

Il 2025 di Virtù Quotidiane tra vini e cantine, viaggi, storie, ristoranti e insegne

29 Dicembre 2025



L'AQUILA – Sembra ieri quando nasceva *Virtù Quotidiane* eppure siamo all'alba del decimo anno di attività. Per questo, per la prima volta ci auto dedichiamo la copertina del consueto pastone di fine anno in cui si ripercorrono i tanti racconti che vi hanno accompagnato nel corso del 2025, tra vini e cantine, viaggi, storie di persone e personaggi che spesso lontano dai riflettori fanno grande l'Italia, ristoranti e insegne.

Quello che va in archivio verrà ricordato come l'anno che ha consacrato la Cucina italiana come patrimonio dell'Unesco e questo crediamo lo si debba proprio ai tanti, tantissimi protagonisti silenziosi del sistema enogastronomico, ma anche dell'accoglienza e dell'agroalimentare, ai produttori, agli allevatori e ai casari, agli osti, ai cuochi e a chiunque fa della tavola e di tutto quel che si cela dietro ad essa, ragione di vita.

Per *Virtù Quotidiane*, giornale indipendente, il 2025 ha segnato un ulteriore arricchimento della squadra, fatta di giornalisti e tecnici che quotidianamente lavorano con passione e dedizione, e va in archivio con numeri in crescita, sinonimo dell'apprezzamento dei lettori

che, in fondo, è la spinta più forte ad andare avanti.

Prosegue il cammino all'insegna della multicanalità, con la App scaricabile gratuitamente dagli store di qualsiasi smartphone, la newsletter che vede crescere costantemente il numero di iscritti e i canali social come *Instagram*, dove oramai offriamo contenuti differenziati. Senza dimenticare la parte video, che caratterizza questo giornale differenziandolo dalla gran parte delle testate di settore: solo nel 2025 più di 130 tra servizi e reportage da ogni parte d'Italia, per un lavoro unico nel suo genere.

È ormai stabile, infine, il dato sugli accessi al sito che – a differenza del passato – vede prevalere quelli diretti, cioè di lettori che arrivano direttamente senza passare per social o motori di ricerca.

Le storie

Veniamo al racconto. Il 2025 si era aperto con la storia di un *pub che spilla birra da un vecchio motore Land Rover*, del *caseificio che sulle montagne abruzzesi produce mozzarelle con latte di bufala*, e con la notizia della chiusura per ristrutturazione *dello storico ristorante Zunica che si è trasferito a Villa Corallo*, dove peraltro ha poi conquistato la stella Michelin.

Ed è proseguito con il racconto della *marchesa Spinola che a Castello di Tassarolo produce uno dei pochi Gavi frizzanti del panorama italiano*, della *cucina africana*, del *primo olio extravergine d'oliva prodotto nel Regno Unito da olive coltivate in Cornovaglia*, e del *Voltino*, caffetteria sperimentale a Pavia, dove il bar diventa laboratorio.

E ancora, del *giovane architetto che lascia Roma e torna a fare vino nella cantina del nonno*, in Abruzzo, che negli anni '70 usavano anche i "big", di *due enologhe della Valle dell'Adige* che hanno raccontato come fare vino in Trentino significa raccontare fatica tra le montagne.

Abbiamo raccontato la storia dell'*ex program manager diventato apprezzato gelatiere*, della gelateria di Ortona (Chieti) che ha trasformato nevola, bocconotto e altri sapori territoriali in gusti di gelato, di **Giovanni Mazzarrino e Dalinda Rossi** che producono olio nel parco naturale Terra delle Gravine, dell'azienda *Colle Raro*, che sul cocuzzolo di Fara d'Archi sta puntando tutto sulla varietà Gentile di Chieti, e del frantoio *Guglielmi* che ad Andria cerca anche una vocazione turistica.

Abbiamo parlato anche dell'*olio che guida la rivoluzione turistico-gastronomico dell'Umbria* e dell'*azienda agraria Marfuga di Campello sul Clitunno* (Perugia) che **Francesco Gradassi** porta avanti facendo divulgazione e guardando ai vini pregiati.

