

Cantine Aperte, Faraone tra i fondatori in Abruzzo: “L’enoturismo è una cosa seria”

21 Maggio 2025



GIULIANOVA – Era il 1996 quando **Giovanni Faraone** collaborò alla nascita del Movimento Turismo del vino Abruzzo, e poi aderì per la prima volta a Cantine Aperte, manifestazione nazionale nata tre anni prima, che spalancò le porte dei luoghi di produzione, con l’obiettivo, tra le altre cose, di superare lo scandalo del metanolo che aveva allontanato i consumatori dal prodotto enologico.

Da 29 anni, l’azienda agricola con sede a Giulianova (Teramo) non ha saltato neanche una edizione perché “l’enoturismo per noi è una cosa seria”, dice a *Virtù Quotidiane* **Federico Faraone**, oggi titolare della cantina che per prima spumantizzò con Metodo classico in Abruzzo.

“Complice la nostra posizione, facilmente raggiungibile, abbiamo sempre accolto visitatori.

Avere un calice pronto da far degustare era normale per mio padre che coccolava chiunque entrasse, raccontando cosa ruotava attorno alla produzione del vino. Avevamo spesso anche tanti stranieri, a cui regalavamo un prodotto artigianale del territorio, nel momento in cui ci lasciavano i loro riferimenti. Pioniere e lungimirante da sempre, con questo sistema Giovanni Faraone faceva una vera e propria 'profilazione' del turista, ben prima che esistessero i social", rivendica il figlio.

Con la crescita della manifestazione di Cantine Aperte che si terrà sabato 24 e domenica 25 maggio, i servizi offerti dalle aziende si moltiplicano e alle degustazioni vengono sempre più spesso abbinati concerti, attività teatrali e sportive.

Per Faraone però il clou è sempre il vino: "La nostra azienda coincide con la nostra casa, dunque per noi Cantine Aperte significa farlo in famiglia, nel nostro giardino". Parola d'ordine, soprattutto dal post Covid, è prenotazione "per vivere una esperienza il più curata possibile", afferma.

In entrambe le giornate, Faraone ha pensato a turni di giro in cantina e degustazione di sei vini a numero chiuso, "per persone che abbiano voglia di ascoltare e conoscere", dice ancora il vignaiolo, abbinati ai piatti preparati da **Mariangela**, moglie di Federico, con prodotti aziendali e locali.



Federico e

Mariangela

Sabato 24 i turni saranno alle 15 e alle 18. La domenica i turni saranno due, alle 11 e alle 17, quello della mattina è pensato per le famiglie con bambini.

I genitori che potranno godere della degustazione e i piccoli saranno protagonisti di un laboratorio agricolo, letture a tema e una merenda del contadino, grazie alla collaborazione con l'associazione "A Testa in su". Il prezzo per gli adulti è di 25 euro, quello per i bimbi è di 10 euro.

Poi dalle 18 alle 20, le porte si apriranno con la formula di Cantine Aperte di 5 euro per due calici e dalle 18,30 si terrà la live session del cantautore teramano **Francesco Sbraccia** con la sua band, in collaborazione con l'associazione Human Friendly.

Per le degustazioni, i vini all'assaggio saranno lo Spumante Metodo classico, il Trebbiano Santa Maria dell'Arco 2014, il Pecorino Igt 2024, il Cerasuolo d'Abruzzo Le Vigne 2024, il Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo, Santa Maria dell'Arco 2017 e il Rosso della cattedrale. Per finire verrà offerto un cocktail a base di vino da sorseggiare in giardino. Tra gli abbinamenti gastronomici che verranno serviti troveremo una focaccia alla salvia e pecorino del Caseificio Cretone, un biscotto salato con ricotta alle erbe e Capocollo di maiale nero abruzzese Costantini Slow.

Per informazioni e prenotazioni 085-8071804, 347-5123846 o info@faraonevini.it.

LE FOTO













