

## VIVA LA VITE, ALL'AURUM DI PESCARA LA PRIMA FIERA-MERCATO ABRUZZESE DEI VINI ARTIGIANALI

8 Novembre 2017

di **Redazione**



PESCARA – Occhi puntati sull'ex Aurum di Pescara, dove domenica e lunedì prossimi va in scena Viva la Vite-Artigiani del vino ([qui l'anteprima di Virtù Quotidiane](#)), la prima fiera-mercato d'Abruzzo, tra le prime regioni in Italia per produzione e consumo di vino, che offrirà la possibilità di percorrere un viaggio tra le eccellenze del territorio italiano ed europeo ed acquistare direttamente in fiera i prodotti degustati.

L'organizzazione dell'evento si deve ad un trio di intraprendenti addetti ai lavori: **Giuseppe Maria Zolfo**, titolare dal 2011 della Vinatteria Zolfo di Pescara, la sua compagna di lavoro e di vita **Giorgia Brandimarte** e **Carlos Casasanta**, esperto di enogastronomia, vini e liquori,

cocktail e abbinamenti, che nell'ottobre 2016 hanno dato vita all'associazione Viva la Vite, iniziando a lavorare all'appuntamento del 12 e 13 novembre prossimi.

La fiera si promette di diventare punto di riferimento per gli operatori del settore e gli appassionati: si dedicherà con particolare attenzione alla valorizzazione delle aziende che operano con onestà e trasparenza – dicono gli organizzatori – nel rispetto della natura e dei suoi cicli, esprimendo, ognuna a suo modo, i diversi terroirs, al fine di accrescerne il prestigio e di creare prospettive di sviluppo economico per le aree a particolare vocazione vinicola, la visita e la valorizzazione dei luoghi di produzione.

In particolare sono state selezionate le aziende che seguono direttamente tutte le fasi produttive, dalla coltivazione della vite all'imbottigliamento, che utilizzano solo uve proprie o acquistate nello stesso territorio. Si prediligeranno quelle aziende che non utilizzano prodotti chimici di sintesi, erbicidi, fungicidi, sistemici ed organismi manipolati geneticamente, che fanno un utilizzo consapevole dell'anidride solforosa SO<sub>2</sub> e che non utilizzano elementi esogeni che possano distogliere la rappresentatività di un terroir.

Il programma prevede una serie di conferenze e laboratori, sia nella giornata di domenica che in quella di lunedì.

Si parte alle ore 14 nella sala Cascella, con il laboratorio dedicato alla Tintilia, vitigno autoctono molisano, condotto da **Pierluigi Cocchini**, agronomo e curatore guida *Slow Wine*.

Alle 15,45 Birra-Viaggio e conoscenza nel mondo della birra, condotto da **Juri Ferri**, mastro birraio presso Almond.

Alle 16 nella sala Tosti la restauratrice **Valentina Muzii** conduce il seminario dedicato a "Il vino nell'arte - Uve, vino e vendemmia, attraverso l'analisi di opere d'arte".

Alle 17,30 nella sala Cascella Veni, vidi, vini-La roboante irruzione del vino nella miscelazione, laboratorio condotto da **Roberto Persia**, mixologist presso Uniko, Pescara.

Lunedì alle 10,30 nella sala Cascella Marguet ed i suoi 4 lieux dits di Champagne, laboratorio condotto da **Paolo Pallozzi**, responsabile commerciale de Les Caves de Pyrene Italia.

Alle ore 12 nella sala Tosti Abruzzo, Marche, Molise-Dalla vite alle guida, incontro con i produttori di vino di Viva la Vite selezionati da *Le Guide di Repubblica* (Gentile, Pepe, Abbazia di Propezzano, Praesidium, Nic Tartaglia, Vinica, Clara Marcelli), condotto da **Giorgio D'Orazio**, *Le Guide di Repubblica*. Un incontro per conoscere da vicino alcune delle realtà vitivinicole abruzzesi, marchigiane e molisane presenti a Viva la Vite e già selezionate – nelle

sezioni “Produttori di vino” curate da D’Orazio – da *Le Guide di Repubblica*, le nuove guide ai piaceri e ai sapori delle regioni edita da Repubblica e dirette da **Giuseppe Cerasa**.

Alle 12,30 nella sala Cascella Il formaggio nel mondo secondo Taberna Imperiale, laboratorio condotto da **Gianni Faieta**, selezionatore ed esperto di formaggi presso Taberna Imperiale di Rocca Calascio (L’Aquila). Degustazione di formaggi con abbinamenti.

Alle 14,30 Avvicinamento all’Extravergine di Oliva–L’importanza dei monovarietali e l’olio in cucina, conduce **Fabio Ferrara** dell’Osteria del Tarassaco di Rivisondoli (L’Aquila). Degustazione di olii.

Alle 15 nella sala Tosti Vino, tra il gusto e il giusto, con il nutrizionista **Antonio Pacella** che aiuterà a rispondere ad una serie di domande, il vino fa bene o fa male? Quanto bere? Quando bere? Perché bere? Perché non bere? Esperto di Malattie Metaboliche e Disturbi del comportamento alimentare.

I seminari si chiudono alle 16,30 alla sala Cascella con Meteri–Degustazione solo su invito con **Raffaele Bonivento**, dell’enoteca online Meteri.