

LA PRIMA “DOMENICA FUORI PORTA” A FONTEFICO SUL PROMONTORIO VASTESE HA APERTO IL RITORNO DELLA RASSEGNA

19 Settembre 2022

di Redazione



L'AQUILA – “La vite, per dare il meglio di sé, deve soffrire un po’ e scendere a fondo nel terreno per trovare il suo nutrimento”. Inizia con questa massima di **Nicola Altieri** la giornata all’azienda Fontefico di Vasto (Chieti), con il cantiniere che risponde alle curiosità dei fuoriportisti, molti dei quali vedono per la prima volta una vigna piena di vegetazione e incalzano di domande.

È partita con successo la nuova edizione di “Una domenica fuori porta”, la rassegna itinerante enogastronomica che conduce alla scoperta di piccole aziende vinicole dell’Abruzzo.

Insieme al fratello **Emanuele**, Nicola porta avanti questa azienda agricola biologica che coltiva esclusivamente vitigni autoctoni e produce vini sul Golfo di Vasto. In questo angolo all'estremo sud dell'Abruzzo, le viti di Pecorino, Trebbiano e Montepulciano sono permeate dal vento salato e costante del Mar Adriatico, che caratterizza i vini di Fontefico per grande sapidità e mineralità. Ciascun vino proviene da una singolo e specifico vigneto, così ognuno di loro ha la sua identità.

Fuoriportisti "incantanti" dalle referenze, degustate nell'accogliente struttura in giardino: il Pecorino Superiore è un vino superlativo, il Trebbiano Superiore sovverte la storia di un vitigno storicamente sfruttato solo per produrre tanta uva, il Montepulciano d'Abruzzo "Cocca di casa" è l'autentica interpretazione del vino abruzzese per antonomasia. Il Cerasuolo d'Abruzzo Superiore porta con sé tutta la carica di colore e di gusto del vitigno da cui proviene e il nome è tutto un programma: Fossimatto, perché così Nicola ed Emanuele rispondono a chi gli chiede perché non si omologano alla moda di un rosato scarico e senza carattere. Si chiude in bellezza con la Riserva di Montepulciano - "Titinge" che evoca l'incredibile carica di colore - e il "Costetoste", forse l'unico Aglianico prodotto in Abruzzo.

La giornata è proseguita al ristorante Dalla Padella alla Brace, nelle colline vicine, a Monteodorisio (Chieti), un luogo dove la cucina, nella sua semplicità, è moderna e gustosa. Rispettosa della materia prima e della stagionalità, riesce a esaltare i sapori che si abbracciano. Lo chef **Angelo Sarchione** con impeccabile savoir faire illustra i piatti mentre li serve.

A dieci anni dalla prima gita in pullman che di fatto anticipava quel turismo esperienziale oramai diffusissimo, un calendario di dieci appuntamenti, iniziato ieri e che va avanti fino a maggio, ha l'obiettivo di creare alternative golose e di qualità alla scoperta di delizie e panorami inaspettati.

Una domenica al mese, a bordo di un bus gran turismo, gourmet e appassionati saranno accompagnati verso l'esplorazione della terra d'Abruzzo.

Ideata da **Alessia Di Giovacchino**, giornalista/comunicatrice e sommelier, e **Marco Signori**, giornalista e direttore di *Virtù Quotidiane*, testata online di enogastronomia, "Una domenica fuori porta" stavolta ha l'organizzazione affidata a WelcomeAq, agenzia di viaggi, tour operator e ufficio informazione ed accoglienza turistica (lat) dell'Aquila guidato da **Andrea Spacca**.

Il ricco calendario abbraccia tutte e quattro le province, dall'entroterra alle colline fino ai vigneti a picco sul mare. Si esplorano campagne, cantine e bottaie, per poi pranzare in

ristoranti, agriturismi e osterie di qualità attentamente selezionati.

Appuntamento speciale per il brindisi di Natale in memoria dei compianti **Gregorio Rotolo** e **Giulio Petronio**, icone della pastorizia abruzzese recentemente scomparsi: con una corsa speciale della funivia si raggiungerà l'Ostello di Campo Imperatore, dove dalla vetrata di quella che era la sala macchine della vecchia stazione di monte, al cui centro c'è la gigantesca ruota d'acciaio che governava la trazione dell'antica funivia, davanti al tramonto si degusteranno piatti a base dei formaggi di Scanno e Castel del Monte.

Torna anche il contest fotografico della Domenica Fuori Porta: gli ospiti di ciascuna gita possono inviare agli organizzatori una foto scattata nel corso dell'escursione. Tutte le foto pervenute per ogni tappa saranno pubblicate sulla pagina ufficiale *Facebook* della rassegna e quella che farà il pieno di "like", nel mese successivo alla tappa di riferimento, riceverà in regalo due bottiglie dell'azienda agricola visitata in degustazione. Al termine della rassegna, inoltre, le foto già selezionate saranno oggetto di un'ulteriore valutazione: l'autore della più votata sarà premiato con una cena gourmet per due persone presso il ristorante Elodia.

I costi di ciascuna giornata varieranno tra i 50 e i 65 euro e comprendono viaggio in pullman, visite e degustazioni, pranzi o cene secondo il programma indicato. Gli eventi saranno effettuati al raggiungimento di un minimo di 40 iscrizioni. Per informazioni, costi e prenotazioni: unadomenicafuoriporta@gmail.com, 0862-295927 o 345-5817185.

Una Domenica Fuori Porta, con le media partnership di *Virtù Quotidiane* e *Radio L'Aquila 1*, è realizzata anche grazie al sostegno di Dg Promotion, Jollygraph, Marcantonio Beverage, Ristorante Elodia e Aquila Car.

IL PROSSIMO APPUNTAMENTO (**SCARICA IL CALENDARIO QUI**)

2 ottobre

La domenica che proietta nella storia di un'antica famiglia baronale, pioniera del vino in Abruzzo

Azienda agricola Barone Cornacchia, Ristorante Pervoglia (Torano Nuovo e Castellalto - Te)

LE FOTO DELLA PRIMA DOMENICA