

A Bussi torna “Enotirino”, 70 cantine abruzzesi e tipicità locali nel castello restaurato

18 Agosto 2026

di **Redazione**



BUSSI SUL TIRINO- Dopo il successo della seconda edizione, torna per il terzo anno consecutivo la rassegna di vino e sapori abruzzesi Enotirino, manifestazione organizzata e promossa dalla Associazione Enotirino Ets in coprogettazione col Comune di Bussi (Pescara).

Un percorso tematico di degustazione enogastronomica nel cuore di uno dei borghi meno esplorati della regione, forte di un affascinante e panoramico centro storico che rinasce dopo le emergenze ambientali e il terremoto.

Sabato 29 agosto, dalle ore 11 e fino a mezzanotte, nelle sale del Castello di Bussi, completamente restaurato e valorizzato, negli spazi degli adiacenti Palazzo Franceschelli e Palazzo Fiorani, in piazza Tirino, sulla sommità del paese affacciato sulla vallata del fiume Tirino (famoso per le sue escursioni canoa, cavallo, e-bike) e poi nella suggestiva Via Dietro Corte, proprio dietro gli storici edifici che ospitano i banchi d'assaggio, va in scena la terza

edizione di Enotirino.

Un wine festival che durante un'intera giornata unisce degustazioni, masterclass, show cooking, convegni, appuntamenti culturali, esposizioni, musica live e dj set, stand di tipicità, banchi di vendita vino, street food. Per riscoprire un borgo dell'Abruzzo montano, Bussi sul Tirino, tornato alla luce dopo i primi restauri e conoscere diverse realtà abruzzesi sotto il profilo vitivinicolo e gastronomico, confrontandosi direttamente con i produttori.

Terroir a confronto con oltre 70 cantine d'Abruzzo, da un palazzo all'altro, da una sala all'altra, un percorso tematico e libero per assaggiare centinaia di etichette espressioni di differenti vitigni autoctoni, di diversi areali produttivi. Sono state individuate 5 grandi aree tematiche (Colline Pescaresi, Colline Teramane, Colline Teatine, Casauria e Terre Aquilane con le Valli del Tirino, Peligna e dell'Aterno) all'interno delle quali saranno presenti specifiche zone di produzione o aree di menzione vinicola, fra tante cantine storiche e novità (l'elenco completo è disponibile sul sito www.enotirino.it).

Tutti assaggi, con la possibilità di acquistare la bottiglia che si desidera, accompagnati dalla selezione di prodotti tipici da consumare prima, dopo e durante il percorso, a cura di selezionati operatori gastronomici della regione. Fra i banchi d'assaggio dei vini si inseriscono poi le Tipicità, tanti produttori artigianali di prelibatezze - salumi, formaggi, olio evo, ceci, birra artigianale, gelati, zafferano, pasta, confetture, miele, liquori, pane, tartufo (tutti gli espositori sul sito www.enotirino.it), per conoscere, provare, acquistare. E per rilassarsi e divertirsi ecco la Terrazza panoramica, l'Area podcast, il Giardino e le Postazioni foto-video.

"Enotirino con la terza edizione organizzata in coprogettazione col Comune di Bussi nella persona del sindaco **Paolo Salvatore**, conferma e rafforza la volontà di diventare una festa annuale di fine estate dedicata alla promozione del territorio abruzzese, partendo dal centro storico di Bussi sul Tirino, che ha deciso di far parlare di sé non solo per le bellezze legate al turismo fluviale ma anche per importanti iniziative di esaltazione delle eccellenze enogastronomiche", commentano gli ideatori **Luca Di Carlo, Marco Giuliani e Giorgio d'Orazio**, titolari del marchio e format Enotirino e membri del direttivo dell'Associazione omonima.

"Enotirino rappresenta oggi una delle manifestazioni di maggiore rilievo del territorio, in grado di attrarre visitatori, produttori e operatori provenienti dall'Abruzzo e da altre regioni", dice il sindaco Salvatore. "La costante crescita del festival, che vede la partecipazione di oltre 70 cantine, ne conferma il ruolo di riferimento per il comparto vitivinicolo regionale e per le attività di valorizzazione del territorio. In tale contesto, l'Amministrazione comunale ha orientato il proprio impegno al sostegno delle eccellenze locali, accompagnando anche il

percorso di riconoscimento Docg per l'intero territorio comunale, nella convinzione che la qualità delle produzioni e la valorizzazione dell'identità paesaggistica costituiscano elementi strategici per lo sviluppo. Enotirino si conferma pertanto uno strumento di promozione e crescita, in grado di favorire la collaborazione tra istituzioni, imprese e associazioni e di contribuire alla generazione di nuove opportunità nei settori del vino, del turismo e dell'enogastronomia".

Ai banchi di assaggio, cuore pulsante della manifestazione, con degustazioni accompagnate da live music, si aggiungono incontri culturali ed esposizioni di artigiani e creativi abruzzesi, pronti a far conoscere le proprie attività.

