all'agricoltura – affinché non vengano previsti tagli alle risorse della Pac, considerando che queste vengono assegnate in base al numero di capi di bestiame e se un'azienda ne perde un gran numero mentre sono al pascolo, rischia di vedersi fortemente ridimensionati anche i contributi.

Nel corso della riunione – sono stati diffusi anche alcuni dati che, forniti dall'Istituto zooprofilattico e dalla Asl, indicano una crescita lenta ma concreta dell'emergenza. In totale i focolai registrati finora in Abruzzo sono 75 (dato Izs) di cui 24 in provincia dell'Aquila, 8 in provincia di Pescara, 3 in provincia di Chieti, 40 a Teramo.

Leggermente più seria la situazione registrata dalla Asl: 45 focolai sulla provincia dell'Aquila, 11 su Pescara, 49 su Teramo, indenne la provincia di Chieti.

Nel corso dell'incontro, Imprudente ha ribadito che "ci sarà la massima attenzione per la possibilità dello smaltimento delle carcasse anche tramite interramento, sia per le misure preventive, che devono essere incentivate, sia per la fase dei controlli e c'è disponibilità totale da parte della Regione a trovare le risorse per un sostegno economico adeguato a favore degli allevatori nel momento in cui si avrà un quadro chiaro della situazione. Nel frattempo, – ha aggiunto – gli uffici del Dipartimento Sanità e l'Istituto zooprofilattico stanno effettuando tutte le verifiche ed i controlli necessari, così come sono impegnati sul campo i veterinari delle quattro Asl".

"Occorre, perciò – ha ribadito Imprudente – un coordinamento di tutte le azioni che sarà agevolato dalla presenza di un commissario, che si è concordato di affidare al dott. **Nicola D'Alterio**, direttore dell'Istituto zooprofilattico Abruzzo e Molise. Intanto abbiamo già avviato interlocuzioni con il Ministero dell'Agricoltura e col Governo nazionale, per dare corpo ad azioni ulteriori a sostegno dei nostri allevatori".

Ottant'anni di Molinari, serate celebrative in cocktail bar di tutto il mondo

MILANO – Un’iniziativa di respiro internazionale, che unisce persone, culture e tradizioni attorno a un prodotto che da ottant’anni è sinonimo di italianità. Così Molinari celebra i suoi ottant’anni.

Fondata nel 1945 da **Angelo Molinari**, l’azienda familiare si è sempre distinta per l’eccellenza del suo prodotto, divenuto nel tempo emblema del lifestyle italiano. Con una ricetta segreta tramandata di generazione in generazione, Molinari Extra rappresenta oggi un simbolo di autenticità, qualità e convivialità.

Per rendere omaggio all’importante ricorrenza, Molinari lancia un evento internazionale che coinvolgerà cocktail bar selezionati in tutto il mondo. Il progetto prevede una serie di serate celebrative pensate per valorizzare l’heritage del brand. I locali partecipanti, scelti per la loro affinità con i valori Molinari, saranno protagonisti di eventi unici, capaci di esaltare l’identità del marchio attraverso cocktail, musica e momenti di condivisione.

In Italia, l’iniziativa prenderà il via a luglio 2025 e si svilupperà fino a settembre 2025, coinvolgendo cocktail bar selezionati nelle città di Milano, Bologna, Roma e Napoli.

I locali presenteranno cocktail originali con Molinari, in una drink list dedicata; serate memorabili, attraverso format creativi, musica e atmosfere in linea con i valori del brand; celebrazioni coinvolgenti per il pubblico e che trasmettono lo spirito Molinari.

Brindisi, scatti celebrativi e momenti di convivialità caratterizzeranno le serate dedicate all’80° anniversario.

I bartender dei locali che hanno realizzato le migliori celebrazioni italiane accederanno alla fase finale, insieme ai finalisti internazionali, e avranno l’opportunità di soggiornare e partecipare a una visita esclusiva alla scoperta di Roma. L’evento conclusivo si terrà a ottobre 2025 presso la suggestiva AcquaRoof Terrazza Molinari di Roma. Qui, i bartender selezionati presenteranno, davanti a esperti di fama internazionale, il proprio cocktail signature Molinari.

Al termine della serata, chi avrà saputo interpretare al meglio, in un solo drink, la storia, lo stile e il gusto inconfondibile del brand, si aggiudicherà un’esperienza pensata ad hoc per celebrare la sua creazione.

Cantine Paololeo rileva la storica azienda vitivinicola Candido

SAN DONACI – Da una famiglia di San Donaci a un’altra famiglia di San Donaci (Brindisi): continuità è la parola chiave che identifica l’acquisizione dell’azienda vinicola Candido da parte della famiglia Leo. Si tratta di un passo importante per la storia della cantina e del territorio, perché il nome dell’azienda resterà fortemente legato alla sua comunità.

