IL GOURMET Italia

Settembre 2025

Numero unico realizzato in occasione del XXIX
Gran Convegno dell'Union Européenne des Gourmets www.ueg.it Italia

www.ueg.it



XXIX GRAN CONVEGNO GOURMET A PESCARA

DAGLI APPENNINI AL MARE: UN ABRUZZO DA SCOPRIRE

Editoriale
Saldi come montagne Grandi come il mare

Mauro Civai - Console Nazionale alla Stampa



Pochi luoghi d'Italia e del mondo possono vantare un territorio in grado di ospitare, in pochi chilometri, le montagne più alte e massicce assieme a una distesa illimitata di lidi marini come l'Abruzzo. Antica terra di pastori pazienti e di invincibili guerrieri ha attraversato la storia scalando le asprezze di una natura non sempre provvida e la pressione di dominazioni diverse, senza perdere nulla della sua particolare impronta e della sua tipica fisionomia.
Dai borghi montani, caratterizzati da forti castelli e rocche austere gli abruzzesi si sono andati spostando nei tempi più recenti verso le zone più prossime a quella costa che per secoli ha dovuto sopportare i pericoli e i guasti procurati dalle incursioni saracene.
Una terra di acuti contrasti, dunque, che ha saputo trasferire in tutte le sue attività e tutte le sue imprese una cifra peculiare, dalle arti decorative all'architettura, dalle pratiche agricole e dall'allevamento alla atavica capacità di creare prodotti artigianali di grande funzionalità e bellezza.
Una regione con molti e differenti motivi di attrazione: dai paesaggi incontaminati ai centri storici, dalle tradizioni e dal folklore fino alle antiche vie della devozione, sono solo alcune delle occasioni che il vasto e articolato territorio abruzzese può porre a disposizione di visitatori che lo raggiungono in numero ancora troppo contenuto rispetto alla diversificata qualità dell'offerta.
Era inevitabile che questa ricchezza di stimoli e di esperienze si trasferisse nella cucina e, ancor prima, nella viticoltura. Da tempi immemorabili l'Abruzzo produce vini ampiamente conosciuti e rinomati ma più recentemente ha iniziato a esprimere anche nuove proposte che si stanno ritagliando uno spazio sempre più esteso nel mercato internazionale e nel cuore dei Gourmet di ogni parte del mondo, come si evidenzia in altra parte della rivista.
Di queste eccellenze, nate dalla capacità di armonizzare i contrasti e di saper trasformare in opportunità anche le più complesse difficoltà, saremo buoni testimoni nel corso dei questo XXIX Gran Convegno abruzzese che il nostro Console Sandro Angelozzi ha saputo ben concertare.
E proprio di queste meraviglie, come è usuale, parliamo in questo numero della rivista in modo da offrire agli amici Gourmet qualche strumento in più per godere appieno delle offerte di un programma che si preannuncia ricco e raffinato, ma soprattutto in grado di garantire, pur nelle brevi giornate degli incontri, una immersione profonda nel cuore dell'Abruzzo.

Saluto del Presidente

In Abruzzo con serenità e armonia

Raffaella Cinelli - Console Nazionale Presidente

Il tempo trascorre velocemente ed eccoci pronti per ritrovarci, convenendo da tutta Italia, all'annuale Convegno nazionale.
Ritorniamo, solo dopo alcuni anni, in Abruzzo, meravigliosa terra ricca di storia, di paesaggi marini e montani di indiscutibile bellezza e, per noi Gourmet cosa assai gradita, di prodotti enogastronomici di altissimo livello, dai vini generosi e profumati ai popolarissimi arrosticini, fino al tipico "parrozzo", il dolce di cui era goloso Gabriele D'Annunzio.
Ecco, pensando all'Abruzzo, mi ritorna il pensiero di quando a scuola studiavamo proprio le poesie di questo suo figlio illustre e ringrazio gli organizzatori del Convegno per avere inserito nel programma anche la visita ai luoghi che meglio lo ricordano.
Peccato di non avere il tempo di percorrere "uno di quei tratturi antichi"... così efficacemente evocati nei testi del grande poeta pescarese!
Auguro a tutti i partecipanti di poter trascorrere questi giorni in armonia e serenità e di portarne a casa un bel ricordo.



