

“CALICI DI STELLE”: IN FORTEZZA POESIA, LUCI MA ANCHE OMBRE, PENSANDO AI FORI IMPERIALI

11 Agosto 2018

di Jolanda Ferrara



CIVITELLA DEL TRONTO – Colosseo, Fori Imperiali, arriviamo. Se confermato, sarà l'appuntamento nazionale più glam del prossimo anno per il Movimento Turismo Vino Italia anticipa **Nicola D'Auria**, ortonese doc e presidente nazionale Mtv.

L'annuncio arriva con la benedizione della folla di winelovers spintisi fin sugli spalti possenti della Città Fortezza per brindare con i vini abruzzesi al cielo stellato dell'8 agosto, due sere fa.

La visione del magnifico forte spagnolo in notturna è valsa il viaggio. Non si dirà altrettanto però degli allestimenti della serata, peraltro abbondantemente propagandata, prenotazione

obbligatoria, un migliaio di presenze previste e contate.

Una serata attesa come “indimenticabile” dai molti seguaci del Mtv Abruzzo e agevolata, va detto, dal trasferimento in bus, organizzato dal Movimento, con partenza da Lanciano (Chieti), Pescara e altri caselli su richiesta.

Insomma c'erano tutte le premesse per collezionare un altro clamoroso successo sulla scia del Treno del Vino, il Cammino dei vignandanti e altre serate Calici di stelle targate Mtv. Ma proprio così non è andata.

“Imbottigliati nella calca”, “cibo e cantine come in un imbuto” raccontano le testimonianze arrivate spontaneamente alla redazione di *Virtù Quotidiane*. Nel libro nero gli eccessivi tempi di attesa per le degustazioni, peraltro ottime.

Ne diamo conto perché meritano. Ceppe di Civitella al ragù di tre carni e parmigiano, una pasta tipica artigianale realizzata dalle massaie civitellesi con l'aiuto di un ferretto di ombrello. E poi lo squisito uovo Melampo al pomodoro d'agosto con i peperoni, piatto contadino tipico dell'agro teramano nel periodo di maggior splendore del pomodoro Cuor di bue. Un piatto di recupero, profumato, gustoso e nutriente nella sua semplicità. “Lu vuzzetill'e” com'è chiamato localmente il pozzetto, la padella in cui calare le uova.

Cibo contadino che si completa con una generosa fetta di pane casereccio, ottimo anche d'inverno con i peperoni e pomodori conservati a bagnomaria nei vasetti. Una sorpresa scoprire che l'uovo bio Melampo scelto dal patròn **Daniele Zunica**, è un prodotto di schietta prossimità: Melampo è il nome del colle tra Ancarano e Torano Nuovo, dove si trova l'azienda agricola biologica, e il pollaio all'aperto, che le produce.

Sapori di territorio interpretati filologicamente e serviti con grazia, nonostante il clima concitato della serata, dallo stesso chef del Zunica 1880, **Sabatino Lattanzi**, in campo col suo collaudato staff per esaudire al meglio i visitatori in attesa.

E torniamo alle criticità rilevate dai vari ospiti di Calici in Fortezza. All'indice l'unico stretto passaggio utilizzabile immediatamente congestionato dal flusso nei due sensi e per mettersi in fila alle postazioni gastronomiche (gli abbondanti “data l'ora” finger di Zunica e i bocconotti Bucci di Castel Frentano, quello tradizionale compreso dai ticket degustazione, tutte le varianti di gusto a pagamento extra, cantucci in omaggio da Falcone dolciaria).

Gli oltre trenta banchi d'assaggio del vino poco illuminati, allineati senza soluzione di continuità di lato allo stretto corridoio di passaggio. La fatica di cercare un qualche

improbabile punto d'appoggio e scarse misure di sicurezza, rincara qualcuno.

Caos e disagi che hanno imprevedibilmente appesantito la serata distogliendo dal più ricco e desiderato godimento, l'ineguagliabile colpo d'occhio tra terra e cielo da quel privilegiato punto di osservazione, l'antica roccaforte borbonica, motivo di attrazione senza pari tra Abruzzo teramano e Marca ascolana. Il monumento più visitato d'Abruzzo e amato dagli stranieri, tant'è.

Ci si chiede che bisogno c'era di assiepare cibo, vino e spettacolo dal vivo considerando i maestosi spiazzi offerti dalla fortificazione. La risposta, tra mea culpa e legittimo entusiasmo per il pienone, l'ha sussurrata lo stesso D'Auria dal palco (che chiamiamo così per convenzione) strappato al service di Friotto e Bandautore.

Con una dichiarazione riportata anche sul profilo *Facebook* di Mtv Abruzzo: "Non siamo una società di eventi ma un'associazione di cantine, l'impegno da noi profuso è stato lo stesso se non addirittura maggiore ad altre occasioni del Movimento per via della location scelta. L'unica finalità delle nostre manifestazioni è di carattere promozionale e non economico". Come dire, siamo umani e non siamo perfetti.

Ma questo non impedirà di continuare a pensare in grande. Per l'anno a venire calici di stelle nel cuore dell'antica Roma, sarà l'evento targato Mtv Italia, accenna il presidente. Circa novecento cantine associate, migliaia di visitatori previsti, una sfida. A cui cominciare a lavorare (bene) fin da subito, conferma convinto.

Hanno partecipato le cantine Dora Sarchese, **Contesa**, Agriverde, Cantina Rapino, Emidio Pepe, San Lorenzo, Tenuta Secolo IX, Cantine Spinelli, Valle Martello, Fattoria Licia, Faraone, Tenuta Cerulli Spinozzi, Buccicattino, Azienda Tilli, Marramiero, Cantine Storiche Bosco Nestore, Vaddinelli, Tommaso Olivastri, Torre Zambra, Cantina Tollo, Feudo Antico, Cantina di Ortona, Cantine Mucci, Casal Thaulero, **Codice Citra**, Vigneti Radica, Podere della Torre, Cantine DiUbaldo, Colle Moro, Cantine Maligni, Marchesi de Cordano, Valori, Cantina Frentana.