

La vendemmia si fa festa da Cataldi Madonna nonostante l'anno funesto per la peronospora

5 Ottobre 2023

di **Marcella Pace**



OFENA – “La vendemmia in passato è sempre stata una grande festa. Oggi è vissuta dai produttori sempre con grande ansia, e quest’anno con la peronospora anche di più. Stiamo vendemmiando adesso il montepulciano per il nostro Cerasuolo. E ora stanno arrivando le grandi batoste per la riduzione delle quantità”.

È pesante l’analisi di **Giulia Cataldi Madonna**, ma la vignaiola, quarta generazione ora al timone dell’azienda di famiglia, con il suo carattere brioso non demorde.

Per ritrovare quell’aria festaiola che nel momento della vendemmia si è storicamente

respirato, anche quest'anno, domenica 8 ottobre, torna l'evento aperto al pubblico, "I sapori della Vendemmia" dove tutti potranno cimentarsi nella raccolta dell'uva.

Come sempre la manifestazione rappresenta una partnership tra Cataldi Madonna e il Bosso che proporranno una passeggiata enogastronomica alla scoperta dell'alta Valle del Tirino. Si parte dalla sede del Bosso, presso il Centro Turistico e Formativo "Valle del Tirino" a pochi metri dalla sorgente di Capodacqua del Fiume nel Comune di Capestrano, per un itinerario su un percorso pianeggiante tra vigneti ed uliveti secolari, per poi attraversare il borgo di San Silvestro nel comune di Ofena, "un borgo abbandonato ma stupendo", anticipa Giulia, "e infine arrivare in vigna da noi. Chiunque, anche chi non ha mai avuto a che fare con le piante, potrà raccogliere l'uva. E dopo la fatica inizierà la festa, con musica, cibo e tanti giochi per bambini".

In perfetto stile Cataldi Madonna, dove la cooperazione con i produttori di qualità della regione, "persone che fanno prodotti speciali e che lavorano come noi", dice, è sempre stata un vero mantra, la giornata di domenica vedrà tanti ospiti speciali.

"Ci sarà **Emo Lullo** con le sue Sise delle Monache, il ristorante In Bottega di Rapino che farà le bombette con la porchetta di maialino nero. E poi Taberna Imperiale con il suo grana di Pecora affinato nelle grotte a Calascio e poi il prosciutto crudo di Rampini di Fontecchio.

Per partecipare è necessario prenotare al Bosso, telefonicamente allo 085-9808009 o via email, a info@ilbosso.com o sul sito.

LE FOTO





pubbliredazionale