VirtùQuotidiane

Nasce a Fano Adriano la prima vigna di comunità. Già riscoperte (e vinificate) tre varietà dimenticate

15 Luglio 2025

GIULIANOVA – Un’aria di entusiasmo e innovazione soffia sulla provincia di Teramo, dove oggi, alla cantina Faraone di Giulianova, si è tenuto il primo evento di presentazione di un progetto vitivinicolo pionieristico. A Fano Adriano, nel cuore montano del Teramano, l’associazione “I Grignetti” e la cooperativa “Fanesia” hanno dato vita alla prima “vigna di comunità”, un’iniziativa che mira a recuperare antichi vitigni e a sperimentare e valorizzare un territorio con un’insospettabile vocazione viticola.

Il progetto nasce dall’intuizione di un gruppo di amici, mossi dal desiderio di ridare vita a vitigni un tempo diffusi nel circondario di Fano Adriano. Fino agli anni ’60 e ’70, infatti, la

zona era costellata di piccole vigne, alcune delle quali attive fino agli anni ’80. Questi terreni, con il tempo abbandonati, oggi rivedono la luce grazie a un’attenta opera di ripristino. Basti pensare che una delle aree del paese porta il nome evocativo de “Le vignole”, e proprio da qui prende il nome uno dei vitigni recuperati. Allo stesso modo, il “Vergaro” è stato riscoperto nelle vicinanze dell’omonimo agriturismo, partner cruciale del progetto e location di queste nuove vigne. Impiantate nel 2021, queste viti hanno già dato i loro primi frutti, e oggi si assapora la prima vinificazione della vendemmia 2024.

Purtroppo, la vendemmia 2023, nonostante l’altitudine di circa 750 metri sul livello del mare, è stata colpita dalla peronospora, come quasi l’80% dell’Abruzzo. Nella zona Vignole, poi, si trovano ancora i “Grigni”, vasche scavate nella pietra un tempo utilizzate per la pigiatura dell’uva, testimonianza tangibile di un passato viticolo da riscoprire. Dopo un’attenta ricerca dei vitigni autoctoni, i tralci sono stati prelevati e, grazie alla collaborazione dell’agronomo **Emanuele Leopardi**, innestati e nel 2021 impiantati in una piccola vigna di circa 1.000 mq accanto all’agriturismo Il Vergaro, proprietario del fondo.

Il progetto ha permesso di recuperare tre vitigni autoctoni, i cui nomi richiamano direttamente i toponimi dei luoghi di ritrovamento: Aida, Vignole e Vergaro. Ma l’ambizione non si ferma qui. Si è scelto di impiantare anche altre varietà a livello sperimentale, per osservarne l’adattamento nell’ambiente di Fano Adriano, caratterizzato da un’altitudine di 750 metri e da forti escursioni termiche estive.

Gli obiettivi di questo progetto sono molteplici e abbracciano sia aspetti produttivi che sociali, dalla verifica dell’idoneità pedoclimatica attraverso una valutazione delle condizioni ambientali, agronomiche e climatiche per confermare la sostenibilità della viticoltura in un’area montana, alla sperimentazione varietale attraverso l’introduzione e l’osservazione del comportamento di diverse varietà di vite, sia autoctone che selezionate, per individuare quelle più adatte al contesto specifico in termini di adattabilità, qualità del prodotto e resistenza alle malattie.

E ancora, conservazione della biodiversità viticola attraverso il recupero, la tutela e la valorizzazione di varietà locali o minori, promuovendo la diversificazione colturale e la resilienza agroecologica; il coinvolgimento della comunità locale attivando processi partecipativi che vedano i cittadini protagonisti della gestione del vigneto, rafforzando il legame con il territorio e promuovendo la cultura del vino come bene collettivo.

Non senza educare alla trasmissione del sapere agricolo, offrendo opportunità formative e laboratoriali alle nuove generazioni e ai cittadini, favorendo il recupero di saperi manuali, agronomici ed enologici, e integrando il vigneto in una visione di cura del paesaggio,

attrattività turistica e costruzione di nuove economie locali legate alla qualità e alla tipicità.

La vinificazione è stata curata da **Federico Faraone** dell'omonima cantina, che si è gettato a capofitto in questa nuova ed entusiasmante avventura. L'interesse per la viticoltura in aree montane è in crescita, specialmente in considerazione dell'innalzamento delle temperature. Molte aziende iniziano a guardarsi intorno e a sperimentare vinificazioni in zone meno calde, territori che, sebbene in passato meno vocati, oggi stuzzicano sempre più l'appetito dei produttori.

La platea di esperti con cui sono stati condivisi, ha accolto con entusiasmo i primi risultati di queste microvinificazioni.

"Bisogna lavorarci su, ma la base di partenza c'è ed è interessante", ha commentato **Antonio Paolini**, giornalista enogastronomico.

La "premiere" ha visto nel parterre anche una rappresentanza della Confraternita del Grappolo, associazione di amatori che valorizza la cultura del vino in Abruzzo da 25 anni, e i delegati delle associazioni di sommelier Assosommelier, Ais, Fis e Fisar.

Oltre ai vitigni autoctoni Vignole, Aida e Vergaro, sono state impiantate anche altre varietà sperimentali: Montonico, Trebbiano Toscano, Trebbiano Spoletino, Riesling, Tintilia,

Montepulciano, Pinot Nero, Pecorino e Traminer. Quest'ultima, purtroppo, non è giunta alla vinificazione: al contrario delle favole di Fedro, questa volta le volpi sono arrivate all'uva e l'hanno spazzolata tutta.

Il successo di questa iniziativa è frutto della collaborazione e del supporto di molti: oltre a Leopardi e Faraone, **Giovanni Riccioni**, proprietario del terreno presso "Il Vergaro"; il viticoltore **Giovanni Procacci**; la professoressa **Rosanna Tofalo** dell'Università di Teramo; l'agronoma **Marcella Cipriani**, presidente della Coop. di Comunità Fanesia; e naturalmente, "I Grignetti" e l'intera comunità che hanno sostenuto il progetto con il loro lavoro e contributi.

Dazi, levata di scudi dell'agroalimentare italiano. "Nel 2026 calo dell'export fino al 40%"

ROMA – Il dazio del 30% imposto dagli Stati Uniti su un'ampia gamma di prodotti europei, tra cui molti simboli dell'agroalimentare italiano, rappresenta per il mondo produttivo un serio

colpo all’economia nazionale.

Secondo un’elaborazione di ReportAziende.it, condotta su dati Istat-Comext ed Eurostat aggiornati al 2024, l’Italia esporta verso gli Usa oltre 70 miliardi di dollari all’anno (circa 63 miliardi di euro). Di questo volume, oltre 30 miliardi di euro sono riferibili ai comparti direttamente colpiti dai dazi. Le prime stime indicano che l’effetto immediato dell’applicazione della tariffa potrebbe tradursi in una perdita diretta fino a 9 miliardi di euro mentre considerando anche le conseguenze su filiere, marginalità, investimenti e consumi la forchetta complessiva stimata si colloca tra 18 e 22 miliardi di euro nel biennio 2025–2026.

Settori più vulnerabili

I settori maggiormente interessati comprendono il farmaceutico con circa il 18 % dell’export italiano di medicinali e preparazioni è diretto negli Usa (pari a?13,7 miliardi di dollari su 75 miliardi di dollari totali di settore), la meccanica generale con il 6,8 % del valore del comparto, l’automotive con il 5,5 % dell’export nazionale e il 14,7 % dell’export globale del settore, le macchine industriali con un’esposizione tra il 5,0 % e il 6,8 %, il vino e bevande con un 4,4 % dell’export italiano pari al 22,7 % dell’export mondiale di settore, la moda e la pelletteria con il 3,2 % dell’export nazionale e il 9,1 % di quello globale, i mobili e l’arredamento pari al 2,5 % dell’export italiano e al 14 % di quello globale, i metalli e l’acciaio con una quota di export verso Usa prossima al 7 %, l’elettronica medicale con il 2,6 % delle esportazioni mondiali di settore.

Impatto territoriale e occupazionale

La “mappa del rischio” di ReportAziende.it evidenzia un’incidenza più forte nel Nord Italia, dove si concentrano le produzioni verso gli Usa, in particolare Lombardia (Milano, Brescia, Mantova) pharma, meccanica, moda, formaggi; Emilia-Romagna (Parma, Modena, Reggio) agroalimentare Dop, automotive; Veneto (Treviso, Verona, Vicenza) occhialeria, vino, moda, salumi; Toscana (Firenze, Arezzo, Siena) vino Doc, moda, gioielleria; Piemonte (Torino, Cuneo) componentistica auto, meccanica di precisione, agroalimentare. Secondo le stime, il 75 % dell’impatto occupazionale si concentrerà nel Nord Italia, con una perdita potenziale tra 115.000 e 145.000 posti di lavoro a livello nazionale e oltre 25.000 posti a rischio in Emilia-Romagna.

Effetti sui prezzi interni

Le difficoltà a smaltire le scorte e l’aumento dei costi di produzione potrebbero tradursi in un +10 % medi dei prezzi al consumo nei settori colpiti, a partire dal primo trimestre 2026, in

particolare per formaggi Dop, salumi e olio Evo, vini premium e Doc, abbigliamento e calzature di fascia medio-alta.

Cronoprogramma degli effetti

Agosto–settembre 2025: stock precauzionali e nuove trattative commerciali.

Quarto trimestre?2025: piena applicazione dei dazi con riduzione dei margini e cancellazioni di ordini.

2026: calo dei volumi fino al 40?% in agroalimentare, meccanica e moda; rischio di abbandono del mercato Usa da parte di molte Pmi.

Risposta europea

A livello europeo si valutano contromisure su whiskey, automotive e prodotti tech, insieme a strumenti straordinari di sostegno per le imprese.

“L’obiettivo non è creare allarmismo, ma fornire uno strumento tecnico per pianificare strategie di adattamento e supporto alle Pmi più esposte,” dichiara il team di Analisi Economico Finanziarie di ReportAziende.it.

L’indagine si basa sui dati ufficiali Istat, Comext ed Eurostat del biennio 2023–2024. Documento completo disponibile su richiesta per istituzioni, associazioni di categoria e media.

Le reazioni

Il mercato statunitense – ricorda Federdoc – costituisce uno dei più importanti e strategici sbocchi per le esportazioni italiane di vino, con un valore che nel 2024 ha superato i 2 miliardi di euro. L’introduzione di tariffe doganali aggiuntive rischia di penalizzare gravemente le nostre imprese, già impegnate nel mantenimento di elevati standard qualitativi, e di mettere a rischio l’intera filiera produttiva, che coinvolge migliaia di operatori e contribuisce in modo significativo allo sviluppo socioeconomico delle comunità rurali italiane.

I vini a denominazione d’origine non sono solo prodotti commerciali, ma portatori di una storia, di tradizioni secolari, di metodi produttivi sostenibili e di un forte legame con il territorio. Essi rappresentano un patrimonio culturale e ambientale che contribuisce a

valorizzare l’immagine e la reputazione dell’Italia nel mondo.

In questa fase di grande incertezza, si registra già una riduzione degli ordinativi da parte degli importatori statunitensi, timorosi dell’impatto che i dazi potrebbero avere sui costi finali e sulla competitività del prodotto.

