

Dai vitigni autoctoni alle tradizioni popolari, Cantina Orsogna rievoca Sant'Antonio

2 Febbraio 2026

di Redazione



ORSOGNA – La profonda devozione popolare e contadina per Sant'Antonio abate, protettore degli animali, come un patrimonio di biodiversità, in questo caso culturale, al pari della riscoperta e della valorizzazione di semi e vitigni autoctoni e della tutela del paesaggio agrario.

Questa la motivazione che ha portato la Bio Cantina Sociale Orsogna a supportare, nell'ambito del progetto "Pe' nin perde la sumente", in un gremito teatro Gennaro Finamore di Gessopalena, in provincia di Chieti, il meeting dei 'Santantoni', ovvero delle compagnie spontanee di cittadini di Casoli, Palena, Taranta Peligna, e delle contrade Pincianesi e La

Bassa di Gessopalena, che ogni anno mettono in scena rappresentazioni della vita del santo eremita egiziano, protettore degli animali, con i falò in piazza, le cantate e le questue casa per casa, le pietanze della tradizione.

Un'iniziativa riportata in auge dall'amministrazione comunale di cui è sindaco **Mario Zulli**, su input dell'assessore **Ezio Bozzi**, e con la collaborazione del Centro anziani.

Al termine della giornata il sindaco Mario Zulli ha consegnato un attestato a **Giuseppe Micozzi**, presidente della Bio Cantina Sociale Orsogna, leader in Abruzzo e in Italia della viticoltura biologica e biodinamica, con circa 300 soci operativi su 1.500 ettari di vigneto.

"Siamo felici di aver dato il nostro contributo alla valorizzazione una delle più intense e sentite devozioni popolari abruzzesi - ha detto Micozzi -. Va infatti sottolineato che il progetto 'Pe' nin perde la sumente' non si limita all'aspetto agrario, è un progetto a 360 gradi, con una accezione molto estesa di biodiversità e va dunque ad abbracciare anche quello culturale con la salvaguardia dei valori, dei riti, delle tradizioni e dei saperi contadini, che devono essere conservati a beneficio delle generazioni future".

Tra la Bio Cantina Sociale Orsogna e il Comune di Gessopalena è in corso da tempo una stretta collaborazione, sempre nell'ambito del progetto "Pe'nin perde la sumente", che ha portato alla riscoperta di uno dei vitigni autoctoni della Maiella orientale, il Nero antico di Pretalucante, e da un primo vigneto di un ettaro e mezzo sono state prodotte già le prime bottiglie di spumante, rifermentato in bottiglia, con metodo ancestrale, senza solfiti aggiunti e con lieviti del territorio.

Bottiglie di Nero antico di Pretalucante sono state date in dono anche alle compagnie di 'Santantoni', protagonisti della giornata.

"È stato importante aver riportato in vita, dopo tanti anni - ha spiegato il sindaco Mario Zulli -, una manifestazione ideata dal compianto concittadino Carmine Simone, e ringraziamo la Bio Cantina Sociale Orsogna per non aver fatto mancare, anche in questa occasione, il suo prezioso supporto. Non va dimenticato che a Gessopalena a metà Ottocento è nato Gennaro Finamore, pioniere in Italia degli studi etnologici, che ha contribuito alla comprensione dell'importanza dal punto di vista culturale, sociale ed economico delle tradizioni e dei riti nel mondo contadino. Per questa ragione, stiamo già lavorando alla festa della Mietitura, questa volta dedicata alla civiltà del grano, e che si celebrerà a luglio".

Presente all'iniziativa anche l'etnobotanico Aurelio Manzi, sia nella veste sia di consigliere comunale di Gessopalena, sia di collaboratore della Bio Cantina Sociale Orsogna.

“Anche la cultura popolare è un seme prezioso, da conservare e far germogliare in terreni fertili, per evitare che si disperda, che si spezzi la trasmissione di generazione in generazione – ha detto Manzi -. L’erosione della biodiversità va di pari passo con quella dell’originalità culturale, con la perdita di un modo di essere, soprattutto nelle campagne, in questi paesi a rischio di spopolamento e marginalità. In particolare, queste rappresentazioni dedicate a Sant’Antonio Abate hanno anche la capacità di rinnovare la tradizione, in chiave moderna e contemporanea, con rappresentazioni curate, colte e di alta qualità artistica e teatrale”.