

## Dalla vigna di comunità sul versante nord del Gran Sasso un rinnovato interesse a impiantare vite in quota

23 Agosto 2025

di Redazione



FANO ADRIANO – Complici i cambiamenti climatici, c'è un crescente interesse dei produttori a impiantare viti a quote più alte e nel Teramano un nuovo input arriva dall'esperienza della vigna di comunità che a Fano Adriano, alle pendici del Gran Sasso d'Italia, **ha riscoperto antichi vitigni e recuperato vigneti semiabbandonati**.

Grazie al progetto avviato nel 2021 e che ha già dato i suoi frutti con la prima vendemmia nel 2024, alcune varietà si sono rivelate particolarmente adatte a quei terreni e a quella altitudine.

Se ne è tornato a parlare l'altroieri sera durante un incontro dedicato proprio alla degustazione della prima vinificazione della vigna di comunità in cui insieme al vino è stato protagonista lo zafferano con un inedito gemellaggio che Fano Adriano ha stretto con Navelli, patria della pregiata spezia che è una delle cinque Dop d'Europa.

Nel dehor dell'Hotel Fanesia gli ospiti hanno potuto degustare tre calici di vino provenienti dalla vendemmia 2024, accompagnati da finger food allo zafferano, un abbinamento studiato per esaltare i sapori tipici del territorio. In degustazione vini da vitigni Le Vignole, riesling, pecorino, trebbiano toscano, trebbiano spoletino, Pinot nero, tintilia e montepulciano. Impiantati anche vergaro e aida, i cui nomi richiamano direttamente i toponimi dei luoghi di ritrovamento, che sono stati vinificati insieme ed utilizzati come base spumante per il primo metodo classico di uve coltivate a 750 metri della provincia di Teramo.

L'incontro è stato organizzato dall'Associazione I Grignetti, promotrice del progetto della vigna di comunità, insieme all'azienda agricola Faraone di Giulianova che ha curato le microvinificazioni, e con la collaborazione di Taverna 7 Effe.

Il progetto è nato per recuperare vitigni autoctoni e promuovere la viticoltura in una zona montuosa un tempo caratterizzata da piccole vigne, alcune attive fino agli anni '80, e coinvolge anche l'agriturismo Il Vergaro, che ha messo a disposizione i propri terreni per l'impianto delle vigne.

Durante l'evento, **Giancarlo Pierannunzi**, appassionato cultore di enogastronomia, ha illustrato ai numerosi presenti la genesi del progetto, insieme a **Carlo Di Bonaventura** dell'associazione I Grignetti e a **Federico Faraone**, dell'omonima azienda di Giulianova. Proprio quest'ultimo ha espresso l'intenzione di impiantare una vigna a Fano Adriano.

Nel corso della serata, **Claudia Moriconi** della Fisar Teramo e **Tito Di Gregorio** alias Titowine della Fis Abruzzo hanno guidato la degustazione dei vini, consentendo ai partecipanti di apprezzare le peculiarità delle nuove produzioni locali.



*Luigi Servi e Paolo Federico*

Presente anche il sindaco, **Luigi Servi**, e il suo collega di Navelli **Paolo Federico**. Il patto “Terre dello Zafferano” che hanno sottoscritto nel maggio scorso rappresenta non solo un impegno simbolico, ma anche l’inizio di una collaborazione fattiva tra le due comunità, che, pur con storie e tradizioni diverse, condividono oggi l’obiettivo di valorizzare lo zafferano come motore di sviluppo sostenibile.

“Con questo gemellaggio vogliamo valorizzare l’identità agricola del nostro territorio, puntando su qualità, sostenibilità e tradizione,” ha detto Servi, ricordando anche il contributo della giovane azienda Papilio, che ha avviato da poco la coltivazione di zafferano nel comune.

Da parte sua, il sindaco di Navelli, Paolo Federico, ha sottolineato l’importanza delle sinergie tra i territori, con l’obiettivo di “costruire insieme progetti che parlano di eccellenze, comunità e sviluppo”.

L’iniziativa ha messo in luce l’importanza di sostenere le eccellenze agricole locali, non solo attraverso la promozione dei prodotti tipici ma anche favorendo un modello di sviluppo sostenibile. Oltre alla valorizzazione di varietà locali, il progetto della vigna di comunità punta

alla conservazione della biodiversità viticola e all'inserimento della viticoltura come risorsa per le economie locali.

La serata si è conclusa con un momento di condivisione e dialogo tra i partecipanti, sottolineando il valore di progetti che uniscono tradizione, innovazione e impegno comunitario.

