

A cena col vignaiolo, le tipicità di Atri e i vini di Centorame a tavola alle Fontanelle di Enoà

27 Marzo 2024



L'AQUILA – L'hanno chiamato “A Cena col vignaiolo” il format di incontri conviviali organizzati per conoscere più da vicino cantine italiane e straniere tra le mura del ristorante Le Fontanelle di Enoà di **Enrico Ciucci** e **Graziana Marino** nella nuova location di Paganica (L'Aquila), ed effettivamente il nome non tradisce le aspettative.

Ieri sera è stata la volta di Centorame, azienda vitivinicola di famiglia che oggi è nelle mani di **Lamberto Vannucci** e che si trova a Casoli di Atri (Teramo), rappresentando con i suoi 15 ettari di terreno 13 etichette da soli vitigni autoctoni, tra cui la prima docg abruzzese – Colline teramane – tutta dedicata al montepulciano. Inoltre, dal 2013, si dedica con ottimi

risultati alla spumantizzazione di uve pecorino, esclusivamente metodo classico.

Il menù preparato per l'occasione da Graziana – che insieme a Enrico ha pensato anche a golose portate extra – è stato un viaggio sensoriale verso il paesaggio collinare di Atri con i suoi sapori che risentono delle particolarità territoriali, dalla riserva naturale dei calanchi alle coste sabbiose del mare Adriatico, rendendo unici sia i prodotti della terra coltivati che i derivati.

Dunque, si è partiti da un primo antipasto composto da alici fritte con burrata e puntarelle abbinato ad un pecorino brut metodo classico proveniente da un terreno di fondovalle, più sabbioso rispetto a quello tipicamente argilloso degli altri vini dell'azienda, con note più evolute e a dosaggio zero; il secondo antipasto è stato uno sformatino di asparagi e formaggio pecorino di Atri presidio Slow Food gustato con il trebbiano doc Liberamente, linea a fermentazione spontanea con lieviti selezionati e senza solfiti, nata nel 2017.

Il bilanciamento del gusto e la scelta giusta dei vini sono stati già evidenti dopo i primi due piatti ma è con la chitarrina all'uovo con pomodoro a pera d'Abruzzo che si è entrati nel vivo della cena, insieme al cerasuolo doc San Michele, per poi arrivare ad un secondo piatto corposo come il vino che lo ha accompagnato: un brasato di manzo al montepulciano su purea di patate che non poteva non essere accostato al Castellum Vetus montepulciano delle colline teramane.

Sorprese fuori menù non sono mancate, avvertivamo, e infatti sul finale sono arrivati assaggi di ricotta salata con liquirizia di Atri dell'azienda D'Amario e Feliciani, la stessa produttrice del formaggio pecorino, autentica eccellenza territoriale ottenuta dal latte delle sue 100 pecore. E, dulcis in fundo, per onorare un ultimo prodotto tradizionale le cui origini risalgono addirittura al XIV secolo con la presenza dei duchi di Acquaviva, è stato servito un Pan Ducale con riduzione di arance.

La Cena col vignaiolo, ideata da Enrico Ciucci, fa il paio con una serie di appuntamenti mensili, dal nome Artigiani del gusto per esplorare il mondo dei produttori, le loro storie di vita professionale e i migliori abbinamenti possibili in cucina, garantendo la qualità delle materie prime e la genuinità dei piatti in un ambiente caldo e accogliente che bene impressiona un nuovo arrivato e riesce a far sentire a casa il cliente di sempre.

LE FOTO























pubbliredazionale