Saluto del Console dell'Abruzzo Sandro Angelozzi

Abruzzo... un percorso pieno di storia, sensorialità ed emozioni



La storia dell'Abruzzo è lunga e complessa, con radici che affondano nel paleolitico e si sviluppano attraverso epoche di popolazioni italiche, dominio romano, invasioni barbariche e vicende legate al Regno di Sicilia fino all'unione al Regno d'Italia.
Il nome stesso Abruzzo deriva probabilmente da "Aprutium", un termine che fa riferimento alla terra dei Petruzi, un'antica popolazione italica….
Ma non continuerò nei cenni storici, lascio a chi più di me è in grado di approfondire la sua storia e le sue origini.
Vi parlerò delle sue caratteristiche, delle sue curiosità, delle sue eccellenze, del suo patrimonio artistico e storico…percorrendo il nostro viaggio all'interno del programma del convegno che abbiamo voluto offrire agli associati.

Abruzzo terra dell'olio

Le numerose varietà di cultivar di olivo caratterizzano l'Abruzzo come una terra tra le più ricche del prezioso oro giallo.
Tra di esse non si può non citare il Leccino e la Gentile tipiche del territorio chietino; la Toccolana, la Carboncella, la Castiglionese, l'Intosso sono invece quelle rappresentate principalmente nel territorio pescarese nelle sue principali zone di produzione DOP come Loreto Aprutino e le colline Teatine.
Ed è proprio a Loreto Aprutino che ci fermeremo per visitare l'interessantissimo Museo dell'olio, una struttura inaugurata nel 2005 per riportare in vita un antico frantoio costruito nel 1880 da un cittadino di Loreto Aprutino, Raffaele Baldini Palladini, su un progetto di Francesco Paolo Michetti; una grande testimonianza di impegno e di passione per questa terra e in particolare per l'olio di Loreto Aprutino: un impianto che già a quel tempo, il secolo XIX, fu considerato di autentica avanguardia.





Abruzzo terra di antichi pastifici e pastai

Il nostro territorio può essere definito senza alcun dubbio Terra di antichi pastifici per la sua lunga e ricca tradizione nella produzione di pasta artigianale, caratterizzata da formati unici come la "Pasta alla Chitarra "e da una crescente presenza di pastifici storici e innovativi che utilizzano grani antichi e processi produttivi rigorosamente attenti verso la qualità.
Ci soffermeremo proprio sulla notissima "Pasta alla Chitarra", un vero e proprio tratto distintivo della nostra Regione, dove la Maestra Giovanna insieme allo strumento originario "Maccarunàre" ci delizierà nella preparazione della pasta.
L'antico strumento Maccarunàre si compone di un telaio su cui sono tesi fitti fili di acciaio disposti a pochi millimetri di distanza sul quale si



poggiava la sfoglia per ottenere tanti spaghetti omogenei e a sezione quadrata.
Ma come ci dimostrerà l'amica Giovanna anche ai nostri giorni questa pratica viene ancora correntemente utilizzata!
Ci troveremo, infine, a visitare l'antico pastificio artigianale "Rustichella d'Abruzzo ", condotto dalla stessa famiglia di pastai dal lontano 1924. Un patrimonio di storia e cultura del territorio, ormai presente con successo in oltre 70 paesi nel mondo.