Per questo, Federdoc sollecita il Governo italiano e le istituzioni europee a intensificare il dialogo con le autorità statunitensi, per trovare soluzioni condivise che evitino l’applicazione di misure tariffarie penalizzanti. La cooperazione internazionale e la diplomazia commerciale devono prevalere, al fine di tutelare un settore vitale per l’economia e la cultura italiane.

Federdoc conferma la propria disponibilità a collaborare con tutte le parti coinvolte per salvaguardare il futuro dei vini a denominazione d’origine e delle comunità che li producono, convinta che solo attraverso un impegno condiviso sia possibile garantire la continuità di un patrimonio di qualità riconosciuto a livello globale.

Di “duro colpo per il settore vitivinicolo italiano” parla la Federazione italiana vignaioli indipendenti (Fivi) guidata **Rita Babini**, che ha scritto al ministro dell’Agricoltura **Francesco Lollobrigida**.

“Il mercato statunitense rappresenta il primo mercato per l’export vitivinicolo italiano, per tutte le tipologie di aziende, dalle più grandi a quelle di dimensioni più esigue. Quelle verticali lavorano spesso in aree di montagna e di collina, in quelle aree interne che contribuiscono a mantenere vive, con costi di produzione significativamente più alti. Serve quindi un impegno diplomatico per una soluzione negoziale che possa scongiurare l’imposizione di nuovi dazi, ma al contempo bisogna avviare fin da subito una riflessione a livello europeo per costruire soluzioni strutturali e durature, dall’attivazione di un intervento di promozione intracomunitaria ad accordi commerciali con altri Paesi, ma anche alleggerendo il carico burocratico delle aziende”, si legge nella nota dell’associazione che rappresenta oltre 1.800 aziende agricole verticali in tutta Italia.

“Davanti alla possibilità di dazi fino al 30% sui prodotti agroalimentari italiani, incluso il vino, serve una reazione concreta e orientata al futuro. È inutile piangersi addosso: va vista come l’occasione per accelerare una nuova strategia di export, che punti su mercati alternativi e più stabili”, dice **Giovanni Busi**, presidente del Consorzio Vino Chianti docg.

“Apprezziamo l’orientamento dell’Unione Europea ad aprire una trattativa con gli Stati Uniti, mercato fondamentale per il vino italiano, senza innescare una guerra di dazi e controdazi – spiega Busi – ma non possiamo continuare a rincorrere gli annunci che arrivano da

Oltreoceano e che cambiano ogni giorno. Serve una visione più ampia e strutturata”.

“Sud America, Asia e Africa rappresentano oggi rotte fondamentali per il futuro del vino italiano – prosegue Busi – e l’accordo tra Unione Europea e Mercosur può diventare una leva reale per lo sviluppo del nostro comparto”.

“Mercati come Brasile, Argentina, Uruguay e Paraguay – continua il presidente del Consorzio Vino Chianti – offrono grandi margini di crescita per un vino come il Chianti, simbolo della tradizione, della qualità e dei territori italiani”.

“Anche in Asia registriamo segnali positivi – sottolinea Busi – con una domanda crescente in paesi come Cina, Giappone, Vietnam e Thailandia: dobbiamo essere presenti in modo strutturato, con promozione e distribuzione mirate”.

“Non vanno trascurate Africa e India – aggiunge il presidente del Consorzio Vino Chianti – aree in cui il consumo di vino sta cominciando a diffondersi e dove possiamo posizionarci con prodotti di alta qualità e forte identità culturale”.

“Se da una parte è importante evitare il muro contro muro con gli Usa – conclude Busi – dall’altra è nostro compito costruire nuove opportunità. L’export del vino italiano ha bisogno di mercati diversificati e di una strategia europea solida, capace di accompagnare le imprese in un mondo che cambia”. ?

Per Italia del Gusto – il consorzio fondato nel 2006 da **Giovanni Rana**, che rappresenta 37 brand con un fatturato aggregato di 25 miliardi di euro e 55mila dipendenti – è una misura di fatto punitiva e strategicamente miope. Il provvedimento, aggravato dalla svalutazione del dollaro, rischia di compromettere l’accesso al mercato statunitense e di tradursi in aumenti significativi dei prezzi per i consumatori americani.

Il Made in Italy agroalimentare è il risultato di filiere industriali avanzate, costruite su qualità, tracciabilità e continuità nei rapporti internazionali. Non si tratta di un settore di nicchia, ma di un sistema che genera occupazione, reputazione e competitività, anche oltre i confini nazionali.

“Non è in discussione solo l’export italiano – afferma il Consorzio Italia del Gusto – ma un equilibrio economico che ha prodotto valore concreto su entrambe le sponde dell’Atlantico. I nostri prodotti sono parte integrante di una filiera americana che va dalla logistica alla distribuzione, dalla ristorazione alla cultura alimentare. Rompere questa catena significa danneggiare anche l’economia statunitense”.

Secondo il Consorzio, gli effetti rischiano di essere amplificati dal contesto macroeconomico: ai dazi si aggiungono i riflessi negativi del cambio e le tensioni sui costi. Per alcuni segmenti chiave, i rincari al consumo potrebbero superare il 40%, con un rallentamento della domanda e una corsa al ribasso nei canali distributivi: margini ridotti, sostituzione del prodotto originale, diffusione di imitazioni di bassa qualità. A pagarne il prezzo sarebbe l'intero sistema, non solo l'Italia.

Italia del Gusto chiede che l'Unione Europea agisca con compattezza, puntando su un'azione diplomatica solida e su una strategia industriale lucida. Serve una voce autorevole che tuteli le filiere strategiche con realismo e competenza. Il Made in Italy ha costruito la sua forza grazie a trasparenza, innovazione e affidabilità: è questa la postura da difendere.

"Difendere il Made in Italy oggi significa proteggere un'economia reale fatta di imprese, lavoro e visione industriale. Non è solo una questione di export: è una questione di credibilità, di coerenza e di civiltà economica – conclude Italia del Gusto – . Il Consorzio continuerà ad affermare la centralità della qualità italiana sui mercati globali, sostenendo con determinazione le imprese che ogni giorno la rendono possibile. In un tempo che chiede coerenza, non slogan, il Made in Italy merita politiche solide, fondate su ciò che il Paese sa esprimere meglio: eccellenza, cultura e fiducia".

Il nostro viaggio in Georgia alla scoperta della più antica civiltà del vino

12 Luglio 2025

TBILISI – Le anfore fatte a mano, le ricche tavolate imbandite da cui non si muove un piatto finché non ci si alza a fine pasto, la capitale che guarda all'occidente e la provincia in cui si incontra tutta l'arretratezza di un paese ancora in via di sviluppo e che da appena una trentina d'anni ha conosciuto l'indipendenza. Attraversare la Georgia è emotivamente impattante se si è consapevoli della storia che questo paese stretto tra l'Europa e il continente asiatico custodisce.

Il nostro viaggio è iniziato da Tbilisi – la capitale è il cuore pulsante del paese, con quasi un milione e mezzo di abitanti dei circa 3,7 complessivi – con la visita al Museo del vino. Sono quasi cinquecento i vitigni autoctoni iscritti nel registro nazionale ed esistono due tipologie di vinificazione, che sembrano rispecchiare i due punti di vista del paese: il metodo "imereti", diffuso nella zona occidentale, prevede l'utilizzo solo di una piccola parte di bucce e di vinaccioli senza i raspi, la tecnica "kakheti", che prende il nome dalla regione vinicola più importante della Georgia e quella che custodisce la storia più antica della tradizione enologica del paese, prevede invece l'utilizzo nel mosto delle vinacce complete di bucce, vinaccioli e raspi.

In pochi sanno che la Georgia è culla della viticoltura perché sono stati trovati semi di vite sativa di migliaia di anni fa e quevri – le anfore d'argilla – con presenti tracce di vino di 8mila anni fa: è questo che testimonierebbe che in quei luoghi il vino non veniva soltanto stoccato, ma prodotto.

A Tbilisi, il Museo del vino è un luogo ritenuto molto importante, frequentatissimo dai turisti ma anche dalle scolaresche perché si inizia sin da giovanissimi a studiare il vino georgiano. È ospitato in un antico caravanserraglio che ha origini nel XV secolo e custodisce antichi strumenti, mappe dei commerci del Caucaso e anfore.

Ma bisogna raggiungere il villaggio preistorico di Shulaveri, a sud del paese e circa un'ora di macchina dalla capitale, per trovare gli scavi archeologici dove dagli anni Sessanta sono stati effettuati questi straordinari ritrovamenti. Anche per questa tradizione ultra millenaria, che si tramanda di generazione in generazione, la vinificazione in quevri è dal 2013 patrimonio dell'Unesco.

"Qui ci sono i resti di diversi edifici che erano abitati 8mila anni fa, le analisi al radiocarbonio ci hanno permesso di ottenere a datazioni precise", racconta **Mindia Jalabadze**, archeologo e responsabile degli scavi.

Mentre la Kakheti è la regione vinicola più importante della Georgia e quella che custodisce la storia più antica della tradizione enologica del paese. Il simbolo dell'azienda Shumi, che è un crocevia di turisti da ogni parte del mondo, è un grifone, che secondo la leggenda portò al popolo il primo grappolo d'uva che ha dato vita alla coltivazione dei primissimi vigneti sulla Terra. Shumi ospita anche un piccolo museo del vino con antiche attrezzature per la vinificazione e, naturalmente, un'antica anfora.

Tra i loro prodotti c'è uno spumante dalle caratteristiche uniche: Shobili, uno spumante ottenuto da da Chinebuli (70%) e Kakhuri Mtsvane (30%), che effettua la prima fermentazione in quevri. Quattro mesi nel contenitore di terracotta interrato e poi 22 mesi in bottiglia, combinando così la tecnica tradizionale georgiana al metodo classico.

L'azienda può contare su oltre 300 ettari di vigneti distribuiti su diverse zone della Georgia ed è nota per il suo impegno nella difesa e valorizzazione del patrimonio ampelografico georgiano tanto che custodisce oltre 400 varietà autoctone, molte delle quali salvate dall'estinzione grazie a un lavoro di recupero e studio.

Tra i vini prodotti, quelli dalle uve bianche Mtsvane e Rkatsiteli, e rosse come il Saperavi, autentico vitigno-simbolo della Georgia. Ai quali si aggiunge l'Ubakluri, frutto di un progetto

di recupero di vitigni dimenticati e quasi introvabili.

Nel vicino villaggio di Vardisubani, area ricca di terreno argilloso, la comunità locale da sempre si dedica alla ceramica. Qui gli artigiani producono completamente a mano le anfore esportate in tutto il mondo. Come **Zaza Kbilashvili**, quarta generazione di Kvevri Master che fa vedere ogni passaggio: dalla composizione dell'argilla locale alla modellazione strato dopo strato, fino alla lunga essiccazione e alla cottura che può durare anche una settimana. "Ne produciamo circa trenta all'anno e lo facciamo solo durante l'estate", dice.

Una parentesi a parte merita Bolnisi, a sud-est del paese, dove da tre anni il Bolnisi Pdo Wine Festival celebra le denominazioni georgiane (Pdo, le nostre Doc) con sessanta cantine da tutto il paese tra danze, canti e prodotti tipici. Questa cittadina ospita un quartiere tedesco eredità di due brevi colonizzazioni avvenute nell'Ottocento prima e durante la prima guerra mondiale poi. I tedeschi furono poi costretti ad abbandonare questi luoghi ma lasciarono in eredità la vinificazione in tini di legno che, in questa che è una delle zone di produzione vinicola della Georgia, oggi viene portata avanti affiancata alle tradizionali anfore.

