



Vinitaly: l'Abruzzo si racconta tra calici, territorio, extravergine ed enoturismo

13 Aprile 2026 

VERONA – Brindisi, masterclass, ma anche racconti e storie dalla voce dei vignaioli. Scorre veloce la seconda giornata del Vinitaly, il salone internazionale del vino di Verona, tra visite istituzionali, wineloves e buyer da incontrare per chiudere accordi.

Con il sottosegretario **Luigi D'Eramo**, l'europarlamentare **Carlo Fidanza** e il deputato **Guerino Testa**, arriva nel pomeriggio, accolto dal vicepresidente della Regione Abruzzo **Emanuele Imprudente** e dal presidente del Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo, il ministro dell'Agricoltura **Francesco Lollobrigida** che sperimenta il visore del progetto Abruzzo Virtual Tour, il viaggio immersivo del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo nella regione verde d'Europa, tra vigneti, denominazioni e territorio.

SEGUI LO SPECIALE DI VIRTÙ QUOTIDIANE

“Al Vinitaly ho trovato un Abruzzo vivace, una regione che non è più solo del Centro Italia – ha detto Lollobrigida – ma è centrale in Italia grazie al lavoro delle istituzioni e soprattutto degli imprenditori che ci mette in condizione come Governo di poter sostenere la possibilità di creare valore aggiunto”.

Il Vinitaly è stato anche il palcoscenico per la presentazione della 64esima edizione della Fiera Nazionale dell'Agricoltura di Lanciano, in programma dal 17 al 19 aprile al Polo Fieristico d'Abruzzo. Per tre giorni, Lanciano si confermerà capitale del comparto agricolo del Centro-Sud Italia, accogliendo espositori che arriveranno inoltre all'Abruzzo, anche da Marche, Lazio, Puglia, Campania, Veneto e Trentino-Alto Adige.

Un'offerta ampia e diversificata che restituirà una visione completa delle innovazioni e delle tendenze del settore. Con oltre 30.000 metri quadrati di area espositiva interamente occupata e più di 500 referenze, la manifestazione proporrà macchine agricole di ultima generazione, tecnologie per la lavorazione del suolo, attrezzature innovative orientate a sostenibilità, precisione e sicurezza, oltre a soluzioni per il movimento terra.

“Nell'area istituzionale – ha spiegato la presidente di Lanciano **Ombretta Mercurio** – saranno presenti, tra gli altri, il Ministero dell'Agricoltura (che ha concesso il patrocinio), la Regione Abruzzo, enti sanitari, istituti di credito, enti di ricerca e associazioni di categoria come Coldiretti, Cia e, per la prima volta, Confagricoltura. Debutta anche la presenza del



Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, a testimonianza del forte legame con il comparto vitivinicolo regionale”.

“Partecipare alla Fiera Nazionale dell'Agricoltura di Lanciano – ha aggiunto Alessandro Nicodemi – significa per il Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo rafforzare il legame tra il mondo del vino e quello agricolo. La qualità dei vini d'Abruzzo nasce dalla terra, dal lavoro degli agricoltori e dalla capacità di innovare nel rispetto della tradizione. Occasioni come questa permettono di raccontare il valore delle nostre produzioni e di costruire nuove opportunità per le imprese del settore”.

Tra le attività della seconda giornata a Veronafiere, la masterclass sulla nuova Docg Casauria, con una partecipata degustazione di etichette della sottozona del Pescara e la presentazione in anteprima del report di realizzato da Nomisma Wine Monitor, alla presenza del responsabile **Denis Pantini**, per Unicredit in collaborazione con l'Associazione Nazionale Città del Vino.

“L'enoturismo italiano vale già 3,1 miliardi di euro, il 21 per cento del settore vitivinicolo, con potenzialità notevoli di ulteriore sviluppo, a patto di superare alcuni nodi che riguardano l'efficienza dei trasporti e l'accessibilità. In Abruzzo ci sono grandi margini di crescita, visto che l'enoturismo vale il 10 per cento del settore nel suo complesso, quindi la metà rispetto alla media nazionale”, si è detto.

