VirtùQuotidiane

Convivium sapori e gusti dell’epoca romana rivivono nell’Amber Wine Corner di Vinum Hadrianum, a Pescara

31 Luglio 2024

PESCARA – Vino e alimentazione ai tempi della Roma imperiale. Un tema su cui Vinum Hadrianum ha costruito il suo ambizioso progetto. La cantina, fondata da **Piero Pavone**, imprenditore del settore digital originario di Atri (Teramo), ha sede nell’antica città ducale e vigneti sulle colline aprutine, e ha fatto sua una filosofia “ancestrale” di lavoro ispirandosi alla tradizione vitivinicola dell’epoca romana – vini macerati vinificati in anfora – mixando con le opportunità offerte dall’intelligenza artificiale per conquistare in modo particolare il palato (e il mercato) globale.

Dunque vinificazione in anfora di argilla prodotta artigianalmente a Castelli, capitale della ceramica alle falde del Gran Sasso teramano; macerazione sulle bucce e profili aromatici difficilmente replicabili per intensità e tonalità.

Lo ha ribadito in occasione dell'incontro organizzato in collaborazione con Amber Wine Corner, suo avamposto esperienziale nel capoluogo adriatico, nel cuore della movida. Ospiti e relatori l'esperto di enogastronomia **Leonardo Seghetti** e **Mauro Serafini**, docente nella facoltà di bioscienze dell'università di Teramo.

In degustazione Pontius Montonico Colli aprutini, Aelio Trebbiano Igt, e Maximo Montepulciano d'Abruzzo docg Colline teramane. E cibi deliziosi, a tema, studiati dal ristorante La Bandiera, stellato della famiglia Spadone a Civitella Casanova (Pescara).

"Riproporre la cucina di oltre duemila anni faarebbe stata operazione improponibile per il semplice fatto che il gusto del tempo non collima con quello contemporaneo, oltre a non risultare omologato alle attuali normative igienico sanitarie" ha raccontato a *Vq* **Angela Ippoliti**, titolare del punto pescarese dell'azienda "perciò abbiamo utilizzato alcuni ingredienti comuni all'epoca elaborati in chiave più moderna".

In assaggio Pollo uva e levistico, Seppia miele e biscotto al nero, Manzo marinato con salsa di acciughe e farro, Polpo lenticchie e ortaggi, Merluzzo olive rafano e agrumi. Preparazioni in cui il miele ritrova un ruolo importante come nel passato, la salsa di acciughe è un diretto omaggio al garum, mentre lenticchie e ortaggi erano comuni nella cucina antica garantendo la quota di vegetale.

Per comprendere "quale messaggio recepire dall'antichità" in un'epoca di forte comunicazione intorno a cibo e superfood eppure con molte malattie dismetaboliche dovute all'eccesso di cibo il prof Serafini, coordinatore di uno studio sulle abitudini alimentari della popolazione abruzzese centenaria, è partito dall'Arte culinaria di Celio Apicio. Dove il gastronomo romano annotava di intingoli a base di lingua di fenicottero, talloni di cammello, ghiri allevati in giare e altre per noi improbabili stranezze condite da salse aromatiche dolci e salate.

Tutto questo per ribadire che la tavola è figlia della cultura e dell'edonismo del tempo. E soprattutto della biodiversità alimentare. Ne seguono le modalità di approccio, nelle ripartizioni (gruppi alimentari) e negli orari, con conseguente impatto sull'ambiente e sulla salute degli stessi consumatori.

Oggi, per contrastare stress ossidativi e infiammazione dell'organismo nutrito con cibi veloci iperproteici di origine animale e mancanti dell'indispensabile quota vegetale, per Serafini la ricetta è inequivocabile: tornare al minestrone contadino, cibo slow, funzionale, protettivo e riequilibrante. Appetizer vegetali prima e durante il pasto ("olive in frutto e decotto di foglie d'olivo, antiossidanti naturali" ha raccomandato Seghetti) e rispetto del programma di

crononutrizione. Per tutti.

LE FOTO

aperto

www.virtuquotidiane.it Convivium sapori e gusti dell’epoca romana rivivono nell’Amber Wine Corner di Vinum Hadrianum, a Pescara

www.virtuquotidiane.it Convivium sapori e gusti dell’epoca romana rivivono nell’Amber Wine Corner di Vinum Hadrianum, a Pescara

www.virtuquotidiane.it Convivium sapori e gusti dell’epoca romana rivivono nell’Amber Wine Corner di Vinum Hadrianum, a Pescara

www.virtuquotidiane.it Convivium sapori e gusti dell’epoca romana rivivono nell’Amber Wine Corner di Vinum Hadrianum, a Pescara