Nel 2025 abbiamo continuato a raccontare prodotti, storie e tradizioni, gastronomiche ma non solo, come quella del **pesto prodotto in modo artigianale nel ponente ligure da due florovivaisti che hanno convertito l'azienda**, di **Acetyca**, l'accademia del gusto acido che crea alternative ai vini dealcolati senza rinunciare al food pairing, della **pasticceria Russo di Santa Venerina** (Catania) e dell'**imprenditore che ha rilanciato i taralli di Venafrò** (Isernia).

Non sono mancati i racconti di mare. Dalla **tradizione della "divisione" del mare per la pesca delle seppie a Margherita di Savoia** (Barletta-Andria-Trani) alla **storia di Benedetto Scalia**, dalle acciughe "scapuzzate" a otto anni a un'azienda da 9 milioni di euro, passando per **Portoscuolo e Carloforte con le ultime tonnare del Mediterraneo** tra cultura marinara e prodotti d'eccellenza.

E poi vi abbiamo portato sul **Pollino**, alla scoperta del Parco attraverso il cibo, vi abbiamo raccontato di **Sergio Barbagallo**, torrefattore dell'Etna che sfida le vecchie logiche del mercato, e di **Mauro Brina** e della sua cucina piacentina. E vi abbiamo raccontato la **storia della marinaretta genovese ripiena di gelato venduta su un vecchio riscio anni '80 che spopola in Liguria (e oltre) grazie a un 30enne tornato a casa**, dell'azienda che nel cuneese crea alimenti sostenibili a base di alghe marine, di **Stefano Di Giosia**, lo chef che ha conquistato la cucina stellata in Uk, e di **Daigoro Della Fornace**, che dopo esperienze da **Moreno Cedroni** e **Niko Romito** ha aperto la sua gastronomia di mare.

Ristoranti e insegne

Vi abbiamo fatto conoscere ristoranti e insegne, di nuova apertura o con una storia alle spalle, come **Osteria da Oreste**, portabandiera del rinnovamento gastronomico che coinvolge la Romagna, **Al Madrigale** a Tivoli (Roma) che ha subito conquistato la Stella Michelin, e **l'osteria campana (dell'anno) dove il cellulare non prende**.

E ancora, **l'Osteria da Bepi** a Marano di Valpolicella (Verona), la filosofia green del ristorante milanese **Horto di Niederkofler** raccontata dal nuovo chef **Alessandro Pinton**, i cento anni della trattoria più antica dell'Aquila, diventata famosa per l'Amatriciana, e **'A Cuncuma Winery** a Palermo.

Vi abbiamo raccontato dei "riti" di un ristorante vicino L'Aquila in una riserva naturale, tra trote e servizio fai da te, del ristorante **Salsedine** a Francavilla al Mare (Chieti), di **"Al Faro Verde"** di Porticello (Palermo), della **Bottega Dannunziana** a Pescara e di **Uovodiseppia** a Palermo.

E, ancora, di **Castellaro** a Lipari, il progetto enologico di **Massimo Lentsch** diventato anche

bistrot con **Giacomo Caravello**, del ristorante **Benso** di Bologna, de **Lo Scoiattolo** a Montorio al Vomano (Teramo), di **Jara green life** a Tuili, nelle campagne del Medio Campidano.

Abbiamo raccontato di inclusione e identità al 142 Restaurant: il ritratto di **Sandra Ciciriello** e la cucina di **Andrea Zazzara**, della ragazza che a Castel del Monte (L'Aquila) ha riaperto la macelleria dei nonni trasformandola in una bottega che fa aperitivi coi prodotti agricoli, e del giovanissimo italo-ucraino allievo di **Heinz Beck** che ha aperto il suo ristorante in campagna sulle colline teramane.

Vi abbiamo portato all'**Hotel Milano Alpen Resort** a Castione della Presolana (Bergamo) – un'ospitalità d'alto livello nel verde dell'Alta Val Seriana – , a A Modica al ristorante **Raro** con affaccio mozzafiato sulla città che ospita mostre e una rassegna jazz, fatto conoscere la coppia che ha aperto al pubblico l'orto di famiglia sulla spiaggia trasformandolo in lido pop, e raccontato la storia di quattro under 35 che hanno portato la loro idea di ristorazione e ospitalità a Siacca con **La Vela e Domus Maris**, del ristorante di Savona all'interno del Museo della Ceramica guidato da una squadra under 30, di **Tabarca Cucina Iberica** che racconta a Genova la vera convivialità spagnola, di **La Bursch** in provincia di Biella, di **Bajos a Bacoli** (Napoli), il ristorante aperto da una coppia di giramondo in cui sapori locali si contaminano con quelli orientali.