Angelo Radica, presidente di Città del Vino, ha sottolineato “l'evidenza di un'indagine che restituisce, nei numeri, tutto il valore e le potenzialità di un settore, quello enoturistico, su cui è sempre più importante riuscire a fare sistema. In una fase molto delicata, in cui la filiera è sottoposta a molteplici elementi di tensione, l'enoturismo può offrire alternative di sviluppo e ricchezza. Vale per l'economia ma anche per l'identità e le culture locali”.

Per **Fabio Caravaggio**, sindaco di Rocca San Giovanni e vicecoordinatore delle città del vino abruzzesi, “la crescita dell'enoturismo nella nostra regione passa dalla necessità di puntare su competenza e formazione. Le capacità ci sono, si tratta di metterle a sistema”.

Non solo vino. C'è anche l'oro verde d'Abruzzo in degustazione nella sala Italy Tasting del Pala Expo di Veronafiere, dove decine di buyer internazionali hanno partecipato ad un'esclusiva sessione di assaggio degli extravergini vincitori del prestigioso Sol d'Oro-Emisfero Nord, concorso internazionale dedicato all'olio extravergine di oliva dove ben 10 oli prodotti in Abruzzo, sui 315 in degustazione provenienti da altre regioni italiane, ma anche da Spagna, Turchia, Slovenia, Portogallo, Libano, Giordania, Croazia e Grecia, hanno convinto la giuria di esperti assaggiatori.



Al Vinitaly i palati dei buyer dei buyer inglesi, canadesi, sloveni e americani hanno assaggiato l'extravergine dell'azienda agricola Tommaso Masciantonio che hanno assaggiato l'etichetta Olio, premiata con il Sol d'Argento Fruttato Medio.

“Dopo il successo al Sol Expo, l'olio d'Abruzzo torna protagonista ancora una volta a Verona con questa esclusiva degustazione al Vinitaly – ha detto **Pietro Di Paolo** presidente dell'associazione promotrice Igp Olio d'Abruzzo – nel corso della quale abbiamo raccontato agli operatori, il valore e l'identità dell'olio abruzzese. Allo stesso tempo prosegue il percorso di costituzione dell'IGP condiviso da produttori ed istituzioni che punta a rafforzare riconoscibilità e tutela delle produzioni regionali e creare nuove opportunità di crescita per tutta la filiera olivicola regionale”.

Tra i vincitori del prestigioso Sol d'Oro – Emisfero Nord, concorso internazionale dedicato all'olio extravergine di oliva, al termine di una selezione in blind tasting, figurano oltre agli extravergini dell'azienda agricola Tommaso Masciantonio, con due importanti premi il Sol d'Argento Fruttato Medio e il Sol di Bronzo Oli dop, cui si aggiungono la Gran Menzione Oli Biologici e la Gran Menzione Oli Monovarietalì; anche Frantoio Mercurius (Gran Menzione Fruttato Medio, Gran Menzione Oli Dop e Gran Menzione Oli Monovarietalì); Frantoio Olearius (Gran Menzione Fruttato Leggero), Società agricola Sandro Di Giacomo (Gran Menzione Fruttato Leggero) e Azienda agricola Mulino (Gran Menzione Absolute Beginners). “Anche quest'anno abbiamo assaggiato oli di ottima qualità, con grandi profili olfattivi e gustativi.

“L'Abruzzo è oggi tra le realtà più dinamiche e apprezzate nel panorama oleario nazionale e internazionale – ha detto il vicepresidente della Regione ed assessore all'Agricoltura Emanuele Imprudente – e troverà ulteriore slancio nel percorso intrapreso di riconoscimento della Igp Olio Dop Abruzzo, strumento importante per rafforzare l'identità territoriale delle nostre produzioni, tutelare il lavoro dei produttori e valorizzare ancora di più il patrimonio agricolo abruzzese”.