

MOSTO D'ORO, DUE GIORNI DEDICATI ALLA TRADIZIONE DELLA VENDEMMIA A MORRO D'ORO

5 Ottobre 2017

di **Redazione**



MORRO D'ORO – Due giornate dedicate alla tradizione contadina della vendemmia con laboratori, artigianato, arte, trekking nella natura, enogastronomia, musica e un convegno-dibattito sul Montepulciano d'Abruzzo e le sfide del mercato.

Sono questi alcuni degli elementi della manifestazione Mosto d'Oro. Rievocazione storica della vendemmia in programma il 7 e l'8 ottobre a Morro d'Oro (Teramo).

L'iniziativa, patrocinata dall'amministrazione comunale, è a cura del Comitato parrocchiale in collaborazione con la locale Pro Loco, la Valle delle Abbazie, l'Associazione Itaca e la

cooperativa Virate e ha l'obiettivo di mantenere in vita l'antica tradizione della vendemmia, con appuntamenti dedicati anche ai bambini e soprattutto punta a ragionare – alla presenza di esperti enologi, produttori, associazioni di categoria e docenti – sul futuro del Montepulciano d'Abruzzo.

Il programma per la giornata di sabato 7 ottobre prevede l'apertura della manifestazione alle 15,30 in piazza Duca degli Abruzzi, a Morro d'Oro, con due attività per i bambini: la pigiatura dell'uva a piedi scalzi e il laboratorio di pittura con il vino, il tutto accompagnato da musica folkloristica.

Alle 17,30, nella sala consiliare del Comune, ci sarà il convegno-dibattito: "Il Montepulciano d'Abruzzo e le sfide del mercato" a cura dell'amministrazione comunale. Verrà affrontato anche il tema del disciplinare di produzione del Montepulciano Docg e si parlerà della sua importanza con numerosi esperti del settore enologico come **Alessandro Nicodemi**, presidente del Consorzio Colline Teramane; **Rosanna Tofalo**, presidente del Corso di Laurea in Viticoltura e enologia dell'Università degli Studi di Teramo; **Luca Moretti**, responsabile commerciale della Cantina La Quercia di Morro D'Oro e **Dino Pepe**, assessore regionale alle Politiche Agricole.

Interverranno anche **Patrizia Marziani** e **Michele Poliandri**, rispettivamente consigliera e sindaco del Comune di Morro.

Saranno presenti anche 6 cantine: Vini La Quercia, Fattoria Giuseppe Savini, Abbazia di Propezzano, Santone Vini, Tenuta Cerulli Spinozzi e Fattoria Nicodemi.

Alle 18,30 al via l'aperitivo e calici a Km0 e musica live in piazza con un menu che prevede piatti tipici della tradizione, anche vegetariani, in concomitanza ci sarà anche l'apertura del mercatino di artigianato locale.

Domenica 8 ottobre, alle 10, nel vigneto della Tenuta Cerulli Spinozzi a Canzano ci sarà, su prenotazione, l'iniziativa "Vendemmia e sdjuno in vigna", alle 9 partendo dall'Abbazia di Propezzano, si potrà partecipare al "Trekking degli Acquaviva" un percorso a contatto con la natura.

Alle 12,30 in piazza a Morro d'Oro ci sarà un aperitivo a km0 e alle 15 il divertente momento della pigiatura dell'uva a piedi scalzi. Alle 18 nuovo appuntamento con il cibo e il vino con l'iniziativa "Aperitivo e calici a km0" e musica live, alle 18 ci sarà l'apertura del mercatino con stand di artigianato locale. Nel corso della manifestazione sarà possibile assaggiare una specialità locale: i fagioli allo zampetto di maiale secondo la ricetta della signora **Nerina**

Pulcini, ristoratrice a Morro d'Oro fino al 1987. Un piatto molto apprezzato, riscoperto e cucinato per l'occasione secondo la ricetta originale.

“Si tratta di una iniziativa molto significativa – commenta la consigliera del comune di Morro d'Oro, Patrizia Marziani – perché guarda al passato e pensa al futuro. Mosto d'Oro, gioco di parole ispirato al nome del nostro comune, intende mantenere in vita la tradizione della vendemmia, ma anche guardare alle prospettive del mercato, alle normative e ai protocolli legati al mondo della viticoltura. Per questa ragione abbiamo organizzato, come amministrazione, il convegno con esperti, produttori e amministratori per ragionare sulle prospettive future e sulle esigenze del settore”.