

Montepagano. Calici dalle anfore agli abissi, così Montepagano Borgo DiVino brinda ai suoi 45 anni

La più antica rassegna enologica abruzzese propone le degustazioni di spumanti affinati sotto le profondità del mare e vini in anfora come nell'antica Roma. In rassegna le etichette di Colline Teramane e olii d'eccellenza. Dal 29 al 31 luglio, wine show e cene gourmet con giornalisti ed esperti e 25 cantine ospitate nei fondaci dell'antico borgo medievale



ROSETO DEGLI ABRUZZI- Dal 29 al 31 luglio torna "Montepagano Borgo DiVino": la rassegna dei vini d'Abruzzo, e delle tipicità gastronomiche, che con i suoi 45 anni è tra le manifestazioni più longeve d'Abruzzo. E proprio come i vini d'annata, l'invecchiamento affina l'appeal di una manifestazione che nel tempo si è qualificata non soltanto come tappa privilegiata per la degustazione dei calici più rappresentativi del patrimonio enologico d'Abruzzo, ma anche per conoscere le performance delle grandi firme della cucina abruzzese. I percorsi degustazione e i *talk* sul vino condotti da giornalisti e produttori saranno anche quest'anno i punti di forza della 'tre giorni' di Montepagano che ha registrato oltre 15mila partecipanti agli eventi della passata edizione. Venticinque le cantine abruzzesi che hanno già aderito alla mostra e che esporranno le loro etichette negli antichi fondaci del borgo fortificato: *Abbazia di Propezzano, Anfra, Attilio D'Eugenio Vini, Azienda Agricola Di Bonaventura, Azienda Agricola Olivastri Tommaso, Barba, Cantina Colle Del Sole, Cantina Wilma-Il vino di Donna Tethi, Casale Del Giglio, Cioti, Cotto d'Amore, DNA Organic Wines, La Quercia, Mazzarosa Devincenzi, Monti, Nicodemi, Orlandi Contucci Ponno, Pepe Stefania Vini Biodinamici, Rosarubra, San Lorenzo Vini, Tenuta Cerulli Spinozzi, Tenuta Torretta, Torri Cantine, Vaddinelli*. Significativa la presenza del Consorzio di Tutela del Montepulciano Docg "Colline Teramane" che negli ultimi anni ha sempre garantito impegno e forte sostegno alla Mostra. Da quest'anno il Vicepresidente del Consorzio *Enrico Cerulli Irelli* è membro del Direttorio, organo deputato alle funzioni d'indirizzo e coordinamento di tutte le attività attinenti all'organizzazione della Mostra dei vini di Montepagano. Fanno parte del Direttorio anche l'ex consigliere comunale *Pietro Enzo Di Giulio*, (rappresentante dei residenti di Montepagano), *Mario Giunco* coadiuvato da *Gaia Di Ilio* (delegati per gli eventi culturali), *Nuccia De Angelis*, (rappresentante degli imprenditori che operano nel Borgo), *Casimiro Marini*, (per le associazioni che operano a Montepagano) e naturalmente *Emilio Di Febo* (presidente dell'Associazione Culturale RosaEventi affidataria della Mostra).

Tra gli appuntamenti a tema anche tre cene gourmet, quest'anno la Mostra punta sui talenti "di casa" visto che le proposte d'alta cucina di Borgo DiVino sono firmate da *Davide Pezzuto*, chef stellato di origine salentina ma rosetano di adozione, chiamato a elaborare per l'iniziativa sapori fra tradizione ed innovazione nel primo ristorante diffuso D.one a Montepagano (www.donerestaurant.it).

IL PROGRAMMA- L'inaugurazione è fissata per venerdì 29 luglio alle 19. Al taglio del nastro, tra le varie autorità, saranno

presenti il Sindaco di Roseto *Sabatino Di Girolamo*, l'assessore alla Cultura *Carmelita Bruscia*, e in rappresentanza del cda del Consorzio Colline Teramane DOCG la produttrice *Emilia Monti*. A partire dalle 19.30 si aprirà il percorso degustazione che rimarrà aperto per tutti e tre i giorni fino alle 24 e si snoderà tra gli antichi fondaci di Montepagano che ospiteranno le aziende vitivinicole regionali e i produttori delle tipicità gastronomiche. Durante le tre serate, sarà allestita anche un'area gastronomica self service per degustare le specialità della cucina locale e regionale. Il servizio sarà accessibile dalle 20

alle 23 di ogni sera. Non mancherà l'intrattenimento musicale, si alterneranno sul palco in piazza Piemix DJ (venerdì 29 luglio), Daniele Falasca Quartet, con la presenza della giovanissima rosetana Gaia Di Giuseppe, finalista del programma televisivo "Ti lascio una canzone"(sabato 30 luglio) e gli Exentia Live Band (domenica 30 luglio).

APPUNTAMENTI A TEMA- Per quel che riguarda gli appuntamenti a tema si parte **venerdì 29 luglio** alle 21 con la **cena gourmet "Abissi di gusto"** a base di pesce in abbinamento al vino protagonista della serata, Abissi, lo spumante "subacqueo" affinato in mare a 60 metri di profondità. In esclusiva assoluta lo chef *Davide Pezzuto* del ristorante D.one preparerà un piatto con plancton vegetale. Un viaggio nel gusto che sarà accompagnato da un talk in diretta con il produttore *Piero Bisson* e i suoi "subacquei cantinieri" intervistati della giornalista *Pina Manente*. A condurre gli approfondimenti di questo speciale itinerario sarà il giornalista *Antonio Paolini*, (guida "I vini dell'Espresso"). Posti disponibili su prenotazione. Costo della cena 65 euro.