Il programma

Apertura e convegno alle ore 11

Dopo il taglio del nastro col partner Edison e l'esibizione de "I Giovani Archi", un momento fondamentale è quello del convegno – in collaborazione col Consorzio Vini d'Abruzzo – dedicato alla "Narrazione creativa di territorio" attraverso il Cerasuolo della Valle del Tirino e un omaggio alla figura di Luigi Cataldi Madonna, padre della viticoltura dell'Alto Tirino. Presentato dal giornalista Giorgio d'Orazio, alla presenza delle autorità, di Alessandro Nicodemi, presidente del Consorzio, e di Giulia Cataldi Madonna, il convegno vedrà la partecipazione straordinaria di tre relatori d'eccezione: Marco Bolasco, giornalista ed editore enogastronomico, Gianni Fabrizio, critico enoico e curatore di prestigiose guide, Paride Vitale, imprenditore ed esperto di comunicazione, autore del libro di successo "D'Amore e d'Abruzzo" e del nuovo "Ancora d'amore e d'Abruzzo" appena uscito in libreria.

Show cooking alle ore 13

Un eccezionale ospite contribuisce ad accendere i riflettori su Enotirino 2026: Matteo Canzi, vincitore della 15esima edizione di Masterchef Italia, sarà ospite del wine festival per una performance di showcooking esclusiva.

Accompagnato dal giornalista Valerio Di Fonso, vedrà protagonista la ricetta "Trota scottata, beurre blanc allo zafferano di L'Aquila Dop e Pecorino d'Abruzzo con crema di ceci biologici". Un piatto originale ispirato alle produzioni abruzzesi quali ingredienti ideali per l'alta cucina.

Masterclass alle ore 11,30 e alle 14,30

Dedicate anche quest'anno a due approfondimenti vinicoli dell'Abruzzo. Presentate da

Giorgio d'Orazio e guidate dagli stessi produttori, coordinati nel servizio dal sommelier Antonio Ragonese.

“Spumanti delle province abruzzesi”, fra tradizione e contemporaneità: con 8 etichette di metodo charmat e classico delle aziende Guerino Pescara (L'Aquila), Faraone (Teramo), Chiusa Grande (Pescara), Dora Sarchese (Chieti).

“La prima docg d'Abruzzo”, le Colline Teramane tra Gran Sasso e Adriatico: con 5 etichette di Montepulciano teramano di diverse annate, dalle più risalenti alle più giovani, delle aziende Barone Cornacchia, Cerulli Spinozzi, Nicodemi, Abbazia di Propezzano, Barba.

Premi alle ore 17,00 e 19,00

Torna per la III edizione il Premio “Impegno Sostenibile” a cura dell'Associazione Enotirino Ets in collaborazione con Silysiamont S.p.A. Un riconoscimento riservato a quei produttori vitivinicoli che hanno profuso particolari idee, energie, risorse nella valorizzazione del territorio, dal punto di vista agricolo e culturale con un approccio green, tradizionale e/o innovativo.

La novità è la I edizione del Premio “La Cantina Preferita” a cura dell'Associazione Enotirino Ets in collaborazione con Società Chimica Bussi Spa: riconoscimento riservato alla cantina più votata del festival da parte dei visitatori.

Dalle 11,00 alle 19,00 sarà possibile votare su www.enotirino.it e seguire in tempo reale la classifica provvisoria per scoprire chi è in testa.

Stand gastronomici da mezzogiorno a mezzanotte

Dopo la chiusura dei banchi d'assaggio (ore 20), la festa di Enotirino prosegue nel belvedere appena restaurato di Via Dietro Corte, dove sono ospitati già durante la giornata numerosi stand gastronomici con le loro prelibatezze: pallotte cacio e ovo, panini gourmet, arrostitini, pizze al piatto, polpette e hamburger di pecora, fritti, salumi e formaggi, trote, crepes, porchetta, fiadoni, cocktail, birre, gelati e altre prelibatezze.

Si può così pranzare e cenare accompagnati da centinaia di etichette delle cantine presenti, sempre ascoltando musica o ballando durante i concerti e i dj set.

Nove esibizioni live

Anche la musica è protagonista di Enotirino, con 9 esibizioni distribuite nell'arco dell'intera giornata e in diversi spazi del festival. Un programma trasversale che accompagnerà degustazioni, incontri e momenti di festa spaziando dal jazz allo swing, dal pop al rock, dal cantautorato italiano al funk, fino ai dj set, con una proposta musicale pensata per animare il festival dalla mattina fino a sera.

Enotirino è un wine festival organizzato con il prezioso contributo di uno staff di promotori (Andrea Scancella, Jessica Di Stilio, Noemi Capogreco, Sabina Gasparini, Riccardo Secinaro, Roberto Senyuta, Nino Arduini, Mirka Felicioni) e di tanti volontari.

È promosso dalla Associazione Enotirino Ets in coprogettazione col Comune di Bussi, col patrocinio del Consorzio Vini d'Abruzzo e il sostegno di numerosi partner e sponsor privati.