Abruzzo terra di vino



Quando parliamo dell'Abruzzo e pensiamo al vino non possiamo non evocare il famoso Montepulciano d'Abruzzo, il principe del vino del territorio, la DOC con più di mezzo secolo di vita.
Vitigno autoctono della regione con la sua origine confermata nella Valle Peligna che si è diffuso fino a diventare il simbolo vitivinicolo Abruzzese,
Ma il nostro territorio non è solo Montepulciano…
Assaporeremo e degusteremo il Passito, Il Pecorino, il Trebbiano, il Cerasuolo.
Ci ritroveremo immersi in una straordinaria realtà di Vitigno Passito alla Cantina "Secolo IX ", ai piedi del Monte Morrone che con oltre 20 ettari di vigneti produce il famoso e prestigioso "Moscatello Passito".
Uniremo questa esperienza sensoriale unica all'ammirazione e lo stupore per l'Abbazia di San Clemente a Casauria; un complesso monumentale medioevale straordinario.
La storia riporta gli eventi principali del Monastero: l'iniziale intitolazione alla S.S. Trinità, la successiva traslazione delle reliquie di San Clemente da Roma concessa da Papa Adriano II; le invasioni saracene tra il 915 ed il 920; il passaggio sotto la giurisdizione pontificia; l'avvento dei Normanni e i lavori di restauro tra il XI e il XII secolo commissionati dagli abati benedettini Grimoaldo e Leonate. Una realtà quindi di importanza non solo religiosa paragonabile, tanto per fare un esempio, all'Abbazia di Montecassino.
Nel nostro percorso enologico non può mancare la tappa alla Storica Cantina Bosco.
Anche qui respiriamo la storia del territorio e di una famiglia, una storia che nasce nel 1897 proprio sulle colline pescaresi, per trasferirsi successivamente nel territorio di Nocciano nel 1980.
Ed è proprio a Nocciano, sede attuale della cantina, che potremo ammirare il Museo Etno Antropologico dove viene ricostruita la storia della Cantina che la Famiglia Bosco ha voluto conservare con reperti risalenti alla fine del 1800 in un gioiello di architettura sotterraneo dove oltre alle botti di rovere, piccole barrique, riposano le bottiglie perfettamente allineate dell'indiscusso Montepulciano d'Abruzzo.
Concluderemo il nostro percorso enologico visitando la Cantina "Dora Sarchese" nel territorio di Ortona proprio sul percorso Dannunziano.
Una cantina nata negli anni 80 dal suo Capostipite Domenico D'Auria insieme a sua moglie Dora oggi regina della Cucina "Casa Dora"
Oggi c'è il figlio Nicola che rappresenta la continuità che è anche presidente nazionale del Movimento Turismo del Vino.
Pecorino, Trebbiano, Cerasuolo, Cococciola, vitigno tipico della zona, insieme all'immancabile Montepulciano saranno i calici che degusteremo all'interno della splendida sala di degustazione.

TENUTA
SECOLO IX
Terra, Passione, Vino

NESTORE
BOSCO
DAL 1897

Abruzzo Dannunziano



Il nostro viaggio continua un viaggio che procede sulla via Dannunziana dove il grande Poeta fonda le sue radici e conserva la parte fondante della sua storia.
Tra le testimonianze della vicenda umana e letteraria di D'Annunzio potremo visitare la sua casa natale ubicata nella città vecchia di Pescara, il luogo del ritrovo estivo oggi Eremo Dannunziano, ma apprezzeremo anche, privilengiando il punto di vista più caro a noi Gourmet, il dolce amato dal Vate, il "Parrozzo", che degusteremo proprio nella sala del "Ritrovo del Parrozzo" dove la Premiata pasticceria Luigi D'Amico conserva gelosamente autentici pezzi di storia del poeta pescarese compresi non pochi antichi reperti originali.



L'Abruzzo e il mare

Pescara e il Mare, un connubio unico...un amore indissolubile ed incontrastato unitamente ai suoi parchi nazionali....
La sua costa sabbiosa, il suo Porto turistico fiore all'occhiello del centro Italia, la sua costa dei trabocchi che annovera la pista ciclabile tra le più lunghe d'Europa....
E proprio lungo la costa dei trabocchi che terminerà il nostro viaggio, sul Trabocco "Pesce Palombo".
Un luogo unico, incontaminato ed emozionante, dove insieme all'incanto dello sterminato orizzonte marino, concluderemo gli appuntamenti gastronomici gustando i migliori frutti del pescoso Mare Adriatico.
Ci siederemo sul mare e dopo un percorso tra mare e colline reso suggestivo per le sue eccellenze e le sue prelibatezze alzeremo i nostri calici e ci saluteremo dandoci appuntamento all'anno prossimo.



Terra di scrittori

Mauro Civai





L'altezza della tradizione letteraria abruzzese e lo spessore culturale di un popolo a lungo confinato in una gabbia di anonima noncuranza oltre che di lontananza geografica rispetto ai principali circuiti dell'intellettualità nazionale, sono invece confermati a chiare lettere (è proprio il caso di affermarlo!) dalla presenza sulla scena artistica dell'Italia unita di tre fra i più rinomati autori dell'Otto-Novecento.

Mi riferisco naturalmente a Gabriele D'Annunzio, a Ignazio Silone e a Ennio Flaiano, tre giganti che vissero in epoche non lontane nel tempo ma radicalmente diverse tra di loro per i più svariati motivi, conducendo, anche per questo, esperienze molto dissimili e spesso discordi l'uno rispetto agli altri, ma ognuno di loro può vantare un tratto distintivo comune che più che permearne l'opera ne costituisce il fondamento e il cuore pulsante e che risiede proprio nella profondissima affezione verso la terra natìa, le



cui peculiarità sono differentemente intese e ripresentate nel lavoro di ciascuno ma che, in ogni caso, rappre-

sentano il principio basilare e ricorrente della più profonda ispirazione di tutti e tre.