Con questo nuovo acquisto si arricchisce il progetto di Paolo Leo, fondatore di Cantine Paololeo, di investire nel territorio pugliese, preservando eredità importanti anziché fondare nuove aziende. Dopo Alture, progetto in Valle d’Itria che ha permesso ad un piccolo gruppo di viticoltori di mantenere la propria attività garantendo loro la continuità nell’acquisto delle uve per la produzione dei vini simbolo del territorio, e il recupero dell’antica cantina sociale di Monteparano, che dà lavoro a circa 150 viticoltori di piccole dimensioni, l’acquisto di Candido preserva una splendida cantina del Salento fondata nel 1929 e legata al lavoro di quattro generazioni.

“Siamo di San Donaci e il nostro cuore è qui – afferma **Paolo Leo** – . Poter acquisire una cantina che fa parte della storia del nostro paese e che ho sempre ammirato è per me un

orgoglio e un onore. Custodiremo questo patrimonio in modo rispettoso e attento. Manterremo e potenzieremo la produzione vinicola, ma ne faremo anche un luogo dedicato all'enoturismo. La splendida sede, infatti, diverrà un luogo di conoscenza del vino e di promozione di San Donaci e del Salento più in generale".

Il turismo del vino è infatti un comparto in costante crescita per il territorio salentino. Con oltre 4 milioni di presenze annuali, rappresenta un volano straordinario per fare conoscere nel mondo un angolo d'Italia meraviglioso. Una crescita che caratterizza anche la domanda di vino del Salento, oggi una delle aree vitivinicole più importanti d'Italia.

L'impegno della Paololeo sarà quello di rinnovare l'identità della cantina Candido mantenendo però i vini simbolo.

"Cappello di Prete, Duca D'Aragona e Immensum continueranno a essere i vini bandiera – afferma **Nicola Leo**, enologo della Paololeo – . Sono vini che hanno contribuito a scrivere la storia dell'enologia pugliese e vogliamo continuare a valorizzarli, unendo la forza della tradizione a una visione innovativa e consapevole del presente".

L'acquisizione sarà inoltre un acceleratore alla già ottima crescita registrata da Cantine Paololeo negli ultimi anni: nel 2023, infatti, l'azienda aveva registrato un fatturato pari a 22 milioni di Euro con 4 milioni di bottiglie prodotte, nel 2024 lo stesso indice incrementava a 23 milioni di Euro con 5 milioni di bottiglie e nel 2025 la previsione, anche grazie al contributo di Candido, è di raggiungere quota 25 milioni di Euro (oltre +8,5% sul fatturato dell'anno precedente) con 5, 5 milioni di bottiglie prodotte.

In sintesi

Cantine Paololeo acquisisce Cantina Candido, un investimento dal Salento nel Salento

Produzione complessiva post-acquisizione: 5,5 milioni di bottiglie (prevista)

Mantenimento del nome Candido per il valore e la riconoscibilità che ha nel territorio

Fatturato di Cantine Paololeo previsto in crescita per il 2025 di oltre l'8,5%, anche grazie all'operazione di M&A.

Francesco, Stefano, Paolo, Nicola e Alessandro Leo

Dal campo alla trafila, in Abruzzo l'Antico pastificio rosetano Verrigni e il privilegio di coltivare e trasformare il proprio grano

ROSETO – Grano italiano: quanti pastifici davvero lo utilizzano e quanti possono vantare una filiera corta con pochi passaggi controllati e un rapporto diretto tra produttore e consumatore? In Abruzzo il processo produttivo parte dai campi di grano dell'azienda Solagnone e si conclude nell'Antico pastificio rosetano Verrigni.

"Siamo nel luogo dove tutto ha origine, dove coltiviamo il grano duro San Carlo, molito a Foggia e pastificato nel pastificio Verrigni", racconta **Francesca Petrei Castelli** iniziando il cammino con *Virtù Quotidiane* proprio dai campi sulle colline di Atri (Teramo), "è fonte di orgoglio poiché porto avanti l'azienda agricola della mia famiglia da diverse generazioni e sono felice di aver contribuito alla valorizzazione del grano italiano, che fino a qualche anno fa era considerato inadeguato per ottenere una buona pasta".

La natura insieme agli ingredienti di qualità e alla sapiente mano dell'uomo sono un connubio ideale per donare alla pasta firmata Verrigni una personalità riconoscibile.

