VirtùQuotidiane

DEGUSTAZIONI TRA CHIOSTRI E CONVENTI, NEL WEEKEND “FAI PERCORSI SLOW” PER CONOSCERE L’ABRUZZO CON VINO E CIBO

26 Aprile 2023

PESCARA – Toccare con mano la tipicità, la sostenibilità e la qualità dei vini, del cibo e dei luoghi, dove il viaggiatore sarà invitato alla scoperta dell’Abruzzo e dei suoi tesori nascosti. È la prima edizione di “Fai Percorsi Slow 2023”, evento ideato dal Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo, in collaborazione con il Fai Abruzzo e Molise e Slow Food Abruzzo, per amplificare ulteriormente l’esperienza del progetto “Percorsi – Abruzzo Wine Experience” e rafforzare la promozione delle unicità del territorio abruzzese attraverso i suoi vini, in programma sabato e domenica prossimi, 29 e 30 aprile.

Nove luoghi identitari nelle quattro province abruzzesi, scelti e presentati dalle Delegazioni Fai insieme ai Presìdi Slow Food e alle Comunità del Cibo abruzzese, e all’offerta delle cantine del Consorzio, andranno a comporre 6 itinerari alla scoperta delle meraviglie d’Abruzzo. Degustazioni guidate di vini e di altri prodotti agroalimentari, eventi culturali e molto altro

ancora per la prima edizione di “Fai Percorsi Slow”.

Ulteriori informazioni all’indirizzo *https://www.vinidabruzzo.it/fai-percorsi-slow/* e per prenotare le masterclass si può scrivere a *info@abruzzowineexperience.com*.

I LUOGHI VISITABILI

Bucchianico (CH), Chiostro del municipio e la sala dei Banderesi, visite a cura della Delegazione FAI di Chieti;

Capestrano (AQ), Convento di San Giovanni, visite a cura della Delegazione FAI di L’Aquila;

Città Sant’Angelo (PE), Chiostro di San Francesco, il giardino delle Clarisse e Palazzo Coppa Zuccari, visite a cura della Delegazione FAI di Pescara;

Lanciano (CH), Parco delle Arti musicali (Complesso Torri Montanari), visite a cura della Delegazione FAI di Lanciano;

Montorio al Vomano (TE), Convento degli Zoccolanti, visite a cura della Delegazione FAI di Teramo;

Pollutri (CH), Chiesa incompiuta di Santa Maria del Piano, visite a cura della Delegazione FAI di Vasto.

Orari di apertura:

Sabato 29 aprile dalle ore 16.00 alle ore 21.00

Domenica 30 aprile dalle ore 10.00 alle ore 20.00

IL PROGRAMMA DELLE DEGUSTAZIONI GUIDATE

LANCIANO

Parco delle Arti musicali (Complesso Torri Montanari) – Largo Mons. Trott
Sabato 29 aprile – ore 17,30
I bianchi della Costa dei Trabocchi
Il Trebbiano d’Abruzzo è senz’altro il vitigno a bacca bianca più diffuso in Abruzzo, ma attualmente molti produttori stanno ottenendo ottimi risultati anche con le varietà pecorino, passerina e cococciola. In questa degustazione ne assaggerete alcuni esempi provenienti dal

litorale teatino e dalle colline retrostanti in abbinamento ad una misticanza di campo e ceci preparata dalla azienda agricola Caniloro di Lanciano.

Domenica 30 aprile – ore 17,30
Vino e territorio: le Colline Teatine
L'assunto che il vino deve essere l'espressione del territorio è alla base del lavoro di tanti produttori abruzzesi. A testimoniare questo indissolubile legame, vi proponiamo l'assaggio di sei Montepulciano d'Abruzzo a esprimere suoli (terre rosse e bianche), vinificazioni e invecchiamenti (acciaio, legno) diversi. In abbinamento una selezione di salumi locali, a cominciare dal salsicciotto frentano, presidio Slow Food e altri salumi proposti dall'azienda agricola Le 3 Casette di Gesso Palena.

BUCCHIANICO

Chiostro del municipio e la sala dei Banderesi
Sabato 29 aprile – ore 17,30
Vino e territorio: il Pecorino dei vignaioli teatini
Il Trebbiano d'Abruzzo è senz'altro il vitigno a bacca bianca più diffuso in Abruzzo, ma attualmente molti produttori stanno ottenendo ottimi risultati anche con le varietà pecorino, passerina e cococciola. In questa degustazione ne assaggerete alcuni esempi provenienti dal litorale teatino e dalle colline retrostanti in abbinamento ai formaggi dell'azienda agricola La Piccola Fattoria di Montenerodomo (Ch).