LA PESCARA DI D'ANNUNZIO E FLAIANO



Gabriele D'Annunzio e Ennio Flaiano nacquero entrambi nel cuore della vecchia Pescara, anche se quando Flaiano venne al mondo D'Annunzio era non solo adulto ma, a causa degli straripanti successi ottenuti in ogni campo della scrittura, era già stato incoronato principale "vate italico". Flaiano, da parte sua, ebbe un carattere completamente opposto al suo mentore e indirizzò tutta la sua produzione su altri percorsi esprimendola con toni più sommessi, ma non poté o piuttosto non volle mai liberarsi dell'onere, indubbiamente molto pesante, della densissima esperienza del Vate.

Se la prima produzione dannunziana, ancora ottocentesca, si ispirò a quella di Giosuè Carducci, in gran voga nell'Italia recentemente riunita, fin dalla pubblicazione nel 1879 di *Primo vere*, sua opera prima, il paesaggio d'Abruzzo iniziò a costituire per intero l'architettura entro cui si dipanano i sentimenti e prendono corpo i primi amori del giovane poeta. In questa fase non prende in considerazione, per la verità, tutto il territorio abruzzese nella dolcissima differenza che caratterizza il suo degradare, ma esclusivamente i luoghi che più frequenta e più gli restano cari: la sua Pescara, il mare di Francavilla, qualche coraggiosa puntata fino a Ortona. Difatti, D'Annunzio non oltrepasserà mai, né come viaggiatore né come poeta, la cerchia collinare che separa la tranquillità della costa dalle montagne smisurate che trapelano in lontananza.

Pur in quest'ambito geografico contenuto il poeta riuscirà a trovare ispirazione per opere fondamentali come *Il trionfo della morte* e il celeberrimo *La fiaccola sotto al moggio*, dove accanto ai molti riferimenti alle tradizioni originarie, si snocciola una ampia galleria di personaggi e vicende atte a sottolineare il carattere aspro e selvaggio di quel popolo costiero, reso tale, secondo un'opinione corrente fatta propria anche da D'Annunzio, anche dal continuo imperversare del "garbino", il vento impetuoso che soffia con continuità da sud ovest e che nel resto d'Italia viene chiamato libeccio.

Nelle varie raccolte di racconti che pubblicherà negli ultimi anni del secolo e poi confluiranno nelle *Novelle della Pescara*, stampato nel 1905, si andrà sempre più evidenziando la ricerca dell'effetto da ottenere ponendo in contrasto la realtà pescarese, anch'essa sicuramente controversa, ma segnata dalla crescente connotazione alto borghese delle zone precocemente occupate dalle prime attività di balneazione vacanziera, una realtà quindi perfettamente inserita nella contemporaneità, e un altro Abruzzo, quello ancestrale dei pastori e dei tratturi, quello estenuato dei pescatori, quello quasi pagano delle celebrazioni rituali come l'antichissima festa dei "serpari" di Cocullo.

Col progredire degli anni e dei successi, quando D'Annunzio interpreterà con continuità una vita eroica ed eternamente sovraesposta, gli accenni ai luoghi natali si diraderanno senza tuttavia scomparire mai del tutto, mantenendo anche la costante capacità di incidere fortemente nell'opera delle generazioni di scrittori italiani a venire, i quali, o per ammirata imitazione o piuttosto per dileggio o parodia, non potranno o vorranno comunque ignorare le opere del grande pescarese.

IN VIAGGIO CON FELLINI

Sicuramente non ignorò le opere dannunziane Ennio Flaiano che verso il Vate nutrì una durevole simpatia, per quanto, come già accennato, possedesse un carattere diametralmente opposto.

Tanto per cominciare, se D'Annunzio fu considerato "iperitaliano" a causa del patriottismo militante che caratterizzò ogni suo atteggiamento, riguardo a Flaiano qualcuno ha parlato addirittura di un personaggio "antitaliano", a causa del disamore rassegnato e della crudele ironia con cui fu solito fustigare i cattivi costumi italici.

