

## **“FERZO ON THE ROAD”, ALLA SCOPERTA DI VOLTI E LUOGHI DI PRODUZIONE DEL VINO**

2 Ottobre 2019



ORTONA - Si è svolta domenica 29 settembre la terza edizione del “Ferzo on the Road” alla scoperta dei volti e luoghi dei vini della linea Ferzo, iniziativa realizzata in collaborazione con il network Paesaggi d’Abruzzo dedicato alla promozione delle bellezze abruzzesi, la cui web community è la più seguita d’Abruzzo con 207 mila iscritti su Facebook e 58 mila su Instagram.

Una giornata ricca di emozioni a bordo del mitico pulmino Volkswagen in cui blogger e fotoamatori, impegnati in un “viaggio slow-vintage”, hanno attraversato i territori da cui hanno origine i vini Ferzo immortalando con la fotografia la genuinità delle vigne e dei

vignaioli abruzzesi ritratti nella loro attività quotidiana.

“Il Ferzo on the Road” è diventato ormai un appuntamento annuale durante la vendemmia - affermano in una nota **Simona D’Alicarnasso e Pina D’Eusanio**, comunicazione Ferzo Wines -. Un viaggio ‘lento’ all’interno del quale scoprire territori, volti e tradizioni che rendono unica questa zona dell’Abruzzo. Un racconto ‘vissuto’ che diventa un’esperienza viva, autentica e necessaria per mettere in luce le piccole e selezionate eccellenze di terrore che danno vita ai vini Ferzo”.

“Non può che essere motivo di estrema soddisfazione per la nostra community – aggiunge **Alessandro Di Nisio** di Paesaggi d’Abruzzo – il rinnovo di una collaborazione con Ferzo Wines cresciuta e consolidata negli anni. Ancora una volta è stata un’esperienza unica e presto la racconteremo sui nostri canali social attraverso gli scatti dei fotografi che hanno partecipato all’iniziativa. Per noi è sempre emozionante conoscere le famiglie dei vignaioli, custodi della sapienza contadina che tante eccellenze produce”.

L’itinerario è stato suddiviso in tre tappe principali.

Partenza da Lanciano (Chieti) per visitare uno dei vigneti in collina più panoramici della zona. All’arrivo c’era il socio vignaiolo sig. **Antonio**, giovane ottantenne, quasi avvocato, che si è ritirato a lavorare la vigna dopo una carriera trascorsa a lavorare in uffici di importanti aziende. Sotto il tendone abruzzese, pieno di grappoli di Montepulciano, l’agronomo **Dino Dell’Osa** e gli enologi **Nicola Paolucci e Luca D’Alicarnasso** hanno illustrato l’andamento dell’attuale vendemmia e come procede la maturazione delle uve. La visita si è conclusa con la degustazione della Passerina Superiore Abruzzo Dop Ferzo 2018 e dello “Sdijune”, la colazione contadina ricca di prelibatezze e prodotti tipici, preparata dell’Agriturismo Caniloro gestito da **Pina e Berardino** anch’essi soci vignaioli.

Seconda tappa è stata a Paglieta (Chieti) con il meraviglioso panorama dei “vigneti collina” dove l’agronomo **Antonio De Bosis** ha accompagnato alla scoperta di un appezzamento immerso nella natura. Anche qui sotto il tendone abruzzese, sempre di Montepulciano, ad accogliere i partecipanti c’erano il socio sig. **Ettore** con tutta la sua famiglia. Lui, contadino da una vita, ci ha raccontato di come durante l’anno si prende cura delle sue uve e di quanto sia evoluto il ruolo del vignaiolo al giorno d’oggi. Infatti, sempre più spesso, è necessario aggiornarsi e informarsi sulle nuove tecniche agronomiche al fine di ottenere uve di ottima “qualità” nel rispetto dell’ambiente. Non a caso qui è stato scelto di degustare la novità della linea Ferzo, il Montepulciano d’Abruzzo Dop Teate 2016, che rappresenta la prima esperienza di sottozona nell’area teatina. In abbinamento al vino la moglie del sig. Ettore ha preparato degli ottimi “celli pieni”, pizzelle e altre gustosissime bontà tradizionali tutte fatte

amorevolmente in casa.

Terza sosta e destinazione finale si è svolta ad Arielli (Chieti), nella Valle del Moro all'interno di un "vigneto pedemontano" con la splendida cornice della Majella. Qui a ricevere i partecipanti c'era la famiglia **D'Alessandro**, ovvero il sig. **Berardino** e la moglie **Chiara**. Il sig. Berardino ha raccontato la sua storia molto singolare. Nato a Boston, da genitori abruzzesi, ha sempre nutrito nel cuore il desiderio di tornare in Abruzzo. Dopo aver compiuto quindici anni e concluso le scuole medie, insieme alla sua famiglia ha deciso di rientrare in Italia per dare vita all'azienda agricola che oggi lui dirige con l'aiuto della moglie Chiara. Nel loro vigneto è stato organizzato il "Picnic in Vigna", aperto alla partecipazione di tutti. A fine pranzo, a grande richiesta e dopo il successo dello scorso anno, c'è stato il laboratorio di danze abruzzesi dove l'insegnate **Anna Anconitano** (Danzare di Gioia) ha illustrato le tradizionali ballate abruzzesi legate alla vendemmia.