



Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità sono le 20:23 di venerdì 18 febbraio 2011 - 18.163 articoli presenti nell'archivio

HOME ALIMENTI BEVERAGE ENONEWS SALUTE AGGIORNAMENTI NEWS LOCALI APPUNTAMENTI TURISMO CIRCOLI LIBRI FICETTE OROSCOPO

La nostra squadra Il Network Contatti Pubblicità Link utili Policy Abbonamenti



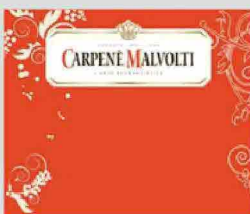
Google™

Cerca nel sito

per parole chiave ...

per codice ...

Sapori Bergamaschi
magazine



ENONEWS > TERRITORIO ED EVENTI

18/02/2011 18.49.00

Montepulciano d'Abruzzo Come valorizzare territorio e prodotti

di Mariella Belloni

Attraverso un complesso studio di zonazione, alcuni ricercatori hanno evidenziato le potenzialità di questa storica sottozona che dal 2003, sola in tutta la regione, ha ottenuto il riconoscimento prestigioso della Denominazione di origine controllata e garantita per il Montepulciano d'Abruzzo

Quella delle Colline Teramane è l'area a maggior vocazione vitivinicola d'Abruzzo. È quanto emerge dal progetto di ricerca denominato "AgroScopeAmpelos" condotto, negli ultimi tre anni, da alcuni ricercatori della facoltà di viticoltura e enologia dell'Università di Teramo, guidati dal professor Michele Pisante.

Sono stati presentati a Milano i risultati della ricerca durante l'incontro a cui hanno partecipato il giornalista Antonio Paolini, il prorettore per la Ricerca scientifica dell'Ateneo di Teramo e coordinatore scientifico del progetto Michele Pisante e il Presidente del Consorzio Colline Teramane Alessandro Nicodemi.



«Il nostro obiettivo - ha dichiarato il presidente del Consorzio **Alessandro Nicodemi** - è quello di creare nella testa delle persone uno spazio per l'Abruzzo. In questo spazio un posto di rilievo è destinato alle nostre Colline Teramane, con i suoi vini d'eccellenza e le sue ricchezze gastronomiche e storico-artistiche. Per questo abbiamo fortemente cercato la sinergia con chi muove nella stessa direzione».

Della stessa opinione Mario Nuzzo presidente della Fondazione Tercas, che ha ribadito il continuo impegno della Cassa di Risparmio nella valorizzazione del territorio. «Sarà l'occasione per far parlare le Colline Teramane attraverso le sue eccellenze» ha aggiunto **Giustino Di Carlantonio**, presidente della Camera di commercio, che ha promosso recentemente un progetto alla riscoperta di alcuni prodotti della gastronomia teramana di altissima qualità. «Obiettivo dell'Università - ha aggiunto **Michele Pisante** - è quello di fornire a chi opera sul nostro territorio strumenti adeguati per sostenere le sfide attuali. Sfide che potranno essere vinte solo puntando all'eccellenza nella qualità e prestando ascolto alle esigenze della modernità».

Lo studio interdisciplinare caratterizzato da un approccio rivolto alla vite a scala di campo dal greco "agròs" (campo) "skopein" (esaminare, osservare) e "ampelos" (vite) è stato avviato nel 2004 grazie al contributo della Fondazione Cassa di Risparmio della Provincia di Teramo.

Dopo una prima fase che ha portato alla zonazione viticola, il progetto è proseguito in sinergia con le attività di formazione e ricerca, consentendo di comunicare i valori propri di un prodotto di eccellenza dell'agroalimentare abruzzese.

Ricerca e trasferimento tecnologico attraverso l'alta formazione rappresentano le basi per il costante e progressivo miglioramento delle produzioni e la competitività delle filiere. Il progetto scientifico curato dall'Università degli Studi di Teramo, con l'obiettivo di valorizzare le produzioni vitivinicole dell'area a Montepulciano d'Abruzzo Docg "Colline Teramane", trova oggi una valida e utile collaborazione con il Consorzio di Tutela Colline Teramane, riducendo la distanza tra

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

Cerca

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE
ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

Montepulciano d'Abruzzo Come valorizzare territorio e prodotti

Vini ad arte 2011, Sangiovese in mostra al Museo della ceramica di Faenza

Al via Benvenuto Brunello con un omaggio all'Unità d'Italia

Quattro stelle per il Nobile 2010 Avanzano le nuove generazioni

Una passeggiata tra atmosfera e gusto alla scoperta del territorio altoatesino

[clicca per l'archivio della sezione](#)

innovazione e trasferimento.