"La pasta", dice, "è allo stesso tempo qualità e semplicità, data dall'unione di semola e acqua, facendo attenzione ad usare una semola eccellente, un'acqua pura come quella del Gran Sasso, e una lenta lavorazione con grande competenza. La semola, infatti, arriva in pastificio e viene stoccata nelle camere di stoccaggio; viene poi unita all'acqua nella pressa e impastata ad arte, prendendo forma nelle trafile e, nel nostro caso, anche in quelle in oro per

assumere la forma più varia e originale. Inoltre, attraverso le camere di essiccazione, dopo un opportuno pre incarto, la pasta viene essiccata lentamente a 45-50 gradi per 24, 48, o 72 ore in base alla dimensione del formato e, infine, viene preparata per il confezionamento che può essere automatico o manuale".

Tra l'altro, si pensi che l'essiccazione in movimento comincia direttamente dal forno creando un prodotto più dolce, mancando quella micro fermentazione tipica, al contrario, dell'essiccazione statica.

L'artigianalità e la visione imprenditoriale riescono per sopravvivere combattono l'aumento dei costi e il rischio continuo di oscillazione dei dazi americani sull'esportazione delle farine, riflettendo il momento critico e complicato a livello mondiale "considerando i rischi che stiamo correndo, l'aspetto commerciale è probabilmente l'ultimo a doverci preoccupare; per il momento viviamo alla giornata fin quando non si stabilizzerà l'idea di ciò che dovrà accadere per quanto riguarda l'applicazione dei dazi e nel frattempo ci adeguiamo a quello che sarà – aggiunge -noi all'estero vendiamo con la modalità di consegna franco fabbrica e ovviamente se il prezzo dovesse crescere in maniera esponenziale, il volume d'affari andrà a diminuire".

Verrigni si contraddistingue per la lavorazione accurata delle materie prime di qualità, come per qualsiasi altro prodotto di alto livello: "L'importante però è sempre comunicarlo poiché limitarlo alla conoscenza degli addetti ai lavori avrebbe poco valore commerciale, ecco perché abbiamo trovato negli chef grandi partner, che hanno saputo diffondere nel tempo la qualità dei nostri prodotti e ci hanno aiutato ad essere considerati un marchio di eccellenza e chi assaggia la nostra pasta torna ad acquistarla".

La pasta utilizzata per le riprese video non è destinata alla vendita.

pubbliredazionale

Cerasuolo a Mare, parte l'edizione 2025. Nel fine settimana a Pescara degustazioni di 40 cantine

PESCARA – Il suo colore non ha eguali nel panorama vinicolo italiano e non solo. La sua versatilità è indiscussa, perfetto per cene più strutturate o per aperitivi “spizzicati”, per carne o per pesce, ma ideale anche per la pizza.

Il Cerasuolo d’Abruzzo è un vino senza limiti gastronomici, ma non ha nemmeno stagioni, adatto a qualunque tipo di temperatura. Tutto questo lo rende il vino principe della regione Abruzzo e quello su cui sempre di più si stanno concentrando i riflettori anche fuori confine.

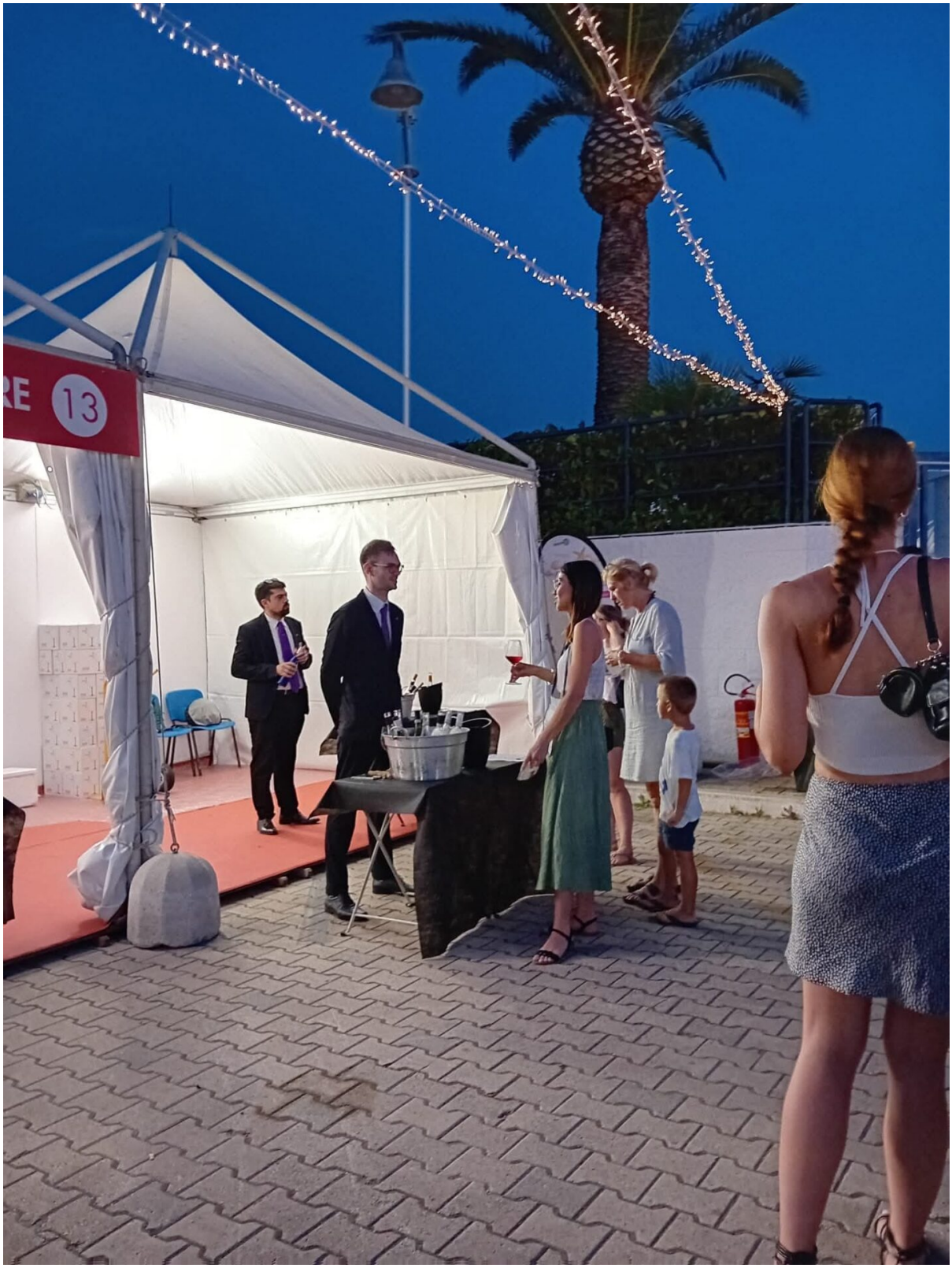
Lo ha intuito bene Confesercenti Pescara, che dodici anni fa, ha pensato ad una manifestazione dedicata a questo vino.

“Cerasuolo a mare” è ormai un punto di riferimento nell’estate abruzzese, con le sue tappe diffuse in tutta la stagione. Partita da Montesilvano, da anni l’evento tocca praticamente tutto il litorale abruzzese.

L’edizione 2025 inizia da Pescara, inserita come lo scorso anno nel contenitore di Mediterranea, la fiera dell’agroalimentare più longeva d’Abruzzo.

Da domani a domenica, per tre giorni, nel porto turistico Marina di Pescara, tra gli stand della fiera, si svilupperanno i punti degustazione dei vini rosa d’Abruzzo. Una quarantina le cantine aderenti abruzzesi che proporranno la loro versione del Cerasuolo, mostrando le tante sfaccettature che questo vino ha a seconda dei territori e delle filosofie produttive.

I vini rosa d’Abruzzo saranno poi affiancati da proposte gastronomiche di mare e di terra, tipiche della regione, per un racconto del gusto a tutto tondo.


RE 13

Il meccanismo è sempre lo stesso: acquistando un kit a 10 euro, si avrà diritto a 3 degustazioni, scegliendo tra i vini proposti dalle cantine aderenti.

“Cerasuolo a mare è ormai un appuntamento fisso sia per gli addetti ai lavori che per il pubblico”, commenta **Gianni Taucci**, direttore di Confesercenti Pescara e presidente del porto turistico Marina di Pescara. “Durante tutto l’anno in tanti ci chiedono notizie sul ritorno dell’evento, e quindi ci aspettiamo anche in questa stagione la riconferma se non l’aumento del pubblico presente. La manifestazione è un’occasione per conoscere questo vino che sta diventando sempre di più un simbolo per l’enologia regionale, godendo dei calici nelle bellezze marine del nostro Abruzzo”.

Tutte le cantine presenti

Agriverde, Azienda vinicola Guido Strappelli, Biagi, Bio Cantina sociale Orsogna, Bosco Nestore, Cantina Di Biase, Cantina Frentana, Cantina Tollo, Cascina del Colle, Centorame, Chiarieri, Chiusa Grande, Cingilia, Collefrisio, Costantini, Di Camillo Vini, Duchi di Castelluccio, Ilda Vini, Il Feuduccio, Marramiero, Monteselva, Mucci, Pasetti, Ruggieri, San Lorenzo, Società Agricola Gennaro Pigliacampo, Spinelli, Talamonti, Tenuta De Melis, Tenuta del Priore, Tenuta Pescarina, Torre Zambra, Tenuta Tre Gemme, Tenuta Ulisse, Terre di Masciulli, Terzini, Vignavolando, Villa Vestea, Vini Casalbordino, Vini Fantini.