Fuori Bolnisi, in posizione privilegiata che domina la valle, nel monastero di Zedashe i monaci tradizionalmente vinificano le uve che gli donavano i fedeli. Utilizzando gli antichi strumenti riportati alla luce dopo alcuni scavi archeologici, tra cui numerose anfore, i monaci lavorano le vigne piantate sul vicino monte Elia, con circa 10.000 ceppi di vecchie varietà georgiane. Dal 2016, hanno rimesso in piedi l'attività di produzione di vino per scopi commerciali, considerato che in precedenza ne facevano soltanto per uso proprio.

Nelle interviste

Nelle interviste ci sono **Ana Ryxadze** del Restorant Kneina di Tbilisi, **Tamar Tchitchiboshvili**, georgian wine ambassador in Italy, **Jaba Dzimistarisevili**, Miglior sommelier Georgia 2021 e responsabile Museo del vino Tbilisi, **Mindia Jalabadze**, archeologo responsabile degli scavi di Shulaveri, **Giorgi Amirize** di Shumi Winery, **Zaza Eldar Kbilashvili**, kvevri master del villaggio di Vardisubani, **Eldar Ramishvili** della cantina Twins Wine House di Napareuli, **George Grey** della cantina George Gray di Telavi, **Tamta Aivszishvili** della cantina Sisters Wine della Kakezia, **Mirian Urumashvili**, della cantina Murumuli Seller di Bolnisi, **Giorgi Gagua**, direttore di Sevsamora winery e frate **Gregorio Khositashvili**.

Ringraziamenti

Virtù Quotidiane *ha realizzato questo speciale reportage trascorrendo una settimana in*

Georgia grazie al Georgian National Tourism Administration, alla console di Georgia in Italia ***Natalia Kordzaia****, all'ambasciatrice dei vini georgiani in Italia* ***Tamar Tchitchiboshvili*** *e alla guida* ***Ketevan Akhobadze****.*

Ristorante Benso: dove il "fine dining" non dimentica la veracità dello "street food" grazie alla creatività dello chef ragusano Corrado Parisi

17 Luglio 2025

BOLOGNA – A poco più di un anno e mezzo dall'inaspettata rinascita, dopo un lungo periodo di chiusura, di un luogo che ha scritto la storia della ristorazione d'autore della Bologna del secolo scorso come il Ristorante Benso, è tempo di un primo bilancio, di un restyling degli spazi e di nuove proposte per l'estate.

Situato nel cuore dell’antico Ghetto Ebraico cittadino, in vicolo San Giobbe, Benso deve la sua seconda giovinezza alla caparbietà imprenditoriale della famiglia Morabito (l’affiatato trio composto da **Iside** e dai suoi due fratelli **Francesco** e **Luigi**), attiva in centro storico con altre due rodate realtà come Corte Galluzzi e Roberto Bistroit, e alla mano creativa di uno chef di rango come **Corrado Parisi**, fucina di idee e di superba tecnica culinaria.

Luigi, Iside e Francesco Morabito con Corrado Parisi

Sale rinnovate e accoglienti, staff giovane, servizio attento e “familiare” e menù, incentrato sul pesce, molto variegato che tiene insieme tutte le influenze di Corrado, dalla natìa Sicilia agli anni trascorsi in giro per il mondo, grazie al suo talento eclettico e raffinato, che accoglie in sé una doppia anima. Dai suoi esordi come pasticcere si devono la precisione, la cura al dettaglio e la sensibilità alle consistenze mentre dal suo passaggio ai fornelli la visione contemporanea della cucina mediterranea, fatta di leggerezza e tecnica al servizio di sapori autentici e mai forzati.

Il menù di Benso è un omaggio alla ricchezza della cucina italiana, con un’attenzione particolare alle materie prime di altissima qualità. Oltre al menù alla carta, vengono proposte

tre diverse esperienze degustative: “Piccolo Racconto” costituito da 4 portate, “Poesia” con 6 portate e “Romanzo dello chef”…la biografia dello chef in 7 portate.

Tra le proposte dello chef, conquistano i “crudi”, tra cui Gambero rosso & avocado con latte di tigre al mango; Gran Crudo di mare con pesci, crostacei e molluschi con salse abbinate. Tra gli antipasti i cavalli di battaglia sono indubbiamente: Baccalà alla bolognese (con salsa pil pil, lemon curd salato e gel di prezzemolo); Ricciola, acqua sale e melone arrostito; Rombo in cassetta con zucchine in carpione, maionese alle erbe e salsa alla scapece; Polpo&seppia alla brace, patate dolci e salsa roja.

Polpo e seppia alla brace

Opulenti e goduriosi i primi piatti, tra cui Spaghettone alle vongole 2.0 con vongole alla brace e aglio di Voghiera dop; Linguine e scampi con limone arrostito e melissa; Riso al basilico mantecato con provola affumicata, calamari, cozze, burrata, limone candito e pomodoro.

Nei secondi le proposte di pesce comprendono il Rombo arrostito in scacchiera di verdure di stagione, crumble di olive nere e salsa allo zafferano; la Ricciola scottata, pappa al pomodoro arrostita, finocchi e la sua salsa ariata e aglio nero di Voghiera dop o il sontuoso Fritto misto di pesce senza lische accompagnato da salse del giorno.

Per chi non gradisse il pesce lo chef propone nei secondi i Ravioli del plin d’anatra e vermouth, squacquerone, piselli e salsa al foie gras e anche la Melanzana alla siciliana, con mousseline di pomodorini datterini al forno, cremoso di ricotta, ricotta salata e basilico.

Agnolotti ripieni al cioccolato e amaretti in brodo di pesche e gelato al caprino

Capitolo a parte lo meritano i dolci, vista l'esperienza specifica di Parisi sull'arte della panificazione e sui dolci, per cui si comincia dall'irresistibile pane appena sfornato, servito insieme a burro mantecato e selezionati oli evo e si conclude con Brioche siciliana con gelato alla crema e amarene, mantecato al momento; Agnolotti ripieni al cioccolato e amaretti in brodo di pesche e gelato al caprino oppure l'Arancia di Campari, semifreddo al Campari al cuore di Vermouth e angostura e crumble agli agrumi.

Come un pomodoro

O ancora con l’ironico Come un Pomodoro, solanacea in crisi d’identità dal corpo di bavarese di ricotta, amarene e pistacchio; nel Tiramisù e Matcha ovvero mousse di mascarpone con biscuit al tè matcha e l’imprescindibile Cannolo siciliano con scorza fritta al momento e ricotta freschissima.

Un autentico, opulento, tripudio di dolcezza, come solo la scuola pasticciera siciliana e napoletana sanno declinare a questo grado di intensità gustativa e con Parisi che ci innesta il suo inequivocabile marchio autoriale.

I giovedì dello street food d’autore

Dal 24 luglio 2025, ogni giovedì da Benso prende vita un’esperienza gastronomica inedita: lo chef Corrado Parisi accende i riflettori sullo street food italiano, reinterpretandolo con la sua creatività raffinata e tecnica da alta cucina.

Nasce così un appuntamento imperdibile per chi ama lasciarsi sorprendere. “Chef on the road” è un viaggio tra le ricette iconiche delle città italiane – da Palermo a Bari, da Napoli a Torino, a Roma – raccontate in forma di aperitivi gourmet, sfiziosi, colorati, coinvolgenti.

Ogni settimana, lo chef proporrà piccoli capolavori da gustare con le dita: supplì reinventati, panini con lampredotto, bau al vapore con pulled pork, stecco alla Petroniana, focacce fragranti, pane panelle e cazzilli, tortellini fritti, zeppole miste…morsi di tradizione e creatività! Un’ode alla cucina popolare trasformata in esperienza contemporanea, con il tocco distintivo di Parisi: leggerezza, equilibrio, sorpresa, originalità. Un’idea che unisce convivialità

e ricerca, gusto e racconto in forma di aperitivo.

Corrado Parisi

46 anni, nato ad Ispica (Ragusa) e cresciuto in Germania nel ristorante siciliano del padre, Corrado Parisi si sposta in Belgio dove si laurea in Scienze della Ristorazione all'istituto Jean Monnet proseguendo gli studi alla facoltà di Ingegneria Alimentare.

Con un'infanzia spesa tra i fornelli del ristorante di famiglia, si specializza dapprima in panificazione e pasticceria e ottiene a Sigep, tra i molteplici riconoscimenti, la medaglia d'oro per lo zucchero soffiato.

In seguito intraprende un proprio percorso di conoscenza della materia prima tramite lo studio e l'apprendimento del livello calorico, dell'apporto molecolare e del processo di evoluzione dei prodotti. Decide dunque di dar vita ad un ciclo di esperienze in giro per il mondo, da Miami, alla Spagna, da Parigi a Lugano.

Con un ricco bagaglio culturale e professionale rientra nella sua terra natia ed apre il suo ristorante ad Ispica, per spostarsi poi in Emilia Romagna, precisamente a Ferrara, per iniziare una nuova avvenuta al ristorante Makorè, poi il passaggio come consulente allo storico "Al Pappagallo" nella sede storica in Piazza della Mercanzia fino all'autunno del 2023 quando assume l'impegno di chef-resident nella rinascita del ristorante Benso, portando in dote quel peculiare stile, sintesi delle sue eterogenee esperienze e instancabile curiosità.

Soul food e radici africane: l'eredità culinaria degli Stati del Sud Est

16 Luglio 2025

ROMA – Il lascito gastronomico degli Stati Uniti del Sud Est è una chiara testimonianza di memoria e identità culturale. Un’eredità che non si limita a lasciare ai posteri quaderni colmi di ricette, ma che vuole trasmettere un chiaro messaggio di rivalsa.

La cucina di questa porzione di America è un vero e proprio ponte tra gli Stati Uniti e il continente africano. Una narrazione in chiave gastronomica di tutte quelle vicende legate alla schiavitù e alla povertà che hanno portato allo sviluppo di una creatività e di un orgoglio che tutt’oggi permane in queste popolazioni.

Il soul food, il cibo dell’anima come è stata battezzata questa corrente culinaria, nasce negli anni della schiavitù degli afroamericani tra Georgia, Alabama, Mississippi, Louisiana e Carolina del Sud. Soggetti costretti a vivere con le rimanenze e gli scarti, ma che con ingegno e volontà crearono una nuova idea di alimentazione.

I legumi come i fagioli dall’occhio, le verdure a foglia scura come il cavolo, il mais, il riso e il maiale divennero i protagonisti di una cucina che univa necessità e tradizione. Molti degli ingredienti impiegati nella preparazione di questi piatti provenivano direttamente dall’Africa.

Il Gumbo

Il *gombo* (okra), ad esempio, è originario dell'Africa occidentale e oggi è un elemento base in piatti come il *gumbo* della Louisiana, un melting pot che unisce Africa, Francia, Spagna e influenze native americane. L'uso delle spezie, della cottura lenta e delle zuppe dense è un chiaro riflesso delle pratiche africane, adattate ai prodotti disponibili in loco.

Il riso, coltivato su larga scala in Carolina del Sud e Georgia grazie alla competenza degli schiavi africani, è diventato uno dei cardini della dieta del Sud. Ricette come l'*Hoppin' John*, a base di riso e fagioli rossi, sono un simbolo di questo retaggio.