Attraverso un complesso e approfondito studio di zonazione, i ricercatori hanno evidenziato le potenzialità di questa storica sottozona che dal 2003, sola in tutta la regione, ha ottenuto il riconoscimento prestigioso della Denimazione di Origine Controllata e Garantita per il Montepulciano d'Abruzzo.

Sovrapponendo poi i risultati della zonazione alla mappa delle aziende agricole sparse sul territorio, hanno notato come la sapienza antica abbia portato, nel tempo, gli agricoltori della provincia di Teramo a collocare i vigneti proprio nelle aree più favorevoli.

L'approccio interdisciplinare potrà in futuro consentire da un lato l'applicazione di tecniche agronomiche che implementino le potenzialità enologiche delle uve, dall'altro l'applicazione di ceppi di lievito specifici per la materia prima considerata. L'aspetto enologico, considerando le molteplici variabili tecnologiche della elaborazione di uve rosse, consentirà la completa espressione della vocazionalità territoriale. Nello specifico saranno da valutare la durata della macerazione, il numero di movimentazione, la temperatura di macerazione e di fermentazione, l'adozione di enzimi e di tannini, ecc...

«Il Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Docg - ha dichiarato Michele Pisante - è un prestigioso vino prodotto in una zona suggestiva caratterizzata da specifiche e peculiari condizioni pedoclimatiche che ha potuto rispettare nel tempo la sua integrità».

Storia, arte, tradizione, agricoltura e gastronomia si intrecciano per offrire nuove autentiche emozioni.

Il Montepulciano d'Abruzzo è coltivato in una grande area che racchiude un po' tutte le province d'Abruzzo ma la Docg, la cui produzione è consentita nella provincia di Teramo è stata, infatti, riservata al territorio Colline Teramane dove la qualità e i caratteri tipici del vino sono superiori. È il microclima che ne fa di questa area, la migliore di tutta la regione. Il sottosuolo è calcareo-argilloso. Ottimo per la vite, inoltre la presenza di numerosi corsi d'acqua ne favorisce lo sviluppo che trae vantaggio anche della vicinanza del mare.



Già conosciuto all'epoca romana, ne parla infatti Plinio il Vecchio, per secoli è stato quasi dimenticato e fino agli inizi del 1900 si consumava solo localmente. La Docg è stata assegnata solo nel 2003 ma già da molti anni la qualità di questi prodotti è talmente alta che difficilmente non ci sorprendiamo assaggiando uno di questi vini che troviamo nella tipologia base e nella tipologia riserva.

Il colore di questo vino forte e gentile si presenta rosso rubino intenso con riflessi granato con l'invecchiamento, al naso è ampio e complesso, esprime nette sensazioni di prugna e mora, è ben distinta la nota di rosa, poi la resina, ancora gli speziati pepe e chiodi di garofano con un soffio di argilla. Al palato è elegante, i tannini sono fitti ma leggiadri, di buona freschezza e morbidezza, il finale è lungo sui toni fruttati e speziati.

La Docg Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane è l'ultima, preziosa gemma venuta a decorare la corona d'Abuzzo da vino, iscrivendo con merito le aree vocate di 31 Comuni del Teramano - un territorio affascinante, iscritto tra l'intatto Parco del Gran Sasso e l'Adriatico, lungo le pendici e i calanchi di colli aguzzi e seducenti - nel Gotha enoico nazionale. Il rosso Docg ha per bandiera il vitigno principe d'Abruzzo, il Montepulciano. Solo altro apporto consentito è infatti quello di un 10% di Sangiovese. Un disciplinare severo difende con puntiglio una qualità che sin dalle prime prove (le prime bottiglie in Docg sono apparse a fine 2005, nel 2006 le Docg Riserva) test e giudizi dei critici hanno riconosciuto come altissima. L'identikit parla di vini eleganti e generosi, corposi e sapidi, talora austeri in gioventù, ma armonici e avvolgenti al palato e con una pienezza d'impatto che ben delinea le potenzialità che andranno a esprimere (e gli appassionati a godere) nel tempo. Quello delle "Colline Teramane" è, in realtà, solo l'inizio di una storia che promette esiti straordinari. La zonazione, i cui primi risultati vengono presentati ora dal Consorzio, rappresenta un nuovo, formidabile passo in quella direzione.