Sabato 30 luglio alle 20 il primo wine show "**Le 5 facce delle Colline Teramane**" che si presenta come una sorta di tour enologico alla scoperta dei vini del Consorzio Colline Teramane Docg a cura del giornalista *Antonio Paolini* (guida "I vini dell'Espresso"). L'iniziativa è disponibile su prenotazione a un costo di 15 euro. Alle 21 si prosegue con la **seconda cena gourmet** intitolata "**Il colore dei sapori**" allietata da una performance di **pittura con il vino**. Il Montepulciano delle Colline Teramane Docg sarà l'ingrediente da cui attingerà il pennello dell'artista *Arianna Greco* per dare forma a delle particolarissime tele. Un'esibizione di arte enoica accompagnata da piatti a base di prodotti abruzzesi d'eccellenza, in abbinamento i vini delle Colline e di altre cantine d'Abruzzo. La cena, organizzata dal ristorante D.one, è disponibile su prenotazione al costo di 55 euro.

Domenica 31 luglio alle 20 il wine show si concentra sulla combinazione di **vini in anfora e olii d'eccellenza abruzzesi** con la partecipazione di PANDOLEA, l'Associazione nazionale Donne dell'olio. La degustazione è accessibile su prenotazione al costo di 15 euro. Segue alle 21 l'ultima cena gourmet su "**Anfore e vini: un antico amore**", che si concentrerà sul ritorno a una modalità di vinificazione usata nell'antica Roma e riservata alla classe senatoriale. Il menù siciliano proposto sarà abbinato a vini in anfora siciliani e abruzzesi. Con l'esperto *Cristian Pellegrini*, le aziende vinicole protagoniste della serata racconteranno la storia e le particolarità dell'affinamento dei vini in anfora". La cena, organizzata dal ristorante D.one, è disponibile su prenotazione al costo di 60 euro.

ARTE- Spazio anche alla pittura: il centro storico di Montepagano ospita durante la manifestazione la mostra "Nel campo di lino" - Pasquale e Raffaello Celommi pittori tra luce e realtà in esposizione al Palazzo Mezzopreti. La mostra è stata inaugurata il 23 luglio e rimarrà aperta al pubblico fino al 21 agosto (h 18.00-22.00). Nei giorni della kermesse l'orario di chiusura della mostra sarà prolungato fino alle 23.00. Ingresso gratuito. Catalogo in sede.

Per l'occasione l'Associazione Vecchio Borgo garantirà l'apertura del Museo Civico della Cultura Materiale di Montepagano dalle 20 alle 24.

INFO E PARTNERS- L'ingresso ai percorsi di degustazione è libero: acquistando il kit (8 euro) con calice e tracolla porta-calice si ha diritto a un carnet di 6 degustazioni (escluse le aree gastronomiche a pagamento). Per info e prenotazioni posti wine show, contattare il +39 347 5818896 (ore 16-20) - borgodivino.montepagano@gmail.com. Per le cene gourmet contattare il +39 085 8944508, +39 348 3119144 - mail@donerestaurant.com.

In partenza da Roseto sarà disponibile anche **un servizio bus navetta** gratuito di collegamento che farà tappa alla stazione e al palazzetto dello Sport.

La 45esima Mostra dei Vini d'Abruzzo è promossa dal **Comune di Roseto degli Abruzzi**, con il contributo della Fondazione Tercas e della Camera di Commercio di Teramo - Partner dell'evento la Regione Abruzzo, il Consorzio di Tutela

Montepulciano d'Abruzzo Docg Colline Teramane, il Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo e Res Tipica l'associazione costituita dall'Anci (l'Associazione Nazionale dei Comuni Italiani) e dalle associazioni nazionali delle Città di Identità per la promozione e la valorizzazione del patrimonio enogastronomico, culturale e ambientale dei Comuni aderenti. L'organizzazione della Mostra è affidata **all'Associazione RosaEventi di Montepagano.**

MONTEPAGANO BORGO DIVINO, UNO SFORZO BIPARTISAN – La fortunata iniziativa enogastronomica torna e si ripropone con un programma ricco di appuntamenti grazie alla collaborazione che l'amministrazione comunale ha attivato con i consiglieri uscenti promotori dell'iniziativa. Il vicesindaco di Roseto Simone Tacchetti e l'assessore alla Cultura Carmelita Bruscia hanno così dichiarato: «L'importanza che queste manifestazioni rivestono per la promozione del territorio impongono il superamento degli steccati politici. Siamo orgogliosi di raccogliere il testimone dagli amministratori che ci hanno preceduto nel segno dell'incoraggiamento agli operatori e all'iniziativa che fa grande il nome di Roseto e dei paganesi».

MONTEPAGANO, BORGO AUTENTICO D'ITALIA- Dal luglio 2012 Montepagano è entrato nella rete nazionale dei **Borghi Autentici d'Italia**, l'associazione italiana che raccoglie i piccoli e medi comuni impegnati in un costante percorso di valorizzazione e miglioramento della propria struttura urbana, dell'ambiente sociale ed economico e dei servizi ai cittadini. Un ulteriore tassello nel progetto di rilancio culturale e turistico del borgo fortificato medievale, tra i meglio conservati lungo la fascia adriatica abruzzese. A soli 6 chilometri da Roseto degli Abruzzi, tra la costa e gli splendidi paesaggi delle colline teramane, Montepagano conserva intatte molte testimonianze del suo passato: al varco del paese una porta, resto dell'imponente cinta muraria, introduce all'intreccio di vicoli e piazzette che custodiscono antichi palazzi signorili, volte di cantine e fondaci diventati nel tempo il cuore vibrante della più antica Mostra di Vini in Abruzzo.