Agirono comunque, ripeto, in periodi decisamente diversi e Flaiano non poté fare a meno di convivere con le miserie enormi dell'ultimo dopoguerra e con le durissime fatiche della ricostruzione. E se ambedue dedicarono gran parte del loro impegno creativo al mondo dello spettacolo, Flaiano si trovò a operare principalmente, peraltro da protagonista, nell'ambito del cinema italiano degli anni '50-'60, probabilmente il periodo più incisivo e fecondo della settima arte nel nostro paese, che per la prima volta si ritagliava un compito ben più incisivo del passato nella analisi sociale e nell'approfondimento dei temi artistici e culturali.

Flaiano, come D'Annunzio, non visse a lungo nella terra di origine,



essendo obbligato a girovagare in diverse sedi in seguito agli impegni della sua famiglia, fino a stabilirsi stabilmente a Roma, dove frequentò gli ambienti giornalistici e letterari più evoluti e ascoltati e dove condusse la sua straordinaria attività di scrittore e sceneggiatore, in collaborazione con i principali registi del

tempo, ma direi di tutti i tempi, come Federico Fellini, Alessandro Blasetti, Luigi Zampa ma anche Roberto Rossellini e Michelangelo Antonioni. Particolarmente intensa fu la sua collaborazione con Fellini col quale diede vita a una decina di film, compreso il notissimo 8½, col quale ottennero l'Oscar nel 1964, sia per la regia che per la sceneggiatura. Incredibilmente il punto più alto raggiunto da quel magico sodalizio coincise con la sua fine perché proprio per banali controversie sorte nel corso del viaggio a Los Angeles per il ritiro del Premio, i due geni conclusero bruscamente il loro rapporto sia personale che professionale.
D'altra parte, forse l'unico tratto caratteriale che riuniva veramente Flaiano e D'Annunzio fu l'impermalita suscettibilità con cui ambedue finivano per reagire l'uno alle pressioni dei creditori come l'altro agli sgarbi dei detrattori e alla disattenzione degli amici.
Malgrado le sue molteplici e straordinarie frequentazioni di luoghi e di persone, Flaiano rimase convinto che se: "…ci sono molti modi di arrivare, il migliore è quello di non partire", come dichiarò in un suo celebre aforisma ed è chiaro così come abbia mantenuto la sua terra di origine sempre viva nel cuore. E quando gli fu chiesto cosa ne ricordava, la descrisse con queste indimenticabili parole:



"…un'isola schiacciata tra un mare esemplare e due montagne che non è possibile ignorare, monumentali e libere: se ci pensi bene, il Gran Sasso e la Majella son le nostre basiliche, che si fronteggiano in un dialogo molto riuscito e complementare… Amico, dell'Abruzzo conosco poco, quel poco che ho nel sangue".

LA RIVINCITA DEI "CAFONI"

Proprio in mezzo ai due di cui abbiamo parlato si colloca, anche cronologicamente, Ignazio Silone. Figlio delle montagne della Marsica, il rispetto per la sua terra si intuisce già dallo pseudonimo che si scelse per firmare i suoi saggi e i suoi romanzi. Il suo vero nome era infatti Secondino Tranquilli, ma dovette giudicarlo troppo poco corrispondente al suo animo incline alla contesa, essendo temprato fin dalla prima gioventù da eventi dolorosi come il terribile terremoto di Avezzano del 1915 che, lui adolescente, distrusse Pescina, paese di origine e di residenza della sua famiglia, e la morte precoce del padre, tanto da scegliersi il nome di "battaglia" ispirato a un eroe della resistenza italica, quel Quinto Poppedio Silone, nobile esponente dei Marsi, che fu a capo della coalizione ribellatasi al predominio di Roma nella Guerra Sociale, combattuta agli inizi del I secolo a.C. per ottenere la cittadinanza dell'Urbe.
Anche Silone non trascorse in terra abruzzese che poca parte della sua vita: impegnato politicamente nell'antifascismo dovette risiedere soprattutto all'estero nel corso del Ventennio. Ma fu proprio quello il momento più favorevole alla sua vena creativa, quando diede vita alle sue opere maggiori come *Fontamara* del 1933 e *Vino e pane* edito nel 1936, nei quali è ben descritta la atavica lotta dei cafoni abruzzesi contro l'oppressione economica e sociale dei proprietari terrieri, resa ancora più irrisolvibile dalla stretta imposta dal regime fascista.
Molto lontano dalle enfatiche iperboli dannunziane come dalla spinosa ironia di Flaiano, Silone racconta i suoi personaggi con realistica semplicità, ne decanta un'umiltà quieta nei comportamenti ma tutt'altro che rassegnata, rinviando una speranza di possibile riscatto a una compiuta consapevolezza della disumanità del proprio stato che rimane alla base di una quotidiana opposizione.
Approcci diversi quindi al racconto della terra d'Abruzzo da parte dei suoi principali esegeti, protagonisti della letteratura italiana dell'Otto-Novecento, ma tutti, in fondo convergenti con la narrazione di una regione "forte e gentile", come la indicò il giornalista romagnolo Primo Levi nel corso di un'inchiesta, la prima probabilmente, condotta a fine Ottocento, dove la gente d'Abruzzo conobbe la sua definizione più nobile: *"… educata dai monti alla libertà e costretta dalla roccia al lavoro…"*