E ancora, di **Trattoria Bruscardoli** a Siziano (Pavia), aperta nell'ex officina del paese, dell'ex monastero agostiniano diventato hotel di charme nell'Oltrepò Pavese, di **Kame Ramen** che porta l'autenticità nipponica nel cuore di Pavia, di **Babeuf** a Sanremo (Imperia), della cucina di stagionalità e tradizione in cui mare e montagna si contaminano di **Elite a Roseto degli Abruzzi** (Teramo).

Siamo stati a **La Cruna del Lago a Lesina** (Foggia) dove dal dialogo sommerso con il territorio d'origine, **Vincenzo D'Apote** ha formulato un'identità di pizza garganica e vi abbiamo raccontato dell'apertura di **Carpe Diem** all'Aquila, di **Rosarubra Zen** a Città Sant'Angelo (Pescara), del nuovo **Magione Papale Hotel & Wellness** che ha aperto all'Aquila.

I personaggi

E poi vi abbiamo fatto conoscere personaggi, più e meno noti, che spesso lontano dai riflettori fanno grande l'Italia: dagli enologi **Giovanni Aiello** e **Serena Gusmeri** a **Stefano Priolo**, giovane panettiere e pastry chef bojanese che ha sbaragliato in Francia col suo croissant, da **Giuliano Metushi**, maestro pasticciere abruzzese con origini albanesi, a **Danny Zazzini**, passato dal palcoscenico alla pasticceria.

E poi vignaioli come **Barbara Schapke**, brasiliana trapiantata in Italia che ha iniziato a produrre vino in Sicilia, enologi come **Vincenzo Mercurio**, 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, e specialisti del caffè come **Nicola Rinaldi**, trainer e valutatore del coffee brewing, artista dello specialty e divulgatore nato.

Le interviste

È stato anche l'anno delle interviste, come quelle a **Marina Cvetic** di Masciarelli, a **Michele Bernetti** di Umani Ronchi, testimone della riscossa del Verdicchio, al maestro gelatiere **Stefano Guizzetti**, a **Fidaa Abuhamdiya**, chef, autrice e attivista culturale palestinese di origine e padovana di acquisizione.

E poi, quelle a **Manuel Mingoni**, il promettente manager della trattoria contemporanea Li Somari e responsabile della carta vini del fine dining Al Madrigale di Tivoli (Roma), a **Samuele Pompetti**, responsabile di sala e del beverage di Pompetti Impastatori a Roseto degli Abruzzi (Teramo), ad **Angelo Zulli**, disinvolto responsabile di sala e della selezione beverage della pizzeria tre spicchi La Sorgente di Guardiagrele (Chieti) e al sommelier **Daniele Graziano**.

Abbiamo intervistato anche **Andrea Zanfi**, maremmano di temperamento e narratore del vino, che racconta di come i sogni lo abbiano spinto ad affrontare viaggi per sviluppare incontri e non solo con gli altri, ma anche con sé stessi consci che non si finisce mai di crescere; **Rita Babini**, nuova presidente del Fivi, la federazione dei vignaioli indipendenti; **Riccardo Brighigna**, enologo che ha raccontato a cuore aperto il tentativo di diventare Master of Wine.

E ancora, **Francesco Sperandeo**, sangue palermitano e “la fortuna di vivere di contaminazioni col Nord Africa e con la biodiversità della mia stessa Isola”, chef intuitivo e appassionato, **Daniele Mari**, maitre e sommelier, **Paolo Marchi**, ideatore e curatore di *Identità Golose*, **Bruno Chelli**, storico fornaio dell'Aquila a cui si deve la riscoperta del grano Solina, e **Daniela Franciosi**, sommelier del ristorante Mammarossa di Avezzano (L'Aquila).

L'attualità

Non abbiamo trascurato l'attualità, raccontando dello scontro a distanza tra il presidente di Assoenologi **Riccardo Cotarella** e il fondatore di Jamin UnderWaterWines sull'affinamento dei vini sott'acqua, del fatto che quasi la stessa quantità di vino prodotto nella vendemmia

2025 sia ferma invenduta nelle cantine, e del grande tema dei vini dealcolati.