Tra i piatti di spicco di questa corrente gastronomica compaiono i *chitlins*, frattaglie di maiale cucinate lentamente con aceto, cipolle e spezie. Questa ricetta nasce dalla necessità di utilizzare ogni parte dell’animale, in particolare quelle scartate dai padroni delle piantagioni.

Il contorno più frequente che si trovava sulle tavole era il *collard greens*. Foglie di cavolo

brasate con cipolla, aglio, peperoncino e spesso carne affumicata. Il pane era, invece, il *cornbread* tipico dei nativi americani che gli afroamericani erano soliti arricchire con burro e strutto in cottura prima di servirlo come accompagnamento a zuppe e stufati.

Il soul food è un concetto che va oltre al cibo. È cultura, spiritualità, legame familiare. Era, e rimane, un momento di condivisione che si trasmette con le cene della domenica, i picnic, le festività religiose. È anche un simbolo di resistenza: preparare e condividere questi piatti è un atto di identità e orgoglio in una comunità che per secoli si è vista negata diritti e dignità.

Negli ultimi anni, cuochi afroamericani, attivisti culturali e storici stanno riscoprendo e valorizzando il significato del soul food, smentendo i luoghi comuni che la riducono a una cucina grassa e poco salutare. Molti chef contemporanei la reinterpretano con ingredienti locali, biologici e tecniche moderne, mantenendo viva la sua essenza ma rinnovandola.

Ne è un esempio **Mashama Bailey**, chef resa famosa in tutto il mondo grazie alla serie *Chef's Table* e vincitrice di premi James Beard Award nel 2019 e nel 2022.

Mashama Bailey propone una cucina del Sud profondamente radicata nella cultura Gullah-Geechee, nelle tradizioni afroamericane, e nei piatti soul food, ma con tecniche raffinate da alta cucina, apprese anche durante la sua formazione a New York. Un chiaro segnale che le radici culturali non passano mai di moda.

Oggi il soul food è celebrato in ogni sua possibile forma. La sua influenza si estende ben oltre i confini del territorio d'origine, fino a contaminare la cucina americana nel suo complesso. Ciò che rende unico questo movimento culinario è la sua capacità di raccontare una storia: quella di un popolo che, pur tra le ingiustizie più crude, ha saputo creare, un piatto alla volta, la propria indipendenza culturale.

Musica e vino si incontrano in un rito unico con Anané: una serata firmata VignaMadre – Famiglia Di Carlo

ORTONA – Venerdì 18 luglio, nella cornice senza tempo di VignaMadre, il ritmo caldo dell'Afro House incontra l'eleganza naturale del vino abruzzese in una serata in cui musica, cultura e spiritualità si fondono. Protagonista assoluta è **Anané**, DJ internazionale, cantante, autrice e artista nominata ai Grammy, in arrivo da New York e Ibiza per un evento dal respiro globale ma dal cuore profondamente locale.

A condividere il palco con lei ci sarà **Christian Mantini**, storico compagno d'avventura e talento poliedrico della scena musicale internazionale. Originario di Ortona, Mantini è oggi figura chiave della night life newyorkese, oltre che manager e direttore creativo dei progetti artistici di Anané. Sarà lui ad aprire la serata con un set pensato per creare connessioni profonde tra suono, luogo e persone.

Ma questa notte va oltre la musica. È un invito a vivere l'incontro tra il vino e l'arte come esperienza sensoriale e culturale, nel segno della famiglia Di Carlo, anima pulsante di Vignamadre. Con passione, visione e radici forti nel territorio, **Giannicola** e **Federico Di Carlo** hanno trasformato la loro terra in un luogo dove la viticoltura diventa atto poetico e

spirituale. Ogni calice racconta una storia, ogni nota accompagna un’emozione.

Vignamadre non è solo una cantina, ma un ecosistema di bellezza e significato, dove tradizione e innovazione si incontrano. E proprio in questo luogo simbolico, dove la cultura del vino si sposa con il ritmo della musica, nascerà una notte irripetibile.

Il 18 luglio sarà un’esperienza per i sensi, una celebrazione del gusto e del suono, una danza collettiva immersa nel paesaggio abruzzese, sotto il cielo di Caldari. Un momento di condivisione autentica, che unisce persone, territori e visioni.

Martucci ancora “re” della pizza. Ecco le novità della guida 50 Top

MILANO – I Masanielli di **Francesco Martucci**, a Caserta, è la migliore pizzeria d’Italia nel 2025 per *50 Top Pizza*, la guida più influente del mondo della pizza.

Questo il verdetto, annunciato ieri sera al Teatro Manzoni di Milano, durante la seguitissima serata presentata da **Federico Quaranta**.

Al secondo posto, ex aequo, Diego Vitagliano Pizzeria dell’omonimo pizzaiolo, a Napoli, e Confine di **Mario Ventura** e **Francesco Capece**, a Milano. Per il terzo posto ci spostiamo a Roma, con Seu Pizza Illuminati di **Pier Daniele Seu**.

Quarta posizione per I Tigli di **Simone Padoan,** a San Bonifacio, seguito da Cambia-Menti di **Ciccio Vitiello** a Caserta. Al sesto posto 50 Kalò di **Ciro Salvo,** a Napoli, mentre per la settima posizione torniamo a Milano per Dry Milano, con **Lorenzo Sirabella**.

L'ottavo posto registra un nuovo ingresso nella top ten: si tratta de La Cascina dei Sapori di **Antonio Pappalardo** a Rezzato, in Lombardia, seguito da La Notizia, a Napoli, di **Enzo Coccia**. A chiudere la top ten Sestogusto a Torino, di **Massimiliano Prete,** seconda nuova entrata.

I premi speciali

Il Pizzaiolo dell'Anno 2025 – Ferrarelle Award è Ciccio Vitiello di Cambia-Menti di Ciccio Vitiello, a Caserta; la Pizza dell'Anno 2025 – Latteria Sorrentina Award è la Marinara Atomica de I Masanielli di Francesco Martucci, a Caserta; il premio Migliore Proposta di Pasta 2025 – Pastificio Di Martino Award va a Diego Vitagliano Pizzeria, a Napoli; il premio Migliore Carta dei Vini 2025 – La Gioiosa Award va a Confine, a Milano; il Miglior Servizio della Birra 2025 – Peroni Nastro Azzurro Award è de La Cascina dei Sapori, a Rezzato; il premio Migliore Carta dei Cocktail 2025 – Sei Bellissimi Award va a Dry Milano, a Milano; il premio Made in Italy 2025 – Salumi Coati Award va a Denis, a Milano; il premio Performance dell'Anno 2025 – Robo Award va a Il Segreto di Pulcinella, a Montesarchio; la Novità dell'Anno 2025 – Solania Award è Avenida Calò, a Roma; il premio One to Watch 2025 – Fedegroup Award va a Premiata Fabbrica Pizza, a Bassano del Grappa; il premio Migliore Carta dei Dessert 2025 – Latteria San Salvatore Award va a La Bolla, a Caserta; il premio Valorizzazione dell'Olio 2025 – Il Fritturista – Zucchi Professional Award è di BOB Alchimia a Spicchi, a Montepaone Lido.

Il riconoscimento Forno Verde 2025 – Goeldlin, che premia la grande attenzione alla sostenibilità ambientale, è stato assegnato a sette pizzerie: Cambia-Menti di Ciccio Vitiello a Caserta; Denis a Milano; Gigi Pipa ad Este; I Masanielli di Sasà Martucci a Caserta; Le Grotticelle a Caggiano; Pizzarium a Roma; Senese a Sanremo.

La guida Italia 2025 di 50 Top Pizza conta 518 locali. La Campania è la regione più rappresentata con 100 locali, seguita dal Lazio con 57 e Lombardia con 41. Tra le prime 100 posizioni in classifica, la città più rappresentata è Roma con 9 pizzerie, seguita da Napoli con 8 e Milano con 5.

"Cococcioliamoci", ad Ari il festival che celebra il vitigno autoctono

dell’area frentana

ARI – Torna ad Ari, in provincia di Chieti, “Cococcioliamoci”, il festival del vitigno Cococciola. Dal 18 al 20 luglio dalle ore 19,00 alle 24,00 nel centro storico del borgo teatino scelto più volte da Pirandello, D’Annunzio, Oscar Wilde per ristorarsi nel palazzo Baronale del 1400.

Ci saranno 25 cantine tra cui Ulisse, Collefrisio, Marchesi de Cordano, Orsogna, Villamagna, Collemoro, Palazzo Centofanti, Falcone, Piandimare, Cantina Ari.

Ci saranno espositori di prodotti tipici: i cereali antichi e i formaggi di Scanno di **Dino Rotolo**, pietanze a base di lumanche locali di Lumari e con aglio rosso di Sulmona, lo zafferano di **Claudio Mancinelli**, mosti cotti e mostarda, lavanda e fichi secchi atessani, succhi d uva e marmellate di uva e frutta locali, salumi aquilani, mieli bio dell’azienda arese Turri Marchi. Inoltre saranno presenti tanti artigiani e un’area gastronomica con pietanze tipiche, arrosticini e salsicce, tutto contornato da tre serate di musica tra artisti itineranti, dj e gruppi

musicali nelle piazzette e nei vicoli caratteristici.

Domenica alle 19,00 è in programma un convegno sul Cococciola tra tradizione e innovazione con il sottosegretario all'Agricoltura **Luigi D'Eramo**, l'assessore regionale al Turismo **Daniele D'Amario**, il presidente del Consorzio di tutela vini d'Abruzzo **Alessandro Nicodemi**, il presidente di Assoenologi Abruzzo **Gianni Di Pasquale.**

"Signori si parte", su La7 in viaggio sul treno storico della Transiberiana d'Italia

15 Luglio 2025

PESCARA – Domenica 20 luglio alle ore 11,45 su La7 andrà in onda la quarta puntata di "Signori si parte–Treni storici in giro per l'Italia", il nuovo programma televisivo realizzato dalla società di produzione cinematografica e televisiva DirAmare, in collaborazione con Fondazione Fs Italiane, con il patrocinio del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti.

Protagonista del nuovo appuntamento sarà l'Abruzzo, raccontato attraverso un itinerario affascinante a bordo di treni storici lungo una delle tratte ferroviarie più suggestive del Paese: la Transiberiana d'Italia.

A condurre il viaggio, la giornalista **Stefania Capobianco**, affiancata dalla partecipazione straordinaria di **Luigi Cantamessa**, direttore generale della Fondazione Fs Italiane e amministratore delegato di Fs Treni Turistici Italiani.

Il percorso prende avvio da Sulmona, città natale del poeta latino Publio Ovidio Nasone, culla di cultura e tradizioni antichissime, rinomata per l'artigianato, i celebri confetti e l'impronta classica che ancora oggi si respira tra le sue piazze e i suoi vicoli storici. Da qui, il treno prosegue verso Cansano, dove sorgono i resti dell'antico insediamento romano di Ocriticum, oggi area archeologica di grande rilievo nel cuore del Parco nazionale della Maiella.

Il treno attraversa paesaggi montani di rara bellezza, fermandosi a Campo di Giove, località appenninica che rappresenta una storica destinazione del turismo montano, per poi raggiungere Pescocostanzo, inserito tra i Borghi più belli d'Italia, scrigno di arte, architettura e tradizioni secolari.