Union Européenne des Gourmet

XXIX GRAN CONVEGNO D'ITALIA

Abruzzo 26, 27 e 28 settembre 2025

VENERDI 26 SETTEMBRE

Ore 09:00 Ritrovo presso l'hotel DRAGONARA in località Dragonara di San Giovanni Teatino. Contatti: tel. 085 444751 / mail: info@dragonara.it Partenza in pulman da Hotel

Ore 10:00 Visita allo stabilimento RUSTICHELLA D'ABRUZZO.

Ore 11:30 Visita al Museo dell'Olio di Pianella.

Ore 13:30 MASTERCLASS sulle "pasta alla chitarra" presso il Ristorante "La Bilancia" con la Confraternita della Chitarra.

Ore 15:30 Visita all'Abbazia di San Clemente a Casuria



Ore 17:00 Vista alla Cantina SECOLO IX a Castiglione a Casuria con degustazione del Moscatello

Ore 20:30 Cena presso Ristorante del Club nautico di Pescara



SABATO 27 SETTEMBRE

Ore 09:00 Partenza in pulman da Hotel



Ore 11:30 Visita alla Cantina Bosco con passeggiata al museo. Degustazione dei vini e light lunch con arrosticini.

Ore 15:30 Visita alla casa natale di Gabriele D'annunzio con visita successiva alla Casa del Parrozzo dalla premiata pasticceria D'Amico.



Ore 18:30 Rientro in Hotel e cerimonia di Intronizzazione Cena di Gala

DOMENICA 28 SETTEMBRE

Ore 10:00 Visita alla Cantina Dora Sarchese con degustazione vini

Ore 11:30 Visita all'Eremo D'Annunziano



Ore 13:00 Pranzo conclusivo presso il Trabucco "Pesce Palombo"



I vini abruzzesi

Custodi dell'eredità cistercense con uno sguardo al futuro

Luigi Alessi



L'Abruzzo è una regione importantissima per la viticoltura italiana. La presenza di montagne e la vicinanza del mare Adriatico, creano condizioni ideali per la coltivazione del vigneto. Le zone vinicole principali si estendono infatti dalla fascia collinare vicino al mare Adriatico fino all'entroterra montuoso, con le colline Teramane a Nord note per la produzione di vini di alta qualità con denominazione DOCG. La viticoltura è un perno della cultura abruzzese e rappresenta una risorsa storica e agricola di grande importanza sin dall'epoca preromana.

Questa è una regione con tradizioni vitivinicole antiche che affondano le radici probabilmente nell'epoca dei popoli italici come gli Equi, i Marsi, i Peligni e i Vestini che allevavano la vite per scopi religiosi o sociali. Con l'avvento degli Etruschi nel VII secolo a.C., la viticoltura si diffuse ulteriormente, grazie alla tecnica della "vite maritata" che consisteva nel sorreggere le viti con alberi, creando la forma di allevamento detta pergola abruzzese. I Romani successivamente elogiarono, per mano di autori come Plinio il Vecchio, i vini abruzzesi come il "Pretuziano" quali prodotti di "eccellenza" per l'epoca. Durante il Medioevo, i monasteri abruzzesi divennero i centri culturali di "tutela e conservazione" della viticoltura.

