

SPUMANTI, IN ABRUZZO 130 ETICHETTE DA 65 AZIENDE



L'AQUILA - "In questi giorni dedicati ai brindisi e ai buoni propositi, invito tutti ad assaporare l'ampia offerta di spumanti abruzzesi, prodotti di altissima qualità, capaci di descrivere sapientemente i nostri vitigni e i nostri territori".

Lo sottolinea l'assessore regionale all'agricoltura **Dino Pepe**, in una lettera aperta agli

abruzzesi in cui formula gli auguri per il nuovo anno.

“Attualmente sul mercato ci sono ben 130 etichette di spumanti abruzzesi prodotti da 65 aziende – spiega Pepe in una nota – per la maggior parte si tratta di spumanti bianchi (ottenuti prevalentemente da uve Pecorino, Cococciola, Passerina e Montonico), 30 etichette contemplano la versione Rosé (ottenuta prevalentemente da uve Montepulciano) e 13 la versione dolce (soprattutto da Moscato)”.

“I nostri territori – continua l’assessore – narrano di storie di immigrazione, di miseria del dopoguerra, di abbandono, ma anche di ritorno nei luoghi d’infanzia, conseguenza della tenace consapevolezza che, un territorio così bello e variegato, rappresenti un dono prezioso dove è possibile fare economia. Per decenni i nostri vini hanno vissuto la stessa sorte di tante famiglie abruzzesi che, loro malgrado, si sono trasferite nel nord Italia o all’estero e il nostro prodotto è stato spesso lavorato e imbottigliato anonimamente, arricchendo la fama e l’economia di altri luoghi. In questa storia, però, ci sono pagine liete perché, con il passare del tempo, viticoltori lungimiranti capaci di investire su ricerca, innovazione e peculiarità del territorio, raccontano di una scalata incessante e formidabile delle nostre produzioni certificate nel rispetto di una filiera tutta interna, diventate poi, in poco tempo, produzioni apprezzate nei mercati italiani ed esteri”.

L’assessore Pepe rilancia l’invito all’utilizzo di tutti i prodotti agroalimentari abruzzesi, “per sostenere i consumi e fare in modo che anche un piccolo gesto come questo rappresenti un’occasione tangibile di promozione del territorio. Penso inevitabilmente alle lenticchie coltivate a Santo Stefano di Sessanio, eccellenza abruzzese e presidio Slow Food, alla loro qualità rara e antica e a come l’enogastronomia della nostra regione possa e debba crescere anche per l’affermarsi di uno stile di vita attento alla riscoperta della tradizione a tavola”.

“Mi piace pensare in questi momenti di festa – conclude Pepe – che possiate perdervi nella magia delle bollicine abruzzesi, sognando un nuovo anno bello e ricco di soddisfazioni, capace di raccontare un frammento della vita di ognuno di noi e della storia delle nostre famiglie”.