

Abruzzo di sera 2013: Oltre mille i visitatori a Milano Il 22 e il 23 oltre 100 etichette abruzzesi sono state presentate al pubblico e gli operatori

Abruzzo di sera 2013:

Oltre mille i visitatori a Milano

Il 22 e il 23 oltre 100 etichette abruzzesi

sono state presentate al pubblico e gli operatori

Milano, 23 settembre 2013 - Ha superato le mille presenze la manifestazione di due giorni che Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, Consorzio di Tutela Colline Teramane e Movimento Turismo del Vino Abruzzo, in collaborazione con la Regione Abruzzo, hanno organizzato a Milano anche nel 2013, proponendo al pubblico lombardo l'occasione di scoprire i vini e le tipicità gastronomiche della "Regione verde d'Europa".

L'evento "Abruzzo di sera", organizzato da Sinergia Advertising di Pescara, si è svolto **domenica 22 settembre 2013** presso la Sala Liberty dell'Osteria "Il Treno - Arte e diletto club" a Milano, in un *happy hour* che è durato fino alla mezzanotte, con la possibilità di degustare **quasi 100 etichette**, illustrate dagli stessi produttori abruzzesi, in un percorso che ha previsto anche l'assaggio del noto olio extravergine d'oliva abruzzese e la scoperta della tipica pasta "alla pecorara", a base di farina e acqua e condita con verdure e ricotta, preparata dal pastificio abruzzese "La Mugnaia" davanti agli ospiti.

«In occasione dell'evento del 2012, che abbiamo organizzato al Museo dei Navigli, abbiamo riscontrato un interesse vastissimo nel pubblico milanese, sia da parte dei consumatori finali sia dagli operatori del settore - spiega il presidente del **Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo Tonino Verna** - Ci è quasi sembrato d'obbligo, perciò, mantenere aperto un dialogo proficuo con la Lombardia, che rappresenta uno dei mercati più interessanti e in espansione soprattutto in vista di Milano Expò 2015, anche perché riteniamo che i nostri prodotti si sposino molto bene con la cultura enogastronomica di questa bellissima regione».

Le star in passerella: i vitigni più famosi, come il Montepulciano d'Abruzzo, il Cerasuolo d'Abruzzo e il Trebbiano d'Abruzzo; i bianchi autoctoni Pecorino, Passerina e Cococciola; e i vitigni più antichi in via di recupero, come il Montonico e il Moscatello di Castiglione a Casauria, per **un totale di 7 Denominazioni di Origine** (Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane docg, le doc Abruzzo, Cerasuolo d'Abruzzo, Controguerra, Montepulciano d'Abruzzo, Ortona, Trebbiano d'Abruzzo, Tullum e Villamagna) e **8 Indicazioni Geografiche Tipiche** (Colli Aprutini, Colli del Sangro, Colline Frentane, Colline Pescaresi, Colline Teatine, Del Vastese o Histonium, Terre de L'Aquila e Terre di Chieti).

«Il comparto vitivinicolo abruzzese - sottolinea **Mauro Febbo, assessore alle Politiche agricole** della Regione Abruzzo - torna assoluto protagonista del panorama enologico nazionale ed internazionale grazie all'impegno portato avanti con costanza negli ultimi anni, sia dall'amministrazione regionale sia dalle aziende, nel proporre i vini abruzzesi in maniera autorevole. Anche attraverso i fondi messi a disposizione dalla Misura 133 del PSR 2007-2013,

riusciamo ad essere sempre in prima linea in situazioni importanti ed accattivanti, come le principali fiere nazionali e internazionali ed appuntamenti *ad hoc* destinati sia al pubblico sia agli operatori».

Le aziende partecipanti provengono dalle province di Chieti (aziende Alberto Tiberio, Nicola Di Sipio, Cantina Bottari, Cantina di Ortona, Cantina Miglianico, Cantina Ripa Teatina, Cantina Tollo, Cantine Dragani, Casal Thaulero, Citra Vini, Colle Moro, Dora Sarchese, Feudo Antico, Madonna dei Miracoli, Masciarelli, Pasetti, Tenuta I Fauri, Tenuta Ulisse), **di Pescara** (Angelucci, Costantini, Marramiero, Bosco Nestore, Contesa, Roxan) e **di Teramo** (San Lorenzo, De Angelis Corvi, Fattoria Bruno Nicodemi, Tenuta Cerulli Spinozzi).

Sono stati offerti in degustazione gli Oli extravergine di oliva di: azienda agricola Forcella - Città Sant'Angelo (Pe); Az. Agr. Trappèto di Caprafico - Casoli (Ch); Frantoio Hermes - Penne (Pe); Frantoio Oleario Tiberio Ernesto - Tollo (Ch); Masseria Le Due Colline - Città Sant'Angelo (Pe).

Molto speciale è stata la giornata di **lunedì 23 settembre, quando oltre 200 operatori del settore come ristoratori, enotecari, distributori, giornalisti e blogger hanno avuto l'occasione di incontrare a tu per tu i 30 produttori abruzzesi intervenuti**, in un appuntamento accessibile solo dietro invito. A supporto della degustazione ci sono stati gli

assaggi preparati dallo chef stellato Peppino Tinari, del ristorante "Villa Majella" di Guardiagrele: preparazioni appositamente studiate per un menù a base dei prodotti più tipici abruzzesi come stagionati di maiale nero, lenticchie di Santo Stefano di Sessanio, zafferano, farro spezzato, formaggio pecorino di Farindola, formaggio pecorino di Castel del Monte, caciocavallo, ricotta, pasta alla chitarra, agnello, verdure spontanee, pane di mais, il bocconotto frentano, il fiadoncino al formaggio e il pane a lunga lievitazione cotto al forno a legna.

«Eventi come questi sono la sintesi della capacità di aggregazione maturata dalle varie anime vitivinicole regionali, e di una spiccata attenzione alle nostre esigenze e necessità da parte della Politica, in grado di fornirci gli adeguati strumenti finanziari - aggiunge **Alessandro Nicodemi, presidente del Consorzio di tutela Colline Teramane** - La forza e la riconoscibilità di un territorio provengono proprio dalla volontà dei produttori di fare massa critica, e con la docg Colline Teramane, che si affianca alle doc e alle igt, oggi l'Abruzzo è nelle condizioni di offrire un ventaglio enologico completo».

«La strada intrapresa tre anni fa, seguendo un'intuizione del Movimento Turismo del Vino Abruzzo, si dimostra sempre più valida e opportuna nella promozione del territorio abruzzese a 360 gradi - conclude **Nicola D'Auria, presidente del Movimento Turismo del Vino Abruzzo** - La collaborazione tra i protagonisti del mondo produttivo si è confermata vincente nella promozione dell'enogastronomia abruzzese in centri nevralgici come Roma (2011) e Milano (2012 e 2013), soprattutto in presenza della valorizzazione delle nostre eccellenti materie prime. Il Movimento deve sentirsi diretto interlocutore dei tavoli politici e istituzionali nel campo della promozione di un territorio».