E ancora, dell'olio affinato sotto le acque del mare, domandandoci se si tratti di una svolta nella conservazione o di un esperimento economicamente insostenibile, del fenomeno dei distributori automatici di vino in Francia, dell'istituzione della nuova Docg Casauria in Abruzzo e del fatto che in Abruzzo si moltiplicano le aziende che producono spumanti ma in pochissimi sono Doc.

Abbiamo raccontato del bar di Lavagna (Genova) che non vende più alcolici, intervistato la presidente del Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese **Francesca Seralvo** sulle modifiche al sistema di voto che danno più peso ai produttori che chiudono la filiera e sull'introduzione del termine Classese per identificare il metodo classico.

Il 2025 è stato poi l'anno dei quarant'anni di Gelaterie Duomo – unica Tre coni Gambero Rosso d'Abruzzo – che per l'occasione ha radunato all'Aquila alcuni dei più importanti maestri gelatieri italiani.

Gli eventi

E poi, ancora una volta, abbiamo seguito da vicino gli eventi più importanti del settore enogastronomico, come Vinitaly e Merano Wine Festival, che per Virtù Quotidiane costituiscono enormi sforzi logistici ed economici ma rendono a voi lettori un servizio unico nel suo genere, o Spumantitalia e il Taste di Firenze.

Abbiamo partecipato a Greek Wine Day a Firenze, a Sicilia en Primeur, a Vitigno Italia dove vi abbiamo raccontato di vignaioli eroici, etichette contese e affinamenti sottomarini, a Camporeale Days, che è stata l'occasione per farvi conoscere le aziende Brugnano, Benedetto Alessandro, Domini Mediterranei, che sulle orme di Calatrasi sta scrivendo una nuova pagina dell'enologia siciliana spingendo i vigneti fino a mille metri di altezza, Tenuta Rapitalà, dove è "nato" lo Chardonnay di Sicilia, e raccontare la storia di Francesco Spadafora, il principe contadino, Valdibella, Baglio di Pianetto e Marco Sferlazzo, il farmacista-vignaiolo per il quale la biodinamica è "l'omeopatia" dell'uva.

Siamo poi stati a Collio Evolution, prima edizione di un evento che ogni anno si focalizzerà su un vitigno della denominazione e ha iniziato con il Friulano, ambasciatore dei bianchi preferiti dagli italiani. Occasione per scoprire anche la cantina di Damijan Podversic, allievo di Gravner.

Abbiamo partecipato a I Vini del Cuore a Genova, a Piccolo è Bello, l'evento che celebra i

piccoli vignaioli dell'Etna, a [Bologna Wine Week](#), a [Viva la Vite](#) a Pescara, a [Vinorum](#) all'Aquila e all'[Anteprima del Villamagna Doc](#).

Il nostro viaggio in Georgia

Il 2025 è stato anche quello del nostro [viaggio in Georgia](#) alla scoperta della più antica civiltà del vino.

Grazie al Georgian National Tourism Administration, alla console di Georgia in Italia **Natalia Kordzaia**, all'ambasciatrice dei vini georgiani in Italia **Tamar Tchitchiboshvili** e alla guida **Ketevan Akhobadze**, abbiamo trascorso una settimana in Georgia: ne è uscito uno speciale reportage da Tbilisi alla Kakheti, passando per il villaggio preistorico di Shulaveri dove furono rinvenute le anfore di 8mila anni fa

Cantine e vini

Abbiamo ancora una volta dedicato ampio spazio al vino, tra cronaca e approfondimento. Raccontando delle [vigne monumentali a piede franco di Feudi di San Gregorio](#), in Irpinia, di [Vallarom](#) che riscopre il Lambrusco dalla foglia frastagliata da vigneto a piede franco sulle rive dell'Adige, di [Terre di Leone](#) e di [Torre di Terzolan](#), in Valpolicella, dove siamo tornati anche per [scoprire in anteprima i vini affinati in anfora](#).

E, ancora, di esperienze come quella di [Agricola Vinb](#), fondata da due nuovi amici tornati in Sicilia a fare i contadini, di [Corte Fusia](#), il Franciacorta Docg che segue le annate sul Monte Orfano, del [sogno \(di un tedesco\) di un "Super-Roman": Ômina Romana](#) punta al taglio bordolese laziale senza paura dei dazi.

