

Il convegno 7 dee per 7 capodogli, la Cantina San Michele Arcangelo a sostegno del Centro studi cetacei di Pescara e per la tutela del mare

30 Marzo 2026

di Redazione



PESCARA - La terra si allea con il mare e la viticoltura biologica della Cantina San Michele Arcangelo di Vasto (Chieti) arriva a sostegno dell'attività del Centro studi cetacei di Pescara, grazie ad una parte dei proventi delle vendite della sua nuova linea. Un modo concreto per onorare la memoria dei sette capodogli spiaggiati nel 2014 nel litorale di Punta Penna (Vasto), quattro dei quali furono salvati e riportati in mare con uno straordinaria mobilitazione di cittadini e pescatori.

Il patto è stato sancito nei giorni scorsi a Pescara, nel Centro recupero tartarughe marine, con il convegno "7 Dee per 7 Capodogli": un'occasione di riflessione e approfondimento sulla tutela del mare, sempre più minacciato dalla pesca intensiva, dall'inquinamento, dai cambiamenti climatici.

Ad aprire i lavori gli interventi di **Carlo Masci**, sindaco di Pescara, e **Gabriele Barisano**,

www.virtuquotidiane.it Il convegno 7 dee per 7 capodogli, la Cantina San Michele Arcangelo a sostegno del Centro studi cetacei di Pescara e per la tutela del mare

assessore alle Politiche ambientali del Comune di Vasto. Sono intervenuti, inoltre, **Vincenzo Olivieri**, presidente del Centro studi cetacei Pescara; **Michele Del Borrello**, presidente della Cantina San Michele Arcangelo; **Camillo Zulli**, enologo del progetto “7 Dee per 7 Capodogli” e direttore della Bio Cantina Sociale Orsogna, a cui la Cantina San Michele Arcangelo è associata; **Silvestro Regina** del Centro di ricerca “Le Arti” di Rodi Garganico-San Severo; **Giuseppe Di Marco**, amministratore di Legambiente; **Fernando Di Fabrizio**, presidente della cooperativa Cogecstre; **Filomena Ricci** a nome del Wwf Abruzzo; **Alessia Felizzi**, responsabile per il Cogecstre delle riserve Punta Aderci e della Marina di Vasto; e **Michele Bosco**, presidente dell’associazione di viticoltori delle Riserve di Vasto.

“Per la nostra attività – ha detto Olivieri – il sostegno economico attraverso la vendita di questi straordinari vini sarà prezioso. Qui ricoveriamo e curiamo in media dalle 40 a 50 tartarughe marine all’anno, per poi liberarle di nuovo in mare. Sono, del resto, animali molto presenti nell’Adriatico e si trovano spesso ad impattare con gli strumenti di pesca, essendo molto praticata quella a strascico. Il nostro ruolo da quando siamo nati nel 2014 è stato anche quello di sensibilizzare i pescatori, che sono diventati ora alleati, portandoci le tartarughe rimaste imbrigliate e ferite nelle loro reti, e aiutandoci a riportarle in mare, una volta terminato il periodo di cura”.

Dunque, i sette vini biologici e certificati Biodiversity friend della cantina – che annovera 150 soci per 350 ettari di vigneto nelle campagne di Vasto, con oltre 90.000 quintali di uve lavorate di cui 30.000 in agricoltura biologica – sono chardonnay, passerina, pecorino, pinot grigio, primitivo e merlot, tutti a bassa gradazione alcolica di 9 gradi, le cui etichette da collezione prendono il nome da altrettante dee: delle “Coste”, delle “Conchiglie”, degli “Abissi”, della “Notte”, dei “Tramonti”, delle “Tempeste” e delle “Rotte”. Inoltre, è presente una bollicina analcolica, realizzata con mosto d’uva non fermentato, biodinamico e selezionato, che contiene solo il 15% delle calorie dello spumante tradizionale.

“Grazie alla collaborazione attivata con Bio Cantina Sociale Orsogna abbiamo avviato con grande determinazione una produzione biologica e con la certificazione anche di Biodiversity Friend, fieri di poter così tutelare gli habitat naturali in modo da lasciare alle future generazioni un territorio in buone condizioni. Per noi è stata anche l’occasione di lanciare sul mercato vini a bassa gradazione alcolica, sempre di più richiesti all’estero. Un mercato destinato a crescere anche nel nostro Paese”, ha proseguito Michele Del Borrello.

“Questa linea di vini biologici, portatori di un messaggio e di una memoria profondi, vuole essere un atto di amore per il mare e per la sua tutela. Sosteniamo economicamente la fondamentale attività del Centro studi cetacei, applicando una viticoltura rispettosa dell’ambiente e della biodiversità, secondo i principi dell’agricoltura biologica, e fermentando

con lieviti selezionati sul territorio – aggiunge Camillo Zulli – Tengo anche a sottolineare che anche nella linea “7 dee per 7 capodogli” sono state eliminate le capsule di plastica, un insidioso fattore di inquinamento per i nostri mari e di minaccia per le creature che lo popolano, così come viene praticato dal 2012 sulle altre bottiglie di Bio Cantina Sociale Orsogna”.

Inoltre, l'ideatore delle sette dee e dell'associazione è **Silvestro Regina**, scultore ed orafo di San Severo (Foggia), in memoria dei sette cetacei che, nella notte tra il 9 e il 10 dicembre del 2019, si arenarono lungo l'Istmo del Lago di Varano.

“Il mio è stato un progetto filosofico e culturale, ho inteso in un atto di ribellione artistica trasformare i sette capodogli, quali figure eteree, misteriose, e altre da noi, in altrettante divinità per conservarne il ricordo. Poi c'è stato l'incontro con Camillo Zulli, che ha proposto di trasformare il mio progetto, già presentato alla Biennale Habitat a Venezia, in etichette per una linea di vini. Un connubio illuminato e vincente: l'arte ha incontrato l'impresa, unite per fare qualcosa di concreto a beneficio del mare e della cura delle sue creature”, conclude Silvestro Regina.

Durante l'incontro è stato, infine, proiettato il documentario “Rimini e Vasto insieme, nel nome dei capodogli”, che ha ripercorso la storia degli spiaggiamenti dei capodogli in Adriatico, non solo quello di Vasto ma anche quello del 1943 a Rimini, dove il cetaceo venne abbattuto con 320 colpi di mitragliatrice dall'esercito tedesco, e nel 2009 a Cagnano Varano sul Gargano, dove sette capodogli si arenarono su diverse spiagge.