Il viaggio prosegue con una sosta immersiva nel cuore verde della regione: il Bosco di Sant'Antonio, antica riserva naturale situata nel Parco della Maiella e riconosciuta come sito di interesse comunitario. Un luogo di straordinaria bellezza e valore ecologico, dove querce monumentali, aceri e faggi secolari formano una vera e propria cattedrale naturale, simbolo dell'equilibrio profondo tra uomo e ambiente.

La puntata si conclude a Castel di Sangro, elegante cittadina incastonata tra le montagne abruzzesi, dove storia, paesaggio e cultura convivono in un equilibrio autentico e armonioso.

A impreziosire la narrazione, la colonna sonora del programma: "La lontananza" di **Domenico Modugno**, scritta insieme a **Enrica Bonaccorti**, un brano iconico, capace di evocare il senso del viaggio e il legame profondo con le proprie radici.

Questa quarta tappa di "Signori si parte-Treni storici in giro per l'Italia" si configura come un suggestivo ritratto dell'Abruzzo, terra forte, gentile e generosa, un'esperienza televisiva di grande intensità narrativa e visiva, che invita il pubblico a riscoprire il valore della lentezza, della bellezza e della tradizione italiana.

I sapori romagnoli incontrano quelli di Formentera. Casanita, un motivo in più per andare in vacanza sull'isla bonita

FORMENTERA – Con le sue spiagge paradisiache e l'atmosfera rilassata, Formentera è da anni una delle mete estive più amate del Mediterraneo. Ma oltre alla bellezza naturale, l'isola nasconde un'altra ricchezza, ossia il suo interessante panorama gastronomico.

Le Baleari sono diventate un crocevia di culture culinarie, dove la storia locale si mescola con influenze italiane, francesi, mediterranee e persino asiatiche. In questo contesto, tra ristoranti esclusivi e beach club modaioli, emergono realtà che puntano sull'autenticità.

Una di queste è senza dubbio Casanita Cantina y Pescado, ristorante nel cuore dell'isola che rappresenta un angolo di Romagna trasportato con rispetto e amore in Spagna.

"L'idea di Casanita è nata vent'anni fa da un gruppo di ragazzi romagnoli che si sono

innamorati dell’isola e hanno deciso di portare il loro concetto di cucina e accoglienza a Formentera”, racconta **Domizio Dalla Valle**, di Faenza (Ravenna), il titolare di Casanita.

foto di Benedetta Chiala

In un momento storico in cui l'offerta ristorativa tende spesso alla spettacolarizzazione, questa realtà si è ritagliata uno spazio tutto suo. "Casanita vuole trasmettere fin da subito un'idea di famiglia e autenticità. La cucina cerca di risaltare la materia prima senza

modificarne l’essenza e l’accoglienza punta a far sentire il cliente come a casa”, spiega a *Virtù Quotidiane*.

Cucina sincera e ingredienti d’eccellenza. Il cuore pulsante di Casanita è la cucina che si fonda su pochi ma chiari principi: qualità della materia prima, rispetto per il prodotto, attenzione alle origini e alla stagionalità. “La qualità della materia prima è imprescindibile per Casanita: il pesce fresco è lavorato con cura e i crudi seguono rigidamente il protocollo della catena di abbattimento. Le paste sono in gran parte fatte a mano e i fornitori selezionati con cura sull’isola e in Italia”. Non si tratta di una cucina che cerca effetti speciali, si punta sull’essenzialità, sulla bontà autentica e su una creatività che non snatura, ma valorizza.

“L’ingrediente segreto per questo equilibrio è la passione per il buon cibo e il buon vino, che mette sempre il gusto davanti a estremismi scenografici o esagerate contaminazioni estere, senza tralasciare il lato estetico e creativo della cucina”.

www.virtuquotidiane.it Street Food 2025 Gambero Rosso: un viaggio on the road attraverso la tradizione più nuova che c’è

Scorrere il menu di Casanita è come sfogliare un racconto gastronomico che parte dalle colline romagnole e arriva al mare di Formentera. La pasta fresca è protagonista con grandi classici come tagliatelle, ravioli, strozzapreti e gnocchi che si alternano a preparazioni di pesce, in un equilibrio tra terra e mare.

Un tradizionale piatto di tagliatelle al ragù romagnolo incontra degli strozzapreti al crudo di gamberi rossi, burrata e lime sfociando nel vincente incontro tra una nostrana cecina e formaggio locale manchego. Questi guizzi tra classicità italiana e ingredienti del posto ha attirato l'attenzione della Guida Michelin che l'ha inserito nella lista di ristoranti da non perdere a Formentera.

"Non saprei citare un piatto simbolo della nostra attività in particolare, ma di certo i primi di pasta fresca rappresentano in pieno la nostra filosofia e le nostre radici".

Il vino accompagna il percorso gastronomico con una selezione curata di etichette italiane e spagnole, con un'attenzione particolare ai piccoli produttori, ai vini naturali e agli abbinamenti che esaltano il sapore senza coprirlo.

Oltre al piatto e al servizio, ciò che davvero rende Casanita un luogo speciale sono le persone. La squadra è giovane, dinamica e coinvolta nel progetto. "Non è semplice, ma con passione ed impegno, trasmettendo i nostri valori e la nostra idea di lavoro, si possono trovare giovani che affrontano con dedizione e costanza questa esperienza".

Casanita è riuscita nel compito di coniugare il bello con il buono. Il locale è curato, luminoso, arredato con gusto mediterraneo e dettagli che rimandano all'Italia. Qui la forma non ha mai il sopravvento sulla sostanza. Ogni scelta, dalla mise en place al piatto, è pensata per offrire un'esperienza gastronomica autentica, senza forzature.

"La nostra intenzione è proprio quella di creare il giusto mix tra le due cose", conclude "Domi", riferendosi all'equilibrio tra estetica e sapore, tra creatività e radici.

In un'isola che cambia volto a ogni estate, Casanita rimane un punto fermo per chi cerca qualità, ospitalità e calore umano. Un ristorante che non segue le mode ma le supera, riportando al centro ciò che conta davvero, il piacere di stare a tavola.

LE FOTO

Federdoc ha rinnovato il consiglio d’amministrazione. Gallarati Scotti

Bonaldi confermato presidente

ROMA – L'Assemblea annuale dei soci di Federdoc ha proceduto stamani alla nomina del nuovo Consiglio di amministrazione che guiderà la Federazione nel triennio 2025–2028: **Andrea Ferrero, Massimo Marasso, Riccardo Ricci Curbastro, Fabio Zenato, Fabio Dei Micheli, Christian Marchesini, Cristian Ridolfi, Gianfranco Zanon, Luca Rigotti, Flavio Bellomo, Roberto Monti, Claudio Biondi, Giovanni Busi, Francesco Colpizzi, Andrea Rossi, Francesco Mazzei, Enzo Barbi, Alberto Mazzoni, Alessandro Nicodemi, Danilo Notarnicola, Libero Rillo, Camillo Pugliesi, Cesare Cecchi**.

Nel corso della prima riunione, svoltasi dopo l'Assemblea, il Consiglio ha confermato alla Presidenza **Giangiacomo Gallarati Scotti Bonaldi**, che continuerà così a rappresentare la Federazione unitamente agli attuali vice presidenti **Filippo Mobrici** e **Francesco Liantonio**, per garantire una continuità operativa e progettuale nel percorso di valorizzazione delle denominazioni di origine italiane.

Proroga del bloccaggio per la Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi

JESI – La Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi proroga la misura dello stoccaggio sino al 30 giugno 2026, a salvaguardia del mercato e della denominazione. Lo ha deciso ieri sera a Jesi (Ancona) l'assemblea dei soci dell'Istituto marchigiano di tutela vini (Imt), che ora girerà la richiesta alla Regione.

"Oggi più che mai le misure di contenimento dell'offerta diventano strategiche – ha detto il presidente di Imt, **Michele Bernetti** -; in un contesto già difficile su scala globale, i paventati dazi al 30% dell'amministrazione Trump rischiano di generare danni importanti non solo sul mercato americano ma anche in quello continentale. La maggior disponibilità di prodotto potrebbe infatti generare un calo delle quotazioni in Italia e in Europa. Anche per questo la proposta Imt è stata accolta dai soci all'unanimità, ora servirà ragionare sul regime delle autorizzazioni di nuovi impianti".

Per il vino atto a divenire Verdicchio Castelli di Jesi Doc (resa massima pari a 140 quintali per

ettaro), lo stoccaggio si attiverà a partire dai 110 quintali, con un bloccaggio fino a 30 quintali per ettaro. La misura, valida fino al 30 giugno del prossimo anno salvo proroghe o mutate condizioni di mercato, si lega a una vendemmia che si preannuncia con volumi medio-alti.

L'elasticità del dispositivo permette perciò di intervenire in maniera coerente rispetto alla situazione di incertezza che sta investendo il vino su scala globale. Sarà infine possibile riclassificare il prodotto stoccato senza alcun vincolo.

Lo scorso anno – secondo l'Osservatorio sulle denominazioni – il Castelli di Jesi si è reso protagonista del sorpasso della quota export rispetto alle vendite in Italia, con una quota a volume export oriented del 51,2%. Le destinazioni, nel 76% dei casi, sono quelle europee ma raddoppia lo share dei mercati asiatici – Giappone in primis – che ora valgono il 12% delle spedizioni e superano quelle verso le Americhe (11,3%). A valore, Regno Unito, Paesi Bassi, Usa, Germania e Svezia sono i principali sbocchi.

Il Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc conta, oltre alla denominazione omonima, altre due tipologie, il Classico e il Superiore. In totale si contano circa 2.200 ettari per una produzione media di poco inferiore ai 200.000 quintali di uva, con le ultime due vendemmie posizionate attorno ai 150.000 q.li. Si imbottigliano circa 13 milioni di bottiglie (valore parificato a bottiglia da 0,75 litri) e oltre il 90% della denominazione certificata viene poi imbottigliato.

Danza, partito all'Aquila il progetto "Rinascita in movimento". Pienone agli appuntamenti con Alessandra Celentano di "Amici"

L’AQUILA – Centinaia di giovani ballerini e ginnaste hanno assiepato gli spazi del Centro danza Art Nouveau dell’Aquila, lo scorso fine settimana, per il talk con **Alessandra Celentano**, docente del programma *Amici* di **Maria De Filippi**, protagonista di alcune lezioni di danza classica e di un incontro sulla danza in televisione, momento clou di una tre giorni all’insegna della danza che ha segnato l’avvio di “Rinascita in movimento” e ha visto il ritorno dello stage “L’Aquila in punta”.

Progetto formativo gratuito per accompagnare ex ginnaste ed ex ginnasti d’élite, di età compresa tra i 15 e i 25 anni, in un percorso di crescita e di transizione professionale dalla ginnastica alla danza, “Rinascita in movimento”, che proseguirà anche nei prossimi mesi, vuole offrire concrete opportunità, trasformando la fine della carriera agonistica in un nuovo inizio artistico e lavorativo nel mondo della danza e dello spettacolo. Attraverso workshop intensivi, masterclass, laboratori coreografici, incontri con professionisti del settore e un

programma di mentorship e supporto psicologico, i partecipanti potranno acquisire competenze coreutiche, interpretative e professionali, sviluppando un nuovo linguaggio del corpo in grado di unire l'eleganza della ginnastica alla forza espressiva della danza.