I monaci impiantarono vigne e portarono avanti la produzione di vino per lo più legata alla liturgia cristiana. La Valle Peligna e l'alta Valle del Pescara furono sicuramente le aree considerate all'epoca più vocate per questa pratica. I cistercensi curavano attentamente la coltivazione della vite perché il vino era un elemento indispensabile per la vita monastica, sia per il consumo durante le funzioni religiose che per la sussistenza della comunità. Essi, inoltre, introdussero norme specifiche per la vendita del vino prodotto dai loro possedimenti e spesso ampliavano le vigne nelle terre più favorevoli, praticando una viticoltura di qualità.

I monaci cistercensi ebbero un ruolo fondamentale ed influente nella viticoltura abruzzese poiché, portando competenze tecniche avanzate, una gestione sistematica

dei vigneti ed un rigoroso approccio economico, resero le abbazie, come per esempio quelle di Santa Maria d'Arabona a Manoppello e di Propezzano a Morro d'Oro, esempi fulgidi di gestione manageriale del vigneto che risultano oltremodo attuali. L'Abbazia di Santa Maria di Arabona a Manoppello, fondata nell'VIII secolo, è nota per il vigneto più antico della regione, impiantato dai monaci.
Ancora oggi nei dintorni si coltivano vigneti di Montepulciano, Trebbiano e Pecorino, che sono alla base di vini biologici di pregio prodotti nella Tenuta Arabona, situata proprio ai piedi dell'Abbazia. L'Abbazia di Propezzano a Morro d'Oro, fondata anch'essa nell' VIII secolo, è stata gestita nel tempo anche da monaci benedettini. Questa abbazia si estende per 20 ettari sulle Colline Teramane e produce vino fino dalla sua fondazione. L'abbazia è famosa per la produzione storica e moderna di varietali autoctoni che hanno contribuito a dare fama internazionale alla zona.
La soppressione degli ordini religiosi ebbe un impatto significativo e complesso sul mantenimento dei vigneti, in particolare in Abruzzo. Con le leggi di soppressione del XIX secolo (in Italia quelle più rilevanti furono quelle del 1866-67), molte abbazie e monasteri, che erano proprietari e gestori di vasti vigneti, furono chiusi o confiscati dallo Stato. Questo processo portò alla vendita e ridistribuzione dei terreni vitati, ma non sempre in modo equilibrato o favorevole alla coltivazione specializzata. In molti casi le terre e i vigneti passarono nelle mani di proprietari che non avevano la stessa tradizione o interesse per la cura e il mantenimento delle vigne. Spesso si verificarono abbandoni o riduzioni nella qualità della gestione agricola, con conseguente frammentazione dei vigneti e perdita di competenze specifiche proprie delle comunità monastiche. In sintesi, la soppressione degli ordini portò a una crisi nel mantenimento e nella gestione dei vigneti, con una conseguente perdita di tradizione e qualità.
L'inizio del XX secolo segnò un periodo difficile per la viticoltura abruzzese a causa della diffusione della filossera che devastò molti vigneti. Negli anni successivi, però, la regione avviò un'importante trasformazione puntando alla qualità, introducendo tecniche moderne e valorizzando gli importantissimi vitigni autoctoni affiancandoli agli "esotici" per l'epoca vitigni internazionali.
Il vitigno autoctono più diffuso e rappresentativo è il Montepulciano. Tra i vitigni a bacca bianca, i più importanti sono il Trebbiano Abruzzese, il Pecorino, la Passerina, la Cococciola e il Montonico. Tra quelli internazionali, si coltivano anche Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Pinot bianco e Pinot grigio.
Il Montepulciano è il vitigno simbolo della regione, da cui si ottengono vini rossi robusti, intensi, tannici, strutturati, equilibrati, persistenti al palato e di grande longevità. Si presenta di colore rubino e con profumi complessi di frutta di bosco, spezie e note. È diffuso in tutto il territorio abruzzese e rappresenta la base di molti vini DOC e DOCG, come il celebre Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG, che viene affinato anche in legno per almeno due anni per sviluppare ulteriori complessità aromatiche.
Il Montepulciano viene utilizzato per minimo l'85% nella produzione del Cerasuolo d'Abruzzo Doc, un vino rosato fresco e fruttato, molto apprezzato per la sua leggerezza ed il suo aroma delicato. Il Trebbiano è il vitigno bianco principale, usato per vini bianchi freschi, aromatici e con una spiccata acidità ma anche strutturati e con una capacità di invecchiamento notevole. Il Pecorino è un vino bianco dal carattere fresco, aromatico e in alcuni casi complesso e longevo, è il vitigno autoctono che esprime al meglio le altitudini abruzzesi.
Nelle zone di Controguerra, Giulianova, Chieti e Villamagna sono inoltre presenti la Passerina e la Cococciola, vini che puntano tutto sulla freschezza e la piacevolezza. Sulle pendici del Gran Sasso, troviamo invece il Montonico, che grazie alla sua freschezza, alla sua sapidità e ad una spiccata acidità viene usato sia per vini fermi che per la produzione di ottimi spumanti. Tra le DOCG e DOC abruzzesi segnaliamo: Terre Teramane, Villamagna, Ortona, Terre Tollesi (Tullum) e Controguerra.



