

Abruzzo. Contest “La carta dei vini d’Abruzzo”: premiati con 300 bottiglie di vino i due vincitori del concorso giornalistico.

Contest “La carta dei vini d’Abruzzo”:

premiati con 300 bottiglie di vino i due vincitori del concorso giornalistico.

Lanciata l’idea di un tavolo costruttivo tra ristoratori e produttori di vino.

Mercoledì 11 dicembre 2013 – Sono **Maria Grazia Di Foglio**, di Vasto, e **Achille Splendore**, di Milano, i vincitori della prima edizione del contest “La carta dei vini d’Abruzzo” che si è conclusa ieri, 10 dicembre, con la cerimonia di premiazione svoltasi a Pescara.

La commissione del concorso giornalistico indetto dal quotidiano d’Abruzzo “Il Centro” in collaborