



UNA FAMIGLIA DI PESCATORI SI DÀ AL VINO: A VITTORITO NASCE L'AZIENDA CANDELORO, OMAGGIO AL PARÒ IN ETICHETTA

17 Febbraio 2023 

VITTORITO – La tradizione marinara andava in qualche modo omaggiata, perciò hanno deciso di chiamare i vini Parò, storicamente capitano della paranza e oggi una sorta di titolo onorifico con cui chiunque, in porto, si rivolge in modo reverenziale ai pescatori anziani o comunque più esperti.

A Vittorito (L'Aquila), area particolarmente vocata alla viticoltura in quella Valle Peligna dove è documentata la presenza del montepulciano sin dal 1700, **Simone Romano** è reduce dalla sua seconda vendemmia. Classe 1989, di ritorno dall'Australia dove per un decennio ha fatto esperienze di lavoro nella ristorazione ma anche in alcune cantine, nel 2020 insieme ai genitori **Dionigi** e **Annarita** e ai fratelli **Carmine** e **Fabrizia**, a Pescara molto noti anche per essere i gestori del fortunato ristorante Da Bacone sul lungomare, ha acquisito circa 2,5 ettari di vigneto da un anziano signore del posto che avrebbe smesso di coltivarla.

Filari di montepulciano e trebbiano che danno vita a quattro referenze – un bianco, un rosso, un rosato e un bianco macerato – con metodo naturale per cui, ama ripetere Simone, “intervieniamo il meno possibile in vigna con trattamenti superficiali che non penetrano nella pianta e quindi non li ritrovi nel bicchiere”.

La raccolta avviene rigorosamente a mano e la coltivazione è coerente con quanto gli ha lasciato il signor **Silvano**, che impiantò la vigna una quarantina d'anni fa e dalla quale ha sempre prodotto vino per uso domestico.

“Papà ha insistito per dare il nome Parò ai nostri vini, perché lui e prima ancora i miei nonni erano marinai”, racconta Simone, “e questo appellativo ha un significato di rispetto importante per chi vive il porto, da dove proprio i parò, prima che le barche fossero a motore, erano in grado di entrare ed uscire anche di notte con straordinaria abilità”.

“Noi non abbiamo molto a che fare con la campagna”, ammette il 30enne pescarese, “tranne la passione che ci accompagna da anni, anche perché siamo nati nei ristoranti e sappiamo quanto in cucina sia importante la qualità dei prodotti”.

Dall'Australia, all'avanguardia nella sostenibilità, Simone ha portato con sé anche il grande rispetto nei confronti della natura: “Siamo concentrati sulla materia prima, il lavoro più importante lo facciamo in vigna perché se riesci a portare in cantina un prodotto di qualità”,



ragiona, “devi intervenire il meno possibile, quindi più è sana l’uva e meglio è”.

Dalle 5mila bottiglie della prima vendemmia, nel 2021, l’Agricola Candeloro – il nome è un’omaggio alle due nonne, che portavano entrambe lo stesso cognome – nel 2022 ha prodotto 17mila bottiglie. La prossima vendemmia potrebbe avvenire nella nuova cantina, che la famiglia Romano ricaverà in dei locali da poco acquisiti al centro del paese di Vittorito.

Solo pressate, le uve trebbiano restano tutto l’inverno con la feccia in vasca di acciaio dove la fermentazione è spontanea, senza nessun travaso: “Rimane a contatto con la parte viva, che in bocca restituisce le classiche caratteristiche di questo vitigno, erbaceo e con una bella mineralità”.

A Vittorito, come in altri comuni della Valle Peligna, in passato ogni famiglia aveva una vigna e la cultura enologica affonda le radici nella storia. Anche per questo, racconta Simone, il confronto tra l’enologo **Pierluigi Cocchini** e gli anziani del posto, che spesso danno consigli e una mano in vigna, è vivace e spesso da posizioni inconciliabili, ma diverte e arricchisce i saperi di entrambi. *(m.sig.)*

LE FOTO



LE FOTO (di Andrea Straccini)

