

IL VALORE DELLA TUTELA, LA CASCINA DEL COLLE E L'ALBERGHIERO DI PESCARA INSIEME PER TERROIR E TALENTI

18 Dicembre 2019



CASCINA DEL COLLE – La tutela dei vitigni autoctoni, della viticoltura slow, del biologico, del terroir, delle eccellenze, intese come come patrimonio enogastronomico e giovani talenti, ma anche la cura verso i più deboli.

Sono questi gli obiettivi del format “Il valore della tutela: terroir e talenti”, evento organizzato dalla cantina La Cascina del Colle, che ha avuto come protagonista una speciale degustazione dedicata ai vitigni slow condotta da **Antonio Paolini**, giornalista e coordinatore guide food *Il Gambero Rosso* e dall'enologo della cantina di Villamagna (Chieti), **Vittorio Festa**.

Tra i vini degustati, quelli più rappresentativi dell'interpretazione che Cascina del Colle dà al terroir: due bianchi, Bio Zero, Trebbiano senza solfiti frutto di una sperimentazione di Vittorio Festa, partita dalla tesi di laurea di **Alessio D'Onofrio**, e Aimè, Pecorino biologico; poi il Cerasuolo Cuvee 71, dedicato al primo rosato vinificato nel 1971 da **Nazario D'Onofrio**, medaglia d'oro al concorso enologico di Asti; infine Mammuto, Montepulciano possente come il suo nome.

“Sono vini – ha commentato Antonio Paolini – che non solo rappresentano ed esprimono tutte le potenzialità del territorio abruzzese, ma sono in grado di esprimere una grande attenzione verso il terroir, anche declinando le sfaccettature più peculiari del biologico”.

Contestualmente è stato presentato il concorso “Chef circolare”, promosso da La Cascina del Colle in partnership con l'Accademia Coquis, Ateneo Italiano della Cucina di Roma, e l'Istituto Ipsar De Cecco di Pescara.

Il concorso, rivolto agli studenti dell'ultimo anno dell'Alberghiero pescarese, si svolgerà a metà marzo 2020 presso l'istituto De Cecco. I vincitori selezionati da chef e giornalisti enogastronomici, frequenteranno due masterclass, offerte dalla prestigiosa Accademia Coquis di Roma.

“Crediamo molto nei giovani talenti – dice in una nota **Pietro Ciccotti**, amministratore delegato di Excellence, di cui l'Accademia Coquis fa parte – e, nella tutela dell'ambiente, che va percorsa anche in cucina e a tavola. Ecco perché abbiamo sposato questo progetto e abbiamo deciso di donare ai vincitori del concorso Chef Circolare, rivolto agli studenti dell'ultimo anno dell'alberghiero di Pescara, delle masterclass, che possano aiutarli a crescere da un punto di vista professionale”.

Un piccolo assaggio delle potenzialità dei giovani studenti dell'Ipsar “De Cecco”, si è avuto durante la degustazione dei 4 vini, quando i ragazzi di sala hanno preparato dal vivo un piatto studiato proprio per uno dei vini in degustazione, il Cerasuolo Cuvee 71.

“Gli studenti **Giulia Benedetti** e **Maria Desiderio** di IV C Sala, **Giandomenico Palmieri** e **Luca Capobianco** di V C Sala hanno preparato – illustra la preside **Alessandra Di Pietro** – davanti agli ospiti e ai giornalisti, guidati dai docenti **Vincenzo Gambino** e **Vincenzo Florindi**, un piatto dedicato alle eccellenze abruzzesi: Sinfonia di chitarra al profumo dell'Adriatico, con l'olio extra vergine aprutino pescarese, l'aglio rosso di Sulmona, le seppioline nostrane sfumate con il Trebbiano Bio Zero, Una bisque di pesce, ottenuta dai gusci degli scampi, pomodoro Pera d'Abruzzo, maccheroni alla chitarra; mentre per condire il piatto è stato utilizzato il nero di seppia, il limone verde della Costa dei Trabocchi, il

finocchietto selvatico e una vaporizzazione di acqua di pomodoro.

Tutto locale e circolare, come il tema del concorso Chef Circolare, per cui ringraziamo La Cascina del Colle e l'Accademia Coquis di Roma". A dare il loro contributo all'evento anche gli studenti della V A Accoglienza, **Luca Manzoli** e **Dennis Luciani**, che hanno accolto gli ospiti presenti.

"Obiettivo dell'incontro - spiega Alessio D'Onofrio, al timone di Cascina del Colle - tutelare i vitigni autoctoni, la coltivazione slow, il potenziale del biologico, le eccellenze gastronomiche, i giovani talenti e offrire una speranza ai bambini dell'Africa, curati dalla dottoressa Grazia Andriani della Fondazione Ada Manes, a cui La Cascina del Colle devolgerà parte del ricavato della vendita delle bottiglie di vino di tutto il mese di dicembre".

La Fondazione Ada Manes, come ribadito dalla presidente **Grazia Andriani**, chirurga pediatrica pescarese, è nata il 26 gennaio del 2015 e ha lo scopo di facilitare le terapie chirurgiche dei bambini di ogni luogo e provenienza sociale, da quelli del territorio fino a quelli dell'Africa e dell'America Latina.

"Avendo forti radici a Pescara - spiega Grazia Andriani - vogliamo innanzitutto affiancare L'Unità Operativa Complessa di Chirurgia Pediatrica di Pescara, a cui abbiamo donato una sala operatoria per interventi ambulatoriali. Ma siamo operativi nelle aree più disagiate: dall'Africa ad Haiti, per donare le sofferenze dei più piccoli e garantire loro una vita normale, per questo dal 2015 ad oggi abbiamo effettuato più di mille interventi".