

“VINIBUONI D’ITALIA”, VENTINOVE CANTINE ABRUZZESI PREMIATE DAL TOURING CLUB



PESCARA - Ventinove cantine abruzzesi sono state premiate da *Vinibuoni d'Italia 2019*, la guida italiana del Touring Club, dedicata ai vini da vitigni autoctoni. A ciascuna di esse è stato consegnato un riconoscimento all'Officina del Gusto, lo spazio dell'Istituto Alberghiero "De Cecco" di Pescara, dal coordinatore regionale **Andrea De Palma** insieme al presidente della Conpait-Confederazione Italiana Pasticceri, **Federico Anzellotti**.

Presenti alla cerimonia il sindaco **Marco Alessandrini**, la rappresentante dell'Ufficio

scolastico provinciale **Daniela Puglisi**, il presidente del Museo delle Genti d'Abruzzo **Roberto Marzetti**, e gli ex amministratori **Berardino Fiorilli** e **Sandra Santavanere**.

“Ventinove aziende che rappresentano la nostra eccellenza, la gelosa conservazione del nostro patrimonio immateriale, intangibile, che è la cultura del vino, dalla coltivazione alla raccolta dell'uva sino alla sua trasformazione in un prodotto di qualità che per l'Abruzzo rappresenta un vanto a livello internazionale”, ha detto la preside dell'Alberghiero **Alessandra Di Pietro**.

“E premiare le nostre aziende autoctone significa premiare la cultura stessa, le nostre radici e il duro lavoro che imprenditori coraggiosi portano avanti da decenni, trasmettendo, di generazione in generazione, un inestimabile bagaglio di esperienza e conoscenza”.

“Per l'Istituto Alberghiero – ha aggiunto la dirigente – è un onore aver contribuito a un evento di tale portata ed essere coinvolti nella sua organizzazione. Da un lato l'iniziativa offre ai nostri studenti l'opportunità di scoprire un mondo produttivo fondamentale nella preparazione alberghiera, sia in termini di cucina, sia in termini di accoglienza e su questo fronte l'Abruzzo vanta un'autentica eccellenza nella produzione enologica”.

“Dall'altro lato sottolineo il prestigio che deriva dall'essere stata scelta la nostra scuola alberghiera per ospitare una manifestazione che ha visto riuniti i maggiori produttori regionali e nazionali, all'insegna di una guida che è una sorta di 'bibbia' dell'enologia internazionale. Valorizzare il nostro patrimonio enogastronomico, anche e soprattutto ai fini turistici, è un must per il nostro Istituto: l'Abruzzo è una terra ricca e fertile, creativa e con grandissime potenzialità, una terra che può vantare tradizioni uniche che è dovere nostro, con tutte le altre Istituzioni, far emergere e difendere, ricordando che la tradizione non è 'culto del passato', ma è cultura del presente quale fondamenta per edificare il futuro dei nostri studenti che oggi studiano per divenire i professionisti di domani. Studenti ai quali oggi abbiamo offerto l'occasione preziosa di incontrare le maggiori aziende vinicole dove si produce l'eccellenza. La premiazione rappresenta un evento che vuole valorizzare la cultura enologica, l'enoturismo, la civiltà della tavola e la ricchezza e il pregio delle tipicità abruzzesi”.

“Dal dialogo con le aziende vitivinicole premiate è scaturita l’idea di un progetto formativo che crei professionalità interdisciplinari, capaci di gestire lo sviluppo sinergico dell’agroalimentare, dell’ambiente sostenibile, dell’enogastronomia, del turismo della nostra regione”, ha aggiunto la Di Pietro.

“Le 29 aziende premiate e inserite nella guida del Touring – ha spiegato De Palma – sono quelle che producono vini da vitigni autoctoni, ovvero vini prodotti al cento per cento da vitigni presenti in Italia da oltre 300 anni: oltre 26mila i vini passati al vaglio da 21 commissioni regionali, dal 15 maggio alla prima settimana di luglio. Ben 725 i vini ammessi alla finale: 441 i prodotti promossi con 15 o 16 Corone, 284 i vini premiati con la Golden Star, che rappresenta la certificazione di eccellenza del prodotto, di qualità incontestabile, pronto a conquistare i mercati nazionali e internazionali”.

“Nell’edizione 2019 per l’Abruzzo abbiamo registrato l’ingresso di nuove aziende con 29 vini premiati, tra cui 12 Golden Star”, ha concluso.

Le aziende premiate con 16 Corone e che hanno ricevuto il relativo diploma sono Cataldi Madonna, Ciavolich, Cirelli Francesco, De Angelis Corvi, Fattoria La Valentina, Fattoria Nicodemi, Feuduccio, Fontefico, Lorenzo Filomusi Guelfi, Masciarelli, Nic Tartaglia, Olivastri Tommaso, Torre dei Beati, Valentini, Valle Reale. Le aziende che hanno ricevuto anche la Golden Star sono Barba, Cantina Rapino, Centorame, Contesa Azienda Agricola, Illuminati, Pasetti, Pepe Emidio, Tenuta I Fauri, Tenuta Secolo IX, Tenuta Terraviva, Torre dei Beati.

Dopo la premiazione, l’Officina del Gusto ha ospitato la degustazione di tutti i vini premiati, e a chiudere la serata sono state le dolci prelibatezze al Montepulciano preparate dal presidente Anzellotti.