Abbiamo raccontato la storia di **Guerino Pescara**, vignaiolo abruzzese che ha spostato una pastaia pugliese e insieme fanno conoscere vini e terroir, di **Calogero e Gaetano Aloisio**, i vignaioli sognatori di TerreGarcia, di **Elena Fucci**, la produttrice che ha salvato i vigneti della Basilicata dove con il Covid nessuno ritirava le uve.

Su queste pagine hanno trovato spazio approfondimenti sul [Carmenere "Veneto Style"](#) secondo un pioniere dei Colli Berici, sulle modalità con cui [Contesa](#), in Abruzzo, affronta sfide di clima e parassiti attraverso il cordone libero e i vitigni Piwi, sulla [riscoperta del vitigno Ruzzese di Cà du Ferrà](#), a partire da un libro del Cinquecento.

E vi abbiamo portato alla scoperta di [Tonnino](#) e dell'esperienza con gli internazionali che parlano siciliano attraverso il Ceuso Rosso, eredità di Tachis, vi abbiamo raccontato la storia

di **Mimmo Pasetti** tra i primi in Abruzzo a spostare i vigneti in quota, della riscoperta della tradizione del vino cotto, frutto dell'ingegno del contadino.

E ancora, vi abbiamo portato sull'isola di Pantelleria a scoprire il **progetto Abraxas** della famiglia Scudieri e di **come nasce la base del Passito**, raccontato del **progetto enologico di Marco Mascellani** che "sincronizza" territori e storie attraverso il vino, vi abbiamo parlato del **progetto di zonazione del Villamagna Doc**, di **InnoNDA** di Assovin Sicilia per rilanciare il Nero d'Avola, vi abbiamo fatto conoscere la **storia della famiglia Catania** e del lavoro che sta conducendo nel cuore della Sicilia sud-orientale, e parlato della **riscoperta del vitigno reliquia Lucignola** con cui l'azienda Terre di Gratia ha prodotto un metodo classico.

Siamo andati alla scoperta del **Custoza Doc** e della storia di **Albino Piona**, il primo a credere nel "bianco di Verona", Cenerentola del vino nella provincia dei grandi rossi, vi abbiamo raccontato della **prima vigna di comunità nata a Fano Adriano**, alle pendici del Gran Sasso dove sono già state riscoperte e vinificate tre varietà dimenticate. E siamo stati a **Oristano** per raccontare il fascino della **Vernaccia** che riposa in botti scolme sulle sponde dello stagno di Cabras e **tra le vigne ultracentenarie di Mamoiada**, al centro della Barbagia cuore della produzione del Cannonau.

Vi abbiamo raccontato la storia di **Roberto Ghio**, l'imprenditore enogastronomico che vuole unire Gavi, Tortona e Ovada nel nome del vino di qualità, dei **primi italiani con una Maison in Champagne**, di **Tenuta Iuzzolini**, tra castagno e terracotta in Calabria il vino ritorna alle origini. E ancora, di **Ida y Vuelta**, il vino spagnolo che invecchia a bordo delle navi prodotto da una sola azienda al mondo, della **vendemmia più alta d'Abruzzo** e la prima del vitigno sardo Semidano, di **Marika Socci** e del Verdicchio, di **Maso Martis** e la verticale di **Monsieur Martis** al Trentodoc Festival.

E ancora, del **successo al femminile di Mosnel** che si incrocia con quello della Franciacorta, della scelta di **Centorame**, ad Atri (Teramo), di puntare sulla pergola per affrontare i cambiamenti climatici, di **Graziano Merotto**, l'artigiano del Prosecco, di **Colle Moro** e delle scelte agronomiche per rispondere alle esigenze di mercato.

Vi abbiamo portato in Sardegna da **Tenuta la Sabbiosa**, il sogno sardo di **Tessa Gelisio** che celebra il Carignano del Sulcis, sull'isola di Salina da **Eolia**, la cantina di **Luca Caruso** e **Natascia Santandrea**, raccontato di **Tenuta di Arceno**, un patrimonio storico nel Chianti Classico affacciato sull'America dei dazi e cambi di consumo, di **Roberto Perrone Capano** che produce Fiano ai piedi del pugliese Castel del Monte, e del **metodo classico modenese di Gianni Sinesi**.

