Teramo. “Olio, pane e vino: tra tradizione, cultura ed economia”

“Olio, pane e vino: tra tradizione, cultura ed economia”



“**Olio, pane e vino: tra tradizione, cultura ed economia**”. È questo il tema di cui si è parlato sabato 2 ottobre 2010, presso il Ristorante Duomo di Teramo, in un incontro organizzato dal Rotary Club di Teramo.

Dopo il consueto inno rotariano, quello italiano e quello albanese, il Presidente del Rotary, **Vanni Di Giosia**, ha spiegato come l’olio, il pane e il vino rappresentino tre valori fondanti della cultura abruzzese e non solo.

“*L’olio, il pane ed il vino* – ha affermato Di Giosia – *sono stati, sono e saranno il centro della nostra alimentazione, tradizionali elementi culturali e strategici per l’economia del nostro territorio. Su di essi è stato detto tutto ed il contrario di tutto, ma è innegabile che già nei Salmi Biblici troviamo espliciti riferimenti alla “triade mediterranea”: “Il vino allieta il cuore degli uomini; l’olio fa brillare il suo volto e il pane sostiene il suo vigore”. Tali prodotti possono e devono sempre più diventare un investimento culturale, ma non solo: attraverso la loro organizzazione, la creazione di un sistema territoriale che li metta in rete, si può garantire lo sviluppo sociale ed economico del territorio e di chi lo abita*”.

La parola è passata, poi, all’ospite della serata: **Leonardo Seghetti**, uno dei più importanti wine-maker d’Abruzzo, la cui filosofia si basa sul rispetto della natura e sulle metodologie di vinificazione tradizionali.

Seghetti, dopo aver ripercorso storicamente e mitologicamente la storia dei tre protagonisti della serata, ha fatto toccare, annusare e assaggiare tre tipi di olio, pane e vino, spiegando, in modo dettagliato, le differenze che li caratterizzando insegnando come saper riconoscere un buon olio da un buon pane per arrivare ad un buon vino sottolineando come sia “*auspicabile un ritorno ad una sana e genuina fetta di pane, magari condita con l’olio che ci riporta al passato accompagnata da un buon bicchiere di vino*”.