I vini: Tenuta I Fauri, Cantina Wilma, Fattoria Teatina, Buzzarone, Maligni, Zappacosta

Domenica 30 aprile – ore 17,30
Generazioni del Villamagna Doc
La Villamagna doc è l'ultima denominazione nata in Abruzzo, nel 2011, e racchiude circa 85 ettari nell'omonimo borgo lungo la val di Foro e parte dei comuni di Vacri e Bucchianico. Un terroir che trae benefici dalle brezze del mare Adriatico, distante pochi chilometri, e dall'influenza del vicino massiccio della Maiella. Per l'occasione degusteremo una selezione delle ultime annate.

I Vini: Valle Martello, Cascina del Colle, Palazzo Battaglini, Pian di Mare, Torre Zambra, Cantina sociale di Villamagna

CITTA SANT'ANGELO

Palazzo Coppa Zuccari

Sabato 29 aprile – ore 17,30
Montepulciano d'Abruzzo Doc, alla scoperta delle Terre dei Vestini
Nel 2006 è stata introdotta nel disciplinare del Montepulciano d'Abruzzo Doc la sottozona "Terre dei Vestini" in provincia di Pescara, che oggi è avviata verso il riconoscimento dell'omonima Docg. Ne potrete verificare le qualità in una degustazione di sei vini rossi in compagnia di una carrellata di salumi di maiale nero proposti dall'agriturismo Santa Felicita di Cepagatti

Domenica 30 aprile – ore 17,30
L'Abruzzo veste di bianco
Da sempre conosciuta come terra di rossi, l'Abruzzo sta dimostrando negli ultimi anni una grande anima bianchista. Oltre al trebbiano, infatti, molti produttori stanno ottenendo ottimi risultati anche con le varietà pecorino, passerina, cococciola e montonico. In questo laboratorio proverete una selezione di vini bianchi ottenuti da questi vitigni autoctoni in abbinamento al Pecorino di Farindola, presidio Slow Food, a cura del Consorzio Tutela Pecorino di Farindola.

CAPESTRANO

Convento di San Giovanni da Capestrano
Sabato 29 aprile – ore 17,30
Vini d'alta quota
La provincia dell'Aquila negli ultimi anni ha prodotto ottimi vini, forte espressione del loro terroir. In questa degustazione andremo alla scoperta del rosso d'eccellenza d'Abruzzo, il Montepulciano d'Abruzzo, che in quest'area ha trovato un habitat d'elezione, in abbinamento ai formaggi dell'indimenticabile Gregorio Rotolo – Azienda Valle Scannese.

Domenica 30 aprile – ore 17,30
La sottile linea rosa
La produzione di vini rosati in Abruzzo è una tradizione storica, premiata nel 2010 con la nascita della prima Doc italiana specifica per la tipologia, quella del Cerasuolo d'Abruzzo. Una tradizione che i produttori hanno imparato ad interpretare secondo stili e modalità differenti. Per l'occasione ne potrete degustare alcune espressioni insieme ad alcuni salumi del territorio, come la salsiccia di fegato aquilana ed altri salumi presentati dal mastro norcino Mauro De Paulis.

MONTORIO AL VOMANO

Convento degli Zoccolanti

Sabato 29 aprile e domenica 30 aprile – ore 17,30
Il Trebbiano d'Abruzzo, un grande bianco italiano
Il Trebbiano d'Abruzzo è senz'altro il vitigno a bacca bianca più diffuso in Abruzzo. Spesso bistrattato a discapito di altre varietà, oggi una nuova schiera di produttori ha dato nuovo impulso alla sua coltivazione, ottenendo risultati importanti in termini di qualità ed evoluzione temporale. In questa degustazione ne avrete una prova in abbinamento a formaggi di pecora e capra e ai salumi nostrani.

Per informazioni e per le prenotazioni delle degustazioni guidate:
info@abruzzowineexperience.com

CANTINE PARTECIPANTI

POLLUTRI

FONTEFICO
TENUTA ODERISIO
TILLI
CANTINE MUCCI
SAN NICOLA
CONSORZIO CITRA

LANCIANO

TENUTA FERRANTE
TENUTA FIORENTINO
CANTINA CERRETANO
CANTINA FRENTANA
COLLE MORO
EREDI LEGONZIANO
CONSORZIO CITRA

BUCCHIANICO

BUCCICATINO
TENUTA I FAURI
CANTINE MILIGNI
BUZZARONE
CANTINA VILLAMAGNA

CANTINA WILMA
VALLE MARTELLO
FATTORIA TEATINA
WILMA
RABOTTINI
ZAPPACOSTA
TENUTA DEI TIGLI

CITTÀ SANT'ANGELO

GUARDIANI FARCHIONE
CANTINA TOLLO
HADRIANUM
TENUTA DE MELIS
BARONE DI VALFORTE
CIAVOLICH
TORRE DEI BEATI
CIRELLI
FATTORIA GAGLIERANO
CHIUSA GRANDE
MASTRANGELO