Non sono mancati approfondimenti come quello sui **vini vulcanici del sud Italia**, dall'Etna ai Campi Flegrei, sul **Lambrusco** e il gruppo di giovani produttori che vuole rilanciarlo, sul **progetto Nebbione**, che in Piemonte produce spumanti dando una seconda anima alle vigne dei grandi rossi d'Italia, sull'**utilizzo in Italia dei vitigni georgiani** che potrebbero rappresentare un'alternativa ai Piwi, e **sulle differenze tra l'affinamento prima e quello dopo la sboccatura**.

Il nostro, di evento

Come non citare, infine, **Abruzzo in Bolla**, che nel 2025 ha svolto la sua terza edizione ed è già proiettato alla quarta in programma dal 20 al 22 giugno 2026. Il primo evento tutto dedicato alla spumantizzazione che dal 2023 organizziamo con il patrocinio del Consorzio di tutela vini d'Abruzzo, ha visto la partecipazione di quasi cinquanta aziende da tutta Italia ed è stato per *Virtù Quotidiane* anche l'occasione di raccontare le storie di tante cantine.

Come **D'Arapri**, pioniere del metodo classico in Puglia, **Estasi** e il suo Moscato di Trani, **Varvaglione** e i suoi più di cento anni di esperienza, **Cantina della Volta** e il Lambrusco di Sorbara, di **Pisan Battel**, de **La Marca** e del suo Prosecco, di **Ventiventi**, di **Tenute Martarosa** e della Tintilia spumantizzata, di **Pevì**, degli spumanti affinati sotto le acque del mare di **Jamin UnderWaterWines**. Di **Vigna del Gal**, **Tenuta I Fauri**, **Bellenda**, **Vinea Maris**, **Gurrieri**, **Cantina Iovenitti**.

E ancora, delle distribuzioni **D'Alesio**, e di **Cantina Orsogna**, **Agricola Olivia**, **Tenute Nicosia**, **Uma Casanatura**, **Biasiotto**, **Terra di Ea**, e dell'associazione **Spumanti dell'Etna** che ormai da anni valorizza e promuove dentro e fuori dalla Sicilia le bollicine prodotte sul vulcano.

L'anno che sta per chiudersi è stato anche l'anno in cui ci hanno lasciato in molti: da **Luigi Cataldi Madonna**, protagonista del mondo vinicolo abruzzese al maestro **Beppe Vessicchio**, da **Arcangelo Zulli**, pioniere della pizza a degustazione in Abruzzo, ad **Aimo Moroni**, storia e anima del ristorante Aimo e Nadia di Milano, dal re della pasta **Giuseppe Adolfo De Cecco** ad **Ampelio Bucci**, pioniere del Verdicchio dei Castelli di Jesi, da **Mariano Biagi**, che fondò la cantina di Colonnella (Teramo) riconvertendo l'azienda del padre, ad **Alessandra Balocco**, terza generazione del gruppo dolciario piemontese, da **Sebio De Bartoli**, protagonista della rinascita del Marsala avviata dal padre **Marco**, all'industriale dolciario **Giuseppe Vicenzi**, da **Rino Dondi Pinton**, l'inventore del celebre amaro Cynar, a **Lorenzo Rovagnati**, erede dell'azienda di salumi, da **Walter Mastroberardino**, che ha fatto conoscere il vino dell'Irpinia all'Italia e al mondo a **Giorgio Trombetta**, il signore del

caffè.

*Il nostro augurio per il 2026 è proprio quello di continuare un lavoro costante e capillare di racconto e scoperta, che faccia conoscere quanto di bello e di buono ha l'Italia a quante più persone possibile. Grazie anche a voi lettori, che - insieme agli inserzionisti che garantiscono la sopravvivenza del giornale - sostenete il nostro lavoro con generose sottoscrizioni attraverso **Paypal**.*

IL PODIO DELLE NOTIZIE

Curiosità: le tre notizie più lette del 2025 sono "Provateli nel caffelatte. E non chiamateli taralli! Un imprenditore racconta come ha rilanciato la specialità di Venafrò", "Report 'smaschera' la Toscana dei grandi rossi: vino da altre regioni, broker e alterazioni" e "Il primo ristorante coreano in Abruzzo è a Pescara. Kose apre in Piazza della Rinascita".

La pagina più letta in assoluto, anche quest'anno, è l'home page, a dimostrazione anche dell'alta fidelizzazione dei lettori, che accedono sì alle singole notizie attraverso i social e dai motori di ricerca, ma leggono *Virtù Quotidiane* anche aprendolo direttamente.