Concorso “Angelo Grando” 2025-26

PREMIO RISERVATO A UNA TESI DI LAUREA O ALTRO LAVORO UNIVERSITARIO INEDITO DEDICATO ALL’ENOLOGIA ITALIANA

Praticamente fin dalla sua costituzione l’Union Européenne des Gourmet Italia ha riservato al mondo della scuola e dell’istruzione superiore una particolare attenzione, essendo ben presente nelle stesse convinzioni fondative dell’Associazione una ferma volontà di non limitarsi al perseguimento del benessere individuale e sociale ma di mirare alla crescita culturale complessiva degli ambienti di riferimento, con particolare riguardo alla migliore formazione dei giovani che si indirizzano verso i mestieri della enogastronomia.
Quindi l’attività in questo campo è stata intensa e continua, sia a livello nazionale che per iniziativa dei vari Consolati territoriali, volendo sostenere, per quanto possibile, ma anche incrementare il nostro impegno.
Da un paio d’anni si è ritenuto di intitolare un apposito premio di studio alla memoria del fondatore della nostra Associazione Angelo Grando, che come tutti noi sappiamo bene, fu profondo conoscitore di vini e raffinato gastronomo, in modo da poterlo convenientemente celebrare proprio nel settore dell’enologia e della viticoltura da lui particolarmente prediletto e conosciuto a fondo.



È stato poi deciso di rivolgere il premio al mondo universitario specifico, nella convinzione che possa essere più ricettivo e interessato a confrontarsi con le caratteristiche più specifiche che rimandano proprio all’impronta che Angelo volle conferire all’Unione. Gli studenti interessati dovranno infatti presentare un loro lavoro inedito contenente argomenti che si riferiscano alla coltivazione della vite, alla produzione vinicola e, più in generale, alla cultura del vino in Italia sia nelle epoche passate, sia nell’attualità, sia nelle prospettive future.
Il testo poi dovrà avere fondamento e validità scientifica ma dovrà essere redatto utilizzando un linguaggio comprensibile anche al pubblico degli appassionati non necessariamente specializzati.
L’altra peculiarità del premio risiede nel fatto che il vincitore del concorso oltre a una gratificazione economica che possa aiutarlo nel proseguimento degli studi, vedrà il suo testo premiato oggetto di una pubblicazione che sarà inserita in una collana editoriale promossa dall’Associazione promotrice e avrà distribuzione tra i soci della UEG e nelle sedi specializzate appropriate; pertanto, i partecipanti al Premio dovranno farsi garanti dell’originalità del proprio lavoro ed esprimere il loro consenso alla pubblicazione.
Al vincitore sarà consegnato anche un congruo numero di copie del volume, nella convinzione questo che possa costituire un solido elemento di supporto per la carriera che si appresta a intraprendere.
Comunque, la copia integrale del bando sarà disponibile e consultabile sul sito dell’Associazione: www.ueg.it

SOMMARIO

Saldi come montagne
Grandi come il mare 2



In Abruzzo con serenità e armonia 3



Abruzzo... un percorso pieno
di storia, sensorialità ed emozioni 4



L'Abruzzo da leggere
Terra di scrittori 8



Programma del XXIX
Gran Convegno 11



I vini abruzzesi
Custodi dell'eredità cistercense
con uno sguardo al futuro 12



La borsa di studio
"Angelo Grando" 14



Numero unico stampato in occasione del XXIX Gran Convegno dell'Union Européenne des Gourmet Italia – Pescara, Settembre 2025

Presidente
Raffaella Cinelli

Direttore responsabile
Mauro Civai

Fotografie
Sandro Angelozzi

Progetto grafico
Stefano Davide Scarani
creadipendenza.it

Impaginazione
Stefano Davide Scarani
creadipendenza.it

Evento realizzato con il contributo di:

