

Il Pecorino d'alta quota che sfida il clima: nel Teramano la vigna cresce fino a 1.030 metri

29 Settembre 2026

di **Giancarlo Pierannunzi**



TORRICELLA SICURA – A 1.030 metri sul livello del mare, sulle montagne del Teramano, c'è una piccola vigna di Pecorino che il prossimo anno raddoppierà la propria superficie. Dai 3.000 metri quadrati attuali si passerà a 6.000, con l'obiettivo di aumentare la produzione senza perdere le caratteristiche che rendono questo vigneto così particolare.

È questa oggi la scommessa più ambiziosa di **Costantino Serafini**, 60 anni, carabiniere in pensione, agricoltore instancabile e uomo profondamente legato al territorio.

A Poggio Valle, piccolo borgo del comune di Torricella Sicura, dove è nato e dove la sua

famiglia si dedica da generazioni all'agricoltura, Serafini ha costruito negli anni un'azienda diversificata. Ma è proprio il Pecorino d'alta quota a rappresentare oggi una delle sfide più interessanti.

La prima vinificazione del 2024 ha dato indicazioni incoraggianti: "Ho fiducia tantissimo in questo vino, perché è straordinario. È un Pecorino unico: a 1.030 metri ce l'ho solo io", rivendica il viticoltore. In quella prima annata sono stati raccolti circa sette quintali di uva, trasformati in 400 bottiglie. La vigna è ancora giovane e la produzione rimane limitata, ma con il raddoppio della superficie aumenterà anche la disponibilità, mantenendo una dimensione volutamente artigianale.



L'altitudine non è soltanto un dato da raccontare: qui diventa parte integrante del vino e del modo stesso di coltivare la vigna. Il vigneto è completamente esposto a sud, su un terreno calcareo e in una posizione costantemente ventilata. "È arieggiata a 360 gradi e prende il sole dalla mattina fino alla sera" spiega. Una condizione che, insieme alla conduzione

biologica, contribuisce a mantenere le piante in buona salute e a contenere alcune delle principali problematiche fitosanitarie.

Il rovescio della medaglia è la scarsità d'acqua. "Per due mesi non ha piovuto mai". Secondo Serafini, l'acqua penetra lentamente nel terreno e l'umidità notturna contribuisce a creare un microclima particolare, ma nei periodi più caldi la siccità rimane una delle principali sfide. Quando arriva la pioggia, può essere accompagnata da eventi estremi come la grandine: fortunatamente, negli ultimi episodi di qualche giorno fa, i chicchi erano piccoli e i danni alla vigna sono stati limitati.



A mettere alla prova il vigneto non sono però soltanto il clima e la siccità. A 1.030 metri anche la fauna selvatica può creare problemi: istrici e volpi riescono a scavare piccoli passaggi sotto le reti di protezione e a entrare nel vigneto, attratte dai grappoli particolarmente dolci dell'uva Pecorino. "L'istrice mi è entrato nella vigna e mi ha danneggiato alcune piante. Poi credo sia passata anche una volpe: ha fatto un piccolo buco

sotto la rete ed è riuscita a entrare”.

Ed è proprio alla dolcezza delle sue uve che è legata una delle teorie sull'origine del nome del vitigno. Secondo una delle interpretazioni della tradizione, durante la transumanza le greggi che percorrevano gli antichi tratturi si sarebbero concentrate sui grappoli di Pecorino, particolarmente dolci e appetibili. Da qui, secondo questa ipotesi, sarebbe derivato il nome del vitigno.

Il prossimo passo sarà il raddoppio della superficie. Serafini sta valutando anche la possibilità di inserire in futuro un vitigno a bacca rossa, mentre l'obiettivo più concreto riguarda la produzione di uno spumante. “Non quest'anno, ma l'obiettivo è fare anche le bollicine”, anticipa. Un progetto che nasce dalla convinzione che la particolarità della base, coltivata a oltre mille metri, possa dare origine a un prodotto molto interessante.



Costantino Serafini

Se il Pecorino rappresenta la sfida dell'alta quota, il Montepulciano resta il vino principale dell'azienda e affonda le proprie radici nelle colline di Mosciano Sant'Angelo. Qui Serafini coltiva oltre un ettaro di vigneto e produce Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Docg e Cerasuolo d'Abruzzo Doc. La filosofia produttiva è quella di contenere le rese per puntare sulla qualità. "Io non faccio cento quintali per ettaro. Quando arrivo a 60-70 quintali con un ettaro, per me è già un risultato eccezionale", afferma.

In una buona annata la produzione si aggira intorno alle 2.000-2.500 bottiglie. "Essendo biologico, produco meno degli altri. Ma la differenza, secondo me, si vede nella qualità del vino". Una produzione contenuta, tanto che la richiesta spesso supera la disponibilità. «Il vino lo tengo quasi segregato, perché altrimenti sarebbe già tutto venduto».

Una parte importante della storia dell'azienda passa dal punto vendita di Civitella del Tronto, aperto circa dodici anni fa e gestito dalla moglie **Monica Del Vecchio**. È qui che i visitatori possono assaggiare e acquistare vini, salumi, formaggi, olio e gli altri prodotti dell'azienda.



Molti turisti, dopo aver assaggiato i prodotti durante una visita, tornano a casa e ricontattano l'azienda per farseli spedire. Un rapporto diretto con il consumatore costruito sulla qualità, sull'esperienza e sul racconto.

L'azienda agricola Serafini nasce nel 2014, ma le sue radici affondano nella storia familiare. Il nonno **Costantino** aveva portato avanti l'attività agricola fino a quando alcuni problemi di salute lo avevano costretto a ridimensionarla. La nuova fase è ripartita da patate, ortaggi e altre produzioni tradizionali, per arrivare progressivamente alla diversificazione attuale: vino, olio, formaggi, allevamento e nuove coltivazioni.

Nel periodo di maggiore espansione l'azienda è arrivata a gestire circa 180 ettari, in gran parte in affitto, tra Mosciano Sant'Angelo, Giulianova, Bellante, Cellino Attanasio e altre aree della provincia di Teramo. Oggi la dimensione è più contenuta, circa 80 ettari complessivi, di cui una cinquantina di proprietà familiare a Poggio Valle.



“Piano piano ho lasciato i terreni man mano che scadevano i contratti”. Una scelta che ha permesso anche ad altri giovani agricoltori del territorio di subentrare nella gestione di quelle superfici.

Oggi Serafini ha scelto una dimensione più sostenibile, concentrandosi sulle produzioni in cui crede maggiormente. Ci sono anche una tartufaia in crescita, un allevamento di circa sessanta pecore, alcune delle quali coinvolte nelle attività della fattoria didattica, e la produzione di un eccellente formaggio pecorino.

Tra i prodotti più richiesti c'è la ventricina teramana, realizzata attraverso una lavorazione esterna ma seguendo la ricetta di famiglia, oltre al prosciutto crudo prodotto in collaborazione con aziende locali.

Il filo conduttore resta la valorizzazione del territorio. Costantino Serafini osserva, sperimenta, cambia quando serve e prova a costruire il futuro senza recidere il legame con la storia agricola della propria famiglia.

Il Pecorino a 1.030 metri è forse la sintesi più riuscita di questa filosofia, poche migliaia di metri quadrati, ancora poche bottiglie, ma un vino che dalla prima vendemmia ha già dimostrato di avere qualcosa da raccontare.

E in montagna, dove tutto richiede più tempo, forse è proprio questo il modo giusto di cominciare.