Ideato e curato dall'Asd L'Étoile, diretta da **Ornella Cerroni**, vede alla direzione artistica **Fabrizia D'Ottavio**, medaglia d'argento ai Giochi Olimpici di Atene 2004, e oggi performer e voce della ginnastica in tv, esempio vivente della possibile transizione dalla ginnastica alla scena, e il coordinamento di **Francesca Bernabini**, giornalista e critico di danza.

Ammesso al Fondo unico per lo spettacolo (Fus), "Rinascita in movimento" è gratuito per i partecipanti, tutti ginnasti d'élite, di età compresa tra i 15 e i 25 anni (dalla categoria Gold in poi) che hanno concluso la loro carriera agonistica.

L'intenso programma ha visto una mentorship a cura della giornalista e critica di danza **Francesca Bernabini** sul passaggio dalla ginnastica alla danza, una lezione di danza classica con **Elisa Scala**, docente dell'Accademia Teatro alla Scala, e sessione di modern contaminato e un laboratorio coreografico con il coreografo e insegnante **Gianluca Lanzillotta**. E ancora, un talk ispirazionale di Fabrizia D'Ottavio e un laboratorio di musicalità condotto da **Gennaro Spezza**, docente di musica, una mentorship sull'uso strategico dei social per costruire la propria identità professionale, a cura dell'esperta di comunicazione **Giannarita Martino**. Le lezioni di danza classica sono state accompagnate dal vivo dalla pianista **Valeria Pacifico**, maestra del Conservatorio "Alfredo Casella" dell'Aquila, partner artistico del progetto.

Durante la tre giorni è tornato anche "L'Aquila in punta", lo stage estivo internazionale gratuito di danza classica, repertorio classico e modern che permette ad allievi fra i 9 anni e i 21 anni di partecipare gratuitamente a lezioni di danza classica e repertorio classico con **Elisa Scala** e **Tatiana Nikonova**, docenti della Scuola di ballo dell'Accademia Teatro alla Scala, e a lezioni di modern con **Gianluca Lanzillotta.**

Per il terzo anno consecutivo, l'appuntamento organizzato dall'Asd L'Etoile con la direzione artistica di Ornella Cerroni e la consulenza di Francesca Bernabini (Danzaeffebi), ha richiamato oltre 170 giovani da tutta Italia con 14 masterclass, un'occasione preziosa di studio con docenti di chiara fama.

Scuola per diventare pastori. A settembre a Calascio il primo modulo

formativo

CALASCIO – La pastorizia estensiva diventa opportunità di formazione, innovazione e rigenerazione dei territori montani: è stata presentata oggi, nella sala stampa “Isolina Scarsella” di Palazzo Silone a L’Aquila, la Scuola di perfezionamento per la pastorizia estensiva di Calascio, progetto formativo ideato da Slow Food Italia e D.R.E.Am. Italia, promosso dal Comune di Calascio e finanziato nell’ambito del programma “Rocca Calascio–Luce d’Abruzzo”, selezionato dalla Regione Abruzzo tra gli interventi Pnrr per la valorizzazione dei borghi (Linea A – M1C3 Investimento 2.1), gestite dal Ministero della Cultura e finanziato dall’Unione europea – NextGenerationEU.

Alla conferenza stampa hanno partecipato il vicepresidente della Giunta regionale con delega all’Agricoltura, **Emanuele Imprudente**, l’assessore alla Cultura, Formazione professionale e Istruzione, **Roberto Santangelo**, il sindaco di Calascio, **Paolo Baldi**, il vicepresidente di Slow Food Italia, **Federico Varazi**, il referente del progetto per D.R.E.Am. Italia, **Tommaso Campedelli**, e la presidente della Camera di Commercio del Gran Sasso, **Antonella**

Ballone.

Otto masterclass teorico-pratiche, in programma tra il 2025 e il 2026, rivolte a giovani aspiranti pastori, allevatori, professionisti e studenti, offriranno strumenti concreti per gestire in modo sostenibile le attività zootecniche di montagna, preservare la biodiversità e rilanciare il lavoro nei territori interni. Le lezioni si svolgeranno a Calascio, in collaborazione con le realtà locali, su temi che spaziano dal benessere animale all'innovazione tecnologica, dalla trasformazione dei prodotti caseari alla gestione del paesaggio pastorale, fino al turismo rurale e al marketing territoriale.

"Questa Scuola rappresenta un modello concreto per restituire valore al mondo della pastorizia – ha detto il vicepresidente Imprudente – . Investire sulla pastorizia significa restituire dignità e valore a un mestiere antico, che oggi può e deve rappresentare un presidio di sostenibilità ambientale e sviluppo locale. La Scuola di Calascio è un unicum nel panorama formativo nazionale: un progetto che forma nuove generazioni di pastori capaci non solo di custodire tradizioni e saperi, ma anche di contribuire attivamente alla tutela del paesaggio e alla valorizzazione delle nostre aree interne. Promuovere la pastorizia estensiva vuol dire generare economia nei territori rurali, contrastare lo spopolamento e trasformare un lavoro spesso sottovalutato in un modello virtuoso di rigenerazione territoriale e ambientale".

"Un progetto di grande valore culturale e identitario – ha aggiunto l'assessore Santangelo – che lega formazione, tradizione e innovazione, offrendo nuove opportunità ai giovani e contrastando lo spopolamento delle aree interne. La nascita della Scuola di perfezionamento per la pastorizia estensiva di Calascio segna un vero e proprio spartiacque tra un prima e un dopo per le nostre aree interne. Questo progetto rappresenta non soltanto un percorso formativo, ma una scuola di saperi e mestieri, capace di far emergere il valore autentico del mestiere del pastore. Rappresenta la prima occasione concreta per formare nuove generazioni non solo attraverso la trasmissione di una tradizione secolare, ma grazie a competenze tecniche, imprenditoriali e ambientali. Calascio diventa così un centro pilota per la nascita di scuole di formazione di saperi e di mestieri. La pastorizia diventa leva di sviluppo sostenibile, tutela del paesaggio e rigenerazione del territorio".

Il primo modulo si terrà dal 14 al 20 settembre e sarà dedicato alla gestione sanitaria degli ovini e all'innovazione tecnologica. Seguiranno, tra ottobre 2025 e giugno 2026, altri sei appuntamenti formativi con esperti universitari e tecnici Slow Food. La partecipazione è gratuita per i residenti in Abruzzo (non residenziale, con pasti calmierati) e a pagamento per i non residenti (400 euro comprensivi di vitto, alloggio e attestato). Le iscrizioni si apriranno nei prossimi mesi.

Il progetto si inserisce in un più ampio piano di rigenerazione del borgo, che prevede scavi archeologici, la nascita dell'Accademia della Rigenerazione, un museo esperienziale, eventi culturali e sportivi, ospitalità diffusa e incentivi per l'imprenditoria. L'obiettivo: fare di Calascio un modello nazionale di sviluppo sostenibile per le aree interne.

Per informazioni e iscrizioni *info.scuolapastoriziacalascio@gmail.com.*

Cambia la denominazione del Verdicchio di Matelica che antepone il luogo al vitigno

MATELICA – Dal "Verdicchio di Matelica" a "Matelica": cambia nome la denominazione Doc e Docg di uno dei vini bianchi più iconici delle Marche.

Una svolta epocale annunciata nel corso dell'edizione 2025 del Matelica wine festival, che ha visto per tre giorni il centro storico animarsi di appassionati, giornalisti e turisti.

Il cambio di denominazione, destinato a rafforzare il legame tra prodotto e territorio, è stato al centro della serata inaugurale di venerdì scorso sotto la Loggia di piazza Mattei, dove si è svolta una cena con i vini delle 18 cantine dell'Associazione produttori di Verdicchio di Matelica, abbinati a un menù d'autore. Presenti decine di giornalisti, wine blogger e rappresentanti istituzionali.

Un percorso iniziato anni fa – Viaggio nella Vallesina patria del Verdicchio che cambierà nome per privilegiare Matelica

Sabato 12 luglio è stata la volta della degustazione verticale, con assaggi dall'annata 2024 fino alla 2011, che hanno confermato la straordinaria longevità del Verdicchio matelicese. Grande partecipazione anche alla serata nel centro storico, con piatti in versione street food proposti dalle attività locali, accompagnati dai banchi di degustazione. Ultimi brindisi domenica al Foyer del Teatro, dove si sono tenute le ultime degustazioni.

Soddisfazione da parte dell'amministrazione comunale: "Una tre giorni molto partecipata – hanno commentato il sindaco **Denis Cingolani** e l'assessore all'Agricoltura **Barbara Cacciolari** – con grande apprezzamento da parte della stampa per i vini e per l'accoglienza ricevuta".

"Stiamo vivendo un momento importante per il nostro territorio e questa nuova denominazione rappresenta un passo decisivo per rafforzare l'identità del nostro prodotto tipico. Ringraziamo l'Associazione Produttori per aver organizzato un festival eccellente", hanno aggiunto.

Cantina Orsogna e Comune di Civitella Messer Raimondo insieme per la riscoperta dell'antico vitigno Middialonghe

ORSOGNA – Garantire la salvaguardia e reintrodurre la coltivazione dell'antico vitigno "Middialonghe", 'rara cultivar dall'uva rosa e profumata', espressione dell'area montana e pedemontana della Maiella orientale, di cui sono rimaste poche decine di viti, e parallelamente valorizzare prodotti locali ad esso legati, come il vino cotto e ricette come lo "sgattone", minestra a base di pasta fatta a mano e vino, tipica nelle umili mense delle famiglie contadine.

Sempre nell'esclusivo segno della tutela della biodiversità e della rinascita dell'agricoltura montana, nei giorni scorsi è stata sottoscritta un'ulteriore intesa tra il Comune di Civitella Messer Raimondo, in provincia di Chieti, e la Bio Cantina Sociale Orsogna, che da anni pratica un modello di viticoltura biologica e biodinamica, leader in Abruzzo e in Italia con circa 300 soci operativi su 1.500 ettari di vigneto.

L'iniziativa si inquadra nel progetto più ampio di "Pe' nin perde la sumente", in collaborazione con la Banca del Germoplasma del Parco nazionale della Maiella, e fa seguito all'accordo sottoscritto il 30 giugno scorso con la stessa Civitella Messer Raimondo, e i comuni di Lama dei Peligni, Altino, e Montenerodomo, per la valorizzazione e l'ampliamento della coltivazione di rari e antichi vitigni nelle aree montane e pedemontane della Maiella orientale. In questo

quadro si inserisce anche l'accordo per la tutela della biodiversità sottoscritto con l'ente parco nazionale della Maiella.

Presenti all'incontro nel suggestivo sottoportico nel cuore di Civitella Messer Raimondo, il sindaco **Danilo D'Orazio** – assieme a numerosi esponenti della giunta e del consiglio -, il presidente di Bio Cantina Sociale Orsogna, **Giuseppe Micozzi**, e il direttore ed enologo, **Camillo Zulli**, il direttore del Parco Nazionale della Maiella, **Luciano Di Martino**, e l'etnobotanico **Aurelio Manzi**.