In un territorio un po' fuori dai grandi flussi turistici, e perciò ancora più affascinante da scoprire, si snoda un percorso collinare, naturale balcone tra il mare Adriatico e il Gran Sasso d'Italia, che partendo dal confine con le Marche giunge a ridosso della provincia di Pescara. Sono le Colline Teramane, un percorso artistico e storico di notevole interesse, un itinerario attraverso percorsi inconsueti disseminati di Pievi, Abbazie, Chiese romaniche e barocche, musei archeologici, Paesi e Borghi medioevali che conservano numerosi monumenti di valore, ma anche città di età romana come Atri e Teramo.

Questo territorio fa da cornice ad uno stupefacente spettacolo di vigne curate alla stregua di meravigliosi giardini e da palcoscenico alla celebrazione di un vino che in questi ultimi anni ha conquistato la notorietà e ottenuto l'apprezzamento degli appassionati del genere: il Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane.

A completare la presentazione dello studio alla stampa, accanto all'eccellenza dei vini delle rinomate aziende presenti, sono state messe in degustazione altre ricchezze gastronomiche, dai formaggi e salumi della montagna, al miele e l'olio delle colline, passando per la ventricina, la cioccolata, i dolci tradizionali di questa piccola porzione d'Abruzzo. La rielaborazione di alcune ricette della tradizione da parte dello chef stellato Fabio Baldassarre, di origine abruzzese, ha completato il quadro.

Menzione d'onore alla pasta e ai dolci

Il pastificio **Verrigni** venne fondato nel 1898 e riforniva l'allora Rosburgo, l'odierna Roseto degli Abruzzi - delle sue pregiate paste artigianali. La qualità superiore della pasta **Verrigni**, ottenuta dalla macinatura dei grani con mulini a pietra, impastata con l'acqua del Gran Sasso ed essicata all'aria, appesa alle canne di bambù cominciò ad essere riconosciuta anche in altre regioni italiane, tanto da portare allo sperimentare metodi di essiccazione attraverso l'utilizzo di "camerini", dotati di ventilatori a corrente e fonti di calore necessarie a creare una temperatura costante anche d'inverno. Con la stessa passione dei fondatori nel 2008 Gaetano **Verrigni** e la moglie Francesca Petrei Castelli, hanno assunto la guida dell'azienda, proseguendo questa avventura all'insegna del rinnovamento e del rispetto dell'esperienza del passato.



La Pan Ducale, che ha portato a Milano un assaggio delle proprie specialità dolciarie esclusive, è un'azienda dinamica, ispirata a valori diversi e per molti aspetti in controtendenza rispetto a quelli della moderna realtà produttiva. Lo chef pasticciere è la Signora Maria Rosaria D'amario che, già vincitrice di numerosi premi e riconoscimenti nel settore, da quarant'anni guida la produzione con cura maniacale in ogni fase di lavorazione. Oggi la direzione è affidata a Danilo, Paola e Claudia D'Amario che, giunti da percorsi diversi si sono ritrovati nell'intento di fare della loro passione più grande il loro lavoro.

Il dolce tipico della regione è il Pan Ducale, la cui ricetta originale risale al 1352. E' il prodotto rappresentativo

dell'enogastronomia atriana assieme al Pecorino di Atri. Si narra che in quell'anno questo semplice dolce a base di uova, zucchero, farina e mandorle sia stato offerto dai cittadini di Atri al Duca d'Acquaviva per il suo ingresso in città. Il dolce allora chiamato "pizza di mandorle" risultò molto gradito al Duca che, durante il suo dominio atriano, prese l'abitudine di inviarlo in dono alle famiglie nobili con le quali intratteneva rapporti e affari. Da allora la ricetta si è mantenuta invariata per cinquecento anni, fino a quando, nell'Ottocento, è stato aggiunto il cioccolato, probabilmente in seguito alla diffusione e al successo di questo alimento in Europa. Il "Pan Ducale Classico" è un dolce adatto per ogni occasione, piacevole da regalare ma soprattutto buono da gustare.

Nel Teramano si possono assaggiare anche i gustosi amaretti, biscotti friabili a base di mandorle simili ai cantucci toscani, e baci di dama con golose varianti di ripieno, dal cioccolato fondente alla crema di nocciole.

CONDIVIDI [Condividi](#) |