



Lui vignaiolo abruzzese e lei pastaia pugliese. Con il TransuAmante fanno scoprire vini e territori

26 Febbraio 2025 

PRATOLA PELIGNA – Il progetto vinicolo, un po' di sé stesso e una tradizione, quella della transumanza, che unisce due regioni e che incarna la storia di un ampio territorio, tanto da divenire patrimonio dell'Unesco, narrata attraverso i sapori dei prodotti tipici.

C'è tutto questo nella proposta enoturistica di **Guerino Pescara**, che con la sua **Pescara Vini, azienda vinicola di Pratola** (L'Aquila) ha scelto di raccontare la Valle Peligna.

“Da un paio d'anni”, spiega l'enologo e produttore vinicolo, “sto sviluppando la mia offerta enoturistica, andando a raccontare con il classico tour degustazione la mia realtà sin dagli albori, per poi arrivare alla presentazione delle etichette che ho disponibili”.

I vini di PeVÌ vengono accostati nelle degustazioni, che si svolgono a Villa Pescara (come il nome dell'azienda), ai prodotti tipici del territorio, “in modo quasi da dare un riferimento per gli abbinamenti, partendo dalle materie prime della Valle Peligna, quindi insaccati, formaggi e olio”.



Attingendo alla sfera personale, che vede Guerino sposato con **Mara De Santis**, originaria della provincia di Foggia, proprietaria, con la sua famiglia, del pastificio artigianale D'Amicis, il vignaiolo ha creato il pacchetto enoturistico del TransuAmante – come moglie e marito amano definirsi – dove i vini di Pescara si uniscono ai classici prodotti che i pastori portavano con loro nel lungo cammino della transumanza fino al tavoliere delle Puglie: “Vino ovviamente, che non poteva mai mancare”, dice ancora, “poi salumi, formaggi, prodotti dolciari come mostaccioli e altri a base di pasta di mandorle, tipici della Valle Peligna e quelli del Tavoliere delle Puglie”.



La proposta enoturistica di Guerino Pescara, enologo di lungo corso, diventa anche un'attività esperienziale con “coltiva il tuo filare” e cioè la possibilità data ai wine lovers di abbinare alla degustazione anche un'attività di potatura secca invernale, di legatura estiva dei germogli o di raccolta delle uve in fase di vendemmia, in una vera lezione di tecniche di coltivazione



della vite.

“Alla fine del percorso”, anticipa “si può ricevere una cantinetta con i tre vini più rappresentativi dell’azienda. Infine ho inserito anche la possibilità di fare il pernottamento nel B&B in cantina, per un massimo di dieci persone”.

E se il tallone d’Achille per molte aziende abruzzesi è proprio la capacità di accoglienza non solo per grandi gruppi e solo in determinate giornate della settimana, l’ospitalità di PeVè è aperta sempre, da due persone fino a 16 contemporaneamente, purché con prenotazione sul sito (www.pescaravini.it), dove sono caricate le varie tipologie di esperienza o via email su

info@pescaravini.it.

pubbliredazionale