"Quest'uva è stata coltivata per decenni tra Civitella Messer Raimondo e Lama dei Peligni, poi è stata progressivamente abbandonata – ha spiegato il direttore Zulli -, sostituita da varietà più produttive come Trebbiano e Montepulciano. Fortuna ha voluto che abbiamo trovato le viti superstiti in contrada Lami nella vicina Lama dei Peligni, nella vigna del signor **Pietro Di Florio** di cui oggi ne è il custode. È partito dunque un lavoro di risanamento e di mantenimento, e abbiamo fatto già tre vendemmie sperimentali nel piccolo vigneto di 'Middialonghe', studiando i modelli ottimali di vinificazione, con o senza la cottura del mosto. Una volta conservato e fatto salvo il germoplasma, ci sono insomma ora le condizioni per recuperare le vigne già esistenti che sono state abbandonate, e impiantarne di nuove, al fine di produrre una quantità significativa, per una eventuale commercializzazione, di un vino che esprime una storia centenaria e l'anima profonda di questo territorio".

La "Middialonghe", dall'uva a bacca rosata, con grappolo molto grande e di forma conica, deve il nome, secondo una ipotesi restituita da racconti locali, dal fatto che fu individuata e coltivata da un contadino del territorio, detto Emidio il Lungo, e il suo mosto veniva utilizzato anche per produrre il vino cotto. Momento significativo è stato dunque allorché la signora **Maria Assunta Candeloro** ha fatto assaggiare ai presenti una bottiglia di vino cotto da "Middialonghe" conservata in casa da oltre 40 anni e ritrovata in un sottoscala.

"L'iniziativa che oggi mettiamo in campo assieme alla Bio Cantina Sociale Orsogna e al Parco Nazionale della Maiella e la sua Banca del Germoplasma – ha commentato il sindaco di Civitella Messer Raimondo, D'Orazio -, vuole essere un esempio di come le aree cosiddette interne, marginali e periferiche, possono invece riacquistare una centralità e un protagonismo: le nostre montagne sono infatti custodi di una straordinaria biodiversità, come nel caso della 'Middialonghe', che qui ha resistito, seppure in pochi esemplari, mentre nelle aree collinari e costiere le antiche cultivar sono stati eliminate e sostituite con varietà più produttive. Ora questa diventa una opportunità, un valore anche economico, in uno scenario in cui il mondo del vino si sta omogeneizzando, con sapori sempre più uguali".

"Questa ulteriore iniziativa – ha aggiunto il direttore del Parco Nazionale della Maiella, Di

Martino -, nasce dall’accordo sottoscritto nel 2019 tra l’Ente Parco e Bio Cantina Sociale Orsogna per salvaguardare la biodiversità e soprattutto con l’obiettivo di riportare l’agricoltura nei territori marginali. Gli studi degli ecotipi sono stati effettuati anche all’interno della Banca del Parco, che in questi anni è diventato anche un riferimento a livello internazionale. Salvare un vitigno, favorire la reintroduzione, significa tutelare un paesaggio agrario secolare, e con esso la memoria e il genius loci, azione che in una area protetta è altrettanto importante rispetto alla tutela della fauna e della flora”.

Ha spiegato infine l’etnobotanico Manzi a proposito della “Middialonghe”: “È importante recuperare queste vecchie varietà che presentano delle caratteristiche di adattamento al clima, ai parassiti, con sapori e valori nutrizionali unici. Suscettibili anche di trasformazione vinicola interessante, che prima non venivano espresse perché le tecniche enologiche non lo permettevano. È un’uva che ha una bacca di colore rosato e probabilmente potrebbe trattarsi di un ibrido tra due varietà diverse, di un nuovo vitigno che si è costituito oltre cento anni fa, che produce dei grappoli molto grandi e una grande quantità di mosto. Lo scarso contenuto di zucchero, e di conseguenza una bassa gradazione alcolica del vino, era la ragione per cui questo mosto veniva spesso cotto, da qui l’affermarsi di un prodotto tipico come il vino cotto, che merita altrettanta valorizzazione”.

“I pani custodi e raffermi incontrano i vini d’Abruzzo” a Scurcola Marsicana

SCURCOLA MARSICANA – Un vero e proprio viaggio nel "gusto del tempo", in cui i pani proposti, anche a giorni e giorni dalla loro cottura, panificati con Solina, con mescola dello stesso Solina, Ruscia, Saragolla, Senatore Cappelli, con il Miscuglio Ceccarelli, magari saporati con erbe dai montuosi sapori e diversi altri gustosi trasformati, entreranno in 'relazione palatale' con quei vini d'Abruzzo che a partire dalla fine degli anni '70 sono progressivamente entrati nei consumi quotidiani del territorio marsicano. I cosiddetti vini della memoria, proposti in annate rare e preziose, che i produttori hanno messo a disposizione dalle loro riserve private.

È "Pà e vino. I pani custodi e refatti (Pani di grani antichi d'Abruzzo – anche raffermi) incontrano i vini d'abruzzo", in programma giovedì prossimo, 17 luglio alle 18,30, a La Città Biodiversa in Corso Vittorio Emanuele III, n. 11 a Scurcola Marsicana (L'Aquila).

Ideata dal cuoco custode **Mario Iacomini**, promossa da La Città Biodiversa, ed organizzata da Osteria Futuro, in collaborazione con l'associazione culturale Tempi Moderni e con l'Istituto di ricerca MondiVivo, l'iniziativa è innanzitutto il risultato dell'incontro tra la

trentennale ricerca sui pani custodi e refatti-raffermi articolata dallo stesso Iacomini, dal 2016 magistralmente interpretata da **Giuseppe Verrecchia** (responsabile processi di panificazione dell'organismo ristorativo marsicano), e la cultura enologica abruzzese, in questa occasione ragionata dal critico enologico e animatore culturale **Franco Santini**, che, in rapporto dialogante con lo stesso cuoco custode, ha selezionato quei vini che potessero sostenere la complessità anche dei "sapori refatti cucinati dal tempo".

Ad approfondire tutti i temi posti dalla manifestazione, e a tracciare quindi possibili percorsi di interpretazione dell'esperienza "gustaia", oltre a Iacomini, Verrecchia e Santini, un partèrre di giornalisti, di studiosi, di ricercatori, e di addetti ai lavori, estremamente qualificato e significativo.

Animeranno un confronto tra diverse intenzioni e nella forma della libera conversazione **Ernesto Di Renzo** (antropologo della Terza Università di Roma); **Vincenzo Scivetti** (docente e critico enogastronomico); **Giuseppe Gentile** (Regional Category Manager Wine Partesa Nordest Adriatico); **Massimo Di Cintio** (giornalista e coordinatore regionale Guida Osterie d'Italia Slow Food); **Andrea De Palma** (docente e consulente nel mondo della ristorazione); **Aldo Corsetti** (Università di Teramo); **Umberto Buccicatino** (viticoltore); **Nestore Bosco** (viticoltore); **Gianluca Di Benedetto** (per cantina Marramiero), **Francesco Scipioni** (fotografo). Ad introdurre l'evento il saluto di **Vincenzo Nuccetelli** (agrocustode).

"L'iniziativa, tra le altre cose, intende riflettere sui valori e sui significati del pane innanzitutto, e su quelli dell'incontro tra questo stesso e il vino", dice Iacomini. "Valori e significati che trascendono dalla semplice funzione nutritiva divenendo simbolico-culturali. Il pane e il vino oltre ad essere 'sostantivi pe[n]santi', sono infatti 'materie simboliche' relative alla festa e al rito in generale, alla resistenza… Ed intorno ad essi, anche in forma congiunta, dalla notte dei tempi, si strutturano numerosi momenti ritualistico-cerimoniali. Sono però e soprattutto gli alimenti base di quella cultura – contadina – che rappresenta il mondo dei nostri padri. 'Pa' e Vivo…', sarà allora un viaggio lungo i respiri del senso…delle cose, delle realtà. In questo direzione di ragionamento i 'Pani Custodi', anche nella 'Forma Refatta', raccontano, più di altri segni, il valore di una società il grado resistere alle molteplici avversità vissute e di ragionare futuro nel rispetto e delle risorse a disposizione e della salute umana, in un tempo in cui i vini giungevano infine a fluidificare i pensieri e a coprire il restante spazio di nutrimenti necessari. Un viaggio quindi ne 'Le Ragioni delle Memoria' e ne 'Le Biodiversità', gli altri due concetti che da sempre, oltre 'Il Gusto del Tempo', guidano la nostra ricerca. Tra gli obiettivi, infine, riteniamo primario contribuire al recupero dei 'Pani [e Vini] Biodiversi' all'interno di consumi della nostra contemporaneità…, per essere finalmente in tutti i sensi sostenibili, soprattutto dal punto di vista Culturale. E che la Santa Identità ci protegga".

VirtùQuotidiane

La fermentazione come ribellione gentile: il manifesto di Michele Guidi

14 Luglio 2025

MILANO – Le bevande fermentate stanno vivendo una nuova primavera. Kombucha, kefir, tepache e shrub non sono più curiosità da gastronomi alternativi, ma protagonisti delle carte dei locali più attenti alle tendenze commerciali. A metà tra antichi rimedi e nuove mode, questi prodotti parlano la lingua della contemporaneità, nonostante le radici più radicate indietro nel tempo.

La kombucha in particolare, infuso fermentato a base di tè e zucchero, è diventato il simbolo di questa rinascita e il cavallo di battaglia di **Michele Guidi**, titolare de La Fermenteria a Cesena, che racconta a *Virtù Quotidiane* la sua storia.

“Fin da piccolo ho sempre avuto la passione per la natura, la terra e tutto ciò che è connesso con essa. All’età di 25 anni ho iniziato a sentire un certo malessere nel fare cose che non mi

sono mai piaciute, una sorta di gabbia che mi rinchiudeva. Così un anno dopo ho deciso di iscrivermi all'università di Viticoltura ed Enologia di Bologna con l'idea di riavvicinarmi alla terra. Non è stato facile ritornare sui libri dopo tanti anni e soprattutto riuscire a studiare lavorando tutto il giorno, ma la volontà superava la stanchezza".

Tra un impegno e l'altro Michele ha iniziato a sperimentare con alcuni starter di bevande probiotiche, per poi arrivare alla panificazione con lievito madre. "Questo anche grazie a un mio caro amico, **Fabio Cappelletti** del forno Nel Nome del Pane di Dovadola, che mi ha trasmesso tutta la sua passione per gli impasti a mano e il saper aspettare i giusti tempi, proprio come si faceva una volta".

Nel frattempo, il percorso universitario procede e inizia ad approcciarsi a materie più specifiche come microbiologia generale e microbiologia enologica. "Proprio con queste due materie inizio a sentire qualcosa dentro di me di ancora non ben definito che mi incuriosiva, che mi attirava sempre di più".

"Ascoltando le lezioni di microbiologia enologica mi chiedevo cosa sarebbe accaduto se al posto di usare lieviti selezionati avessi usato lieviti indigeni già presenti sulle uve. Con queste domande, nel periodo di tirocinio, mi sono ritrovato in Alto Adige alla Tenuta Ansitz Dornach, un'azienda vitivinicola biodinamica dove ho trovato le mie risposte".

Sempre mosso dal caso, Michele riceve in dono il primo disco di kombucha. "Avevo assaggiato qualche kombucha in commercio e devo dire che non mi aveva fatto impazzire". Dallo scetticismo al colpo di fulmine è bastato un attimo.

"Più passava il tempo, più le persone mi chiedevano perché non la vendessi e mi spingevano ad aprire una mia azienda. Devo ammettere che gran parte della spinta ad aprire è venuta dalla mia compagna". Nonostante il supporto, non sono mancate le sfide, che Michele ha sempre affrontato con coraggio e determinazione.

"Sicuramente la sfida più grande è stata con me stesso, la paura di non essere all'altezza e di investire soldi in attrezzature, materie prime in quantità e soprattutto di qualità. Il dover fare praticamente tutto da autodidatta e il dover produrre senza l'ausilio di tecnologie come, per esempio, una cella di fermentazione a temperatura controllata è stato difficile".

Un'altra grande sfida è stata quella di far rifermentare la kombucha in bottiglia a temperatura ambiente cercando di capire quale potesse essere un tempo ideale per una giusta carbonazione evitando però che al momento dell'apertura sviluppasse tanta schiuma da perdere parte del prodotto.

Con lo scorrere del tempo Michele è riuscito a distinguersi dalle alternative presenti attualmente sul mercato. “Sicuramente l’impronta fortemente artigianale e il produrre una bevanda realmente non pastorizzata e non microfiltrata è già un buon punto di partenza e di collocazione nel mercato”.

Un altro aspetto distintivo risiede nella stagionalità del progetto, sia per quanto riguarda la fermentazione primaria – ogni stagione il prodotto avrà note aromatiche diverse perché la fermentazione segue ritmi diversi, la flora microbica muta e la chimica dietro a questi processi è influenzata dalle temperature – , sia per quanto riguarda la proposta di gusti.

“Oltre alle tre referenze che produco tutto l’anno, ogni stagione cercherò di dare spazio anche a gusti aggiuntivi che rappresentino proprio il periodo in corso”. I prodotti fissi de La Fermenteria contano l’Original, 100% tè verde Gunpowder Special, l’Ibisco, blend di fiori di Ibisco e tè verde Gunpowder Special, e lo Zenzero, 100% te verde Gunpowder Special e succo di zenzero estratto a freddo.

“Inoltre per l’estate sto producendo anche una kombucha sempre a base di tè verde ai fiori di Sambuco e un’altra di te nero al bergamotto, entrambi gusti che durante i vari test mi hanno sempre portato alla mente immagini e sensazioni estive”.

La Fermenteria guarda anche alla sostenibilità. “La pianta del tè richiede l’utilizzo di grandi quantità di acqua, quindi è una coltura di per sé poco sostenibile. È da molto che mi interrogo su come non limitare questo aspetto. Fin da subito ho pensato che mettere gli scarti dell’infusione nella compostiera potesse essere già un primo piccolo passo dato che le foglie di tè sono ricche di azoto, tannini e altre sostanze molto fertilizzanti”.

Parlando di pratiche produttive, Michele sta attuando dei test su infusioni a freddo principalmente per evitare di far bollire l’acqua, riducendo quindi l’utilizzo di gas e energia elettrica. “Voglio capire quanto l’infusione a freddo possa incidere sul sapore finale dei miei prodotti”.

I canali di distribuzione attuali dei prodotti de La Fermenteria includono bar, ristoranti, piccoli negozi e attività in cui il prodotto viene spiegato anche oltre al semplice aspetto aromatico. “C’è una storia, c’è un artigiano dietro a questi prodotti quindi al momento credo che i miei prodotti debbano essere messi nelle mani di chi ha il tempo e la voglia di raccontare anche il mondo che si cela dietro alla bottiglia”.

Il pubblico si è dimostrato diviso su questa bevanda. “Ho incontrato due tipologie di persone: quelli molto curiosi ed entusiasti di assaggiare un nuovo prodotto, e quelli che ancora non

sono pronti a gusti nuovi, diversi dai soliti e quindi anche poco propensi ad assaggiare”.

Non mancano i progetti futuri che includono la collaborazione con artigiani locali per creare una rete di persone che credano nella qualità dei prodotti. “Un altro progetto che mi sta molto a cuore è quello di trasformare la parola “scarto” in “risorsa”, magari mettendo a punto un ulteriore processo fermentativo che permetta alle foglie di tè usate per la preparazione di kombucha di diventare un fertilizzante vivo per il terreno perché, se parliamo di fermentazione non possiamo non parlare di terra, di sostenibilità, di recupero degli scarti produttivi”.

“Ripenso agli inizi, quando La Fermenteria era solo un’immagine nella mia testa. Fin dall’inizio per me era un luogo e non un marchio. Un luogo immerso nella natura, di incontro e di confronto, di scambio e di studio, dove le persone tornano a farsi delle domande”.

Un dato è certo, la kombucha di Michele ha ben chiara la sua identità artigianale e lo ribadisce anche il suo motto “Fermentare è un atto rivoluzionario!”.

LE FOTO

La Ferme Interia
RAW
KOMBUCHA
ZENZERO
330ml

La Ferme Interia
NATURA IN MOVIMENTO
RAW
KOMBUCHA
FIORI DI SAMBUCO
330ml

La Ferme Interia
NATURA IN MOVIMENTO
RAW
KOMBUCHA
FIORI DI IBISCO
330ml ℮

La Ferme Interia
NATURA IN MOVIMENTO
RAW
KOMBUCHA
ORIGINAL
330ml

Due “Alt” di Niko Romito sulla Firenze-Pisa-Livorno

FIRENZE – Proseguono le aperture di Alt-Stazione del gusto, il format che porta la firma dello chef tre stelle Michelin **Niko Romito** che grazie ad un accordo con EniLive sta riconvertendo vecchie stazioni di servizio nella rete degli oltre 5.000 punti vendita in Europa, di cui oltre 4.000 in Italia.

Dopo le aperture di Milano, Firenze e Ostia, sulla Firenze-Pisa-Livorno due stazioni cambieranno volto. A Ponsacco e a Collesalvetti, sono infatti in corso i lavori per due nuovi ristoranti che porteranno per la prima volta lungo la superstrada una proposta di ristorazione veloce ma di alta qualità. L'inaugurazione è prevista per dopodomani, mercoledì 16 luglio.

A occuparsi della cucina sono gli allievi di Accademia Niko Romito, la scuola di alta formazione fondata dallo chef nella sua Castel di Sangro (L'Aquila) dove tutto è nato e dove ancora oggi c'è il Reale, il ristorante tre stelle Michelin.

Alt Stazione del Gusto è un modello di ristorazione unico nel suo genere. Il progetto è nato nel 2018 e Alt applica la creatività e la tecnica di un cuoco italiano simbolo di ricerca e sensibilità gastronomica, a una serie di proposte che trasformano la sosta nelle stazioni di servizio Enilive in un'esperienza gustosa.

Cantieri dell’Immaginario 2025, applausi per l’Otello diretto da Giorgio Pasotti

L’AQUILA – Grande partecipazione e forti emozioni per “Otello”, andato in scena ieri sera sulla Scalinata di San Bernardino a L’Aquila nell’ambito della rassegna I Cantieri dell’Immaginario 2025.

La produzione, firmata Teatro Stabile d’Abruzzo in collaborazione con Marche Teatro, Stefano Francioni Produzioni, Virginy L’isola trovata e Teatro Maria Caniglia, ha proposto una lettura intensa e attuale del capolavoro di Shakespeare. Regia e ruolo di Iago sono stati affidati a **Giorgio Pasotti**, direttore artistico del Tsa, con drammaturgia di **Dacia Maraini**, adattamento scenico di **Antonio Prisco** e musiche di **Patrizio Maria D’Artista**.

Sul palco, insieme a Pasotti, **Giacomo Giorgio** (noto al grande pubblico per la serie tv *Mare fuori*), **Claudia Tosoni, Davide Paganini, Gerardo Maffei, Salvatore Rancatore, Andrea Papale** e **Dalia Aly**. La rappresentazione ha riportato al centro riflessioni quanto

mai attuali: gelosia, possesso, violenza. Temi che, come ha ricordato Pasotti, “dopo cinque secoli ci mettono ancora di fronte a una realtà malata e incattivita”. Pasotti ha poi ringraziato il pubblico, numeroso e partecipe, che ha accolto con calore lo spettacolo, sottolineando ancora una volta il ruolo di L’Aquila come punto di riferimento culturale e teatrale nel panorama nazionale, in continuità con il percorso che porterà la città ad essere Capitale Italiana della Cultura nel 2026.

La rassegna prosegue con tanti appuntamenti dedicati a musica, teatro e arti visive. Stasera alle 21,30, sempre sulla Scalinata di San Bernardino, sarà la volta di **Serena Brancale** con il suo “Anema e Core Tour”, concerto promosso dalla Società Aquilana dei Concerti Barattelli.

Tutte le informazioni e il calendario aggiornato sono disponibili su *www.cantieriimmaginario.it*. I biglietti per i prossimi spettacoli possono essere acquistati su Ciao Tickets.

Dazi, Nicodemi del Consorzio vini d’Abruzzo: “Alto rischio per tutta l’economia regionale”

13 Luglio 2025

ORTONA – “Se non si troverà una soluzione, sarà un grosso danno per l’economia regionale”.

Non usa mezzi termini **Alessandro Nicodemi**, presidente del Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo, nel commentare l’annuncio del presidente degli Usa Donald Trump di introdurre dazi al 30 per cento già dal primo agosto.

“Abbiamo letto la lettera di Trump con incredulità perché dopo le interlocuzioni di questi mesi, tutti eravamo ormai convinti che i dazi sarebbero stati al massimo del 15 per cento e non di certo il doppio. Un dazio al 30, più che una politica protezionistica, sembra essere un vero e proprio embargo”.

Il Montepulciano d’Abruzzo è tra le denominazioni leader nel settore popular, ovvero quello che vede i vini sugli scaffali a un costo che si aggira tra i 15 e 20 dollari a bottiglia.

“Una tassazione così alta”, analizza Nicodemi, “rappresenterebbe un incremento di costo ingiustificato e metterebbe fuori gioco tutta la denominazione. Gli Stati Uniti rappresentano il primo mercato nelle esportazioni del vino d’Abruzzo. Il giro d’affari è troppo vasto, quindi

sarebbe impossibile rimpiazzarlo con qualunque altro tipo di mercato, anche gli emergenti che dimostrano interesse verso il Montepulciano d'Abruzzo".

A peggiorare il quadro secondo il presidente del Consorzio, c'è anche "l'invito" di Trump a delocalizzare le produzioni negli Usa, per avere in cambio una rivisitazione dei dazi.

"Siamo disarmati", sottolinea, "perché il settore agroalimentare che produce seguendo i disciplinari Dop e Igp è ovvio che non può spostare le produzioni altrove. Trump ci sta chiedendo di delocalizzare la terra che è la matrice dei nostri prodotti".

Alla base di questa richiesta per Nicodemi, "c'è una lettura completamente errata da parte degli Stati Uniti dei disciplinari come di un metodo protezionistico. Non è così, i disciplinari sono la garanzia del prodotto di eccellenza che parte dalla terra e arriva fino alla tavola e non mi riferisco solo al vino ma anche al Parmigiano Reggiano, ai Pomodori Pachino o al Prosciutto di Parma, per citarne alcuni".

Secondo Nicodemi ora la strada da seguire è quella del dialogo e non c'è tempo da perdere. "Mi aspetto che si trovi subito una soluzione perché la posta in gioco è troppo alta. Penso che in questo momento fare muro contro muro sia controproducente. Confido nel ministro **Francesco Lollobrigida** e nella presidente **Giorgia Meloni**, insieme al governo europeo, affinché facciano capire che se sulla bilancia commerciale oltre ai beni inseriamo anche i servizi, allora il peso non è più così squilibrato, come gli Usa vogliono far credere, verso l'Europa. Il quadro cambierebbe completamente e allora anche i dazi potrebbero essere riportati a livelli più accettabili".