CAPESTRANO

TERZINI
PASETTI
CATALDI MADONNA
COLETTI
MARGIOTTA
PIETRANTONJ

MONTORIO AL VOMANO

TENUTA MORGANTI
CERULLI SPINOZZI
STEFANIA PEPE
VALORI
LA QUERCIA
NICODEMI

ABBAZIA DI PROPEZZANO
UMA CASA NATURA

AZIENDE PARTECIPANTI

L'AQUILA

COOPERATIVA ALTOPIANO DI NAVELLI
MERCATO CONTADINO dell'Aquila
SOC. AGR. ROTOLO GREGORIO & C. s.s. – Scanno – (Aq)
Az. Agr. IOVENITTI ERNESTO Loc. Le Pastine Frazione Picenze Barisciano (Aq)
TERRE di SOLINA – Nucleo Capodacqua, 4 – Capestrano – (Aq)

LANCIANO

ACA Agrolearia – C.da Briccioli, 1 Altino (Ch)
AIA VERDE – Casale Cortellacci, 2 Pizzoferrato (Ch)
Soc. Agr. DI MARINO – Viale Brigata Maiella, 3 Torricella Peligna (Ch)
FONTE DEI SAPORI – Via Fonte Antoni, 2 Fossacesia (Ch)
L'OLIVICOLA CASOLANA – C.da Piano La Roma, 3 Casoli (Ch)
TRAPPETO DI CAPRAFICO – Località Caprafico, 35 Casoli (Ch)

POLLUTRI

SALUMIFICIO DI FIORE – Via della Libertà, Fresagrandinaria (Ch)

CHIETI

PRESIDIO SLOW FOOD CIPOLLA BIANCA PIATTA DI FARA FILIORUM PETRI
DAVIDE IACOVELLA – Strada per Villamagna, 9/A – Chieti
ZAFFINERIA – Fara F.P.
Az. Agr. LA PICCOLA FATTORIA di D'Antonio Raffaele C.da Lago Saraceno,1 Montenerodomo (Ch)
Az. Natural – Bucchianico

CITTÀ SANT'ANGELO

FATTORIA DI ROCCO di Milena Di Rocco C.da San Pellegrino, 59 Penne (PE) conserve, sottolio, prod. vari

AZ. AGR. ROSA ORLANDO Via Sablamico, 15 Loreto Aprutino (PE) conserve, sottolio, prod. vari
FRANTOIO MERCURIUS C.da Planoianni, 13 Penne (PE) olio EVO
AGRICOLA COLLE STELLE C.da Marzengo, 5 Loreto Aprutino (PE) olio EVO
SOC. AGR. GIARDINI DI GIULIO Via Muinicipio, 15 Tocco Da Casauria (PE) olio EVO
TENUTA FRAGASSI Str. Gaglierano, 38 Città Sant'Angelo prodotti alimentari
AZ. AGR. SANTA FELICITA di Gabriele Maiezza Via Tre Croci Cepagatti (PE) maiale nero, prod. alimentari
AZ. AGR. PRESUTTI C.da Sorripe, 40 Città Sant'Angelo olio EVO
AZ. AGR. BARBARA CILLI Via della Fonte Vecchia, 21 Città Sant'Angelo prodotti alimentari
PRESIDIO SLOW FOOD TONDINO DEL TAVO

MONTORIO AL VOMANO

AZ. AGR. BIOLOGICA MONACO – Via Colle Tortora, 2 Tortoreto (TE)
FATTORIA L'ARCA DI COLONNELLA – C.da Giardino, 90 Colonnella (TE)
AZ. AGR. LU'RMIT DI CATENA ANDREA – Via XXIV Maggio s.n.c. Torano Nuovo (TE)
CENTINI CHOCOLATE S.A.S. DI CENTINI GIOVANNI & C. – Via Vittorio Veneto, 28 Teramo
LA CAPRA FENICE – Via Cavatassi, 24 Tortoreto (TE)
COSTANTINI SLOW – Via Rovano, 21 Mosciano Sant'Angelo (TE)