

Verona. AL VINITALY SLOW FOOD SCEGLIE IL MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

AL VINITALY SLOW FOOD SCEGLIE IL MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Il Direttore Editoriale Bolasco: "una monografia su un grande vino"

Mannheimer: "il 92% degli italiani lo conosce e uno su tre lo beve"



Chiudere i politici in un conclave per tre giorni senza né cibo né acqua sperando che facciano un governo, ma lasciare liberi i viticoltori di migliorare la qualità di un vino che conquista sempre più italiani e che in un anno, grazie alla campagna portata avanti dai **Consorzi di Tutela abruzzesi**, ha incrementato ancor più la sua qualità e le sua diffusione e il suo potenziale di crescita. Questa mattina (**lunedì 7 aprile**) nel **Padiglione 11 del Vinitaly di Verona**, alla presenza dell'**Assessore Regionale alle Politiche Agricole Mauro Febbo**, si è aperta con una battuta del professor **Renato Mannheimer** la presentazione del libro che **Slow Food** dedicherà, con un grosso **progetto editoriale** in dirittura d'arrivo, proprio al "**Montepulciano d'Abruzzo: un grande vino**", curato nella prefazione dal fondatore dell'associazione **Carlo Petrini**. Dopo il Barolo, Slow Food ha scelto dunque il vitigno bacche rosse abruzzese per il secondo volume tematico, perché "questo è un territorio vivo - ha detto durante l'incontro il **Direttore Editoriale di Slow Food Marco Bolasco** - è ormai un'avanguardia italiana come dimostrato nel campo della gastronomia da **Niko Romito** che sta cambiando la concezione stessa della cucina. Abbiamo quindi deciso - ha proseguito - di raccontare i Montepulciano d'Abruzzo, al plurale, perché si tratta di un regione che custodisce in maniera naturale una grande biodiversità e la biodiversità è quella ricchezza che rende unico un prodotto".

Per il **Presidente del Consorzio dei Vini d'Abruzzo Tonino Verna**, cui si è associato nelle parole anche quello delle **Colline Teramane Alessandro Nicodemi**, la scelta di Slow Food "è un'ulteriore difesa e tutela di un prodotto doc dalle false etichettature. Il fatto che un'autorità mondiale nel settore dell'economia e dell'agroalimentare abbia scelto il Montepulciano d'Abruzzo è la dimostrazione che la collaborazione nata tra consorzi produttori e istituzioni sta dando i suoi risultati e ora siamo a un punto di svolta per continuare a crescere". Sono infatti stati i Consorzi, nell'ultimo anno, a promuovere una **campagna di diffusione** del vino abruzzese che, come dimostrato dai dati presentati da **Mannheimer**, **ha raggiunto "la metà della popolazione italiana** che - ha spiegato - **l'ha apprezzata nell'87% de casi. Nonostante le difficoltà dovute alla crisi in un anno la conoscenza del Montepulciano d'Abruzzo è salita dal 90 al 92% con un italiano su tre abituato a consumarlo quotidianamente. L'Abruzzo e il Montepulciano - ha proseguito Mannheimer - stanno mettendo insieme qualità e comunicazione. Questo vino, che vive una forte spinta nell'esportazione, è un patrimonio del Paese e ha ampi spazi di miglioramento".**

Una scelta mirata dunque quella di Slow Food per un vino "capace di trasmettere i valori del territorio trascinandosi dietro le storie di vita, lavoro e territorio", ha aggiunto **Bolasco**. Cinque capitoli dedicati al vitigno autoctono abruzzese dunque, incentrato sugli "aspetti storico culturali di una regione - ha spiegato **Fabio Giavedone, curatore del progetto**

editoriale nonché curatore della guida Slow Wine - *Cinque macrozone dell'Abruzzo che vanno dal Tronto a Vasto fatto di storie e testimonianze che raccontano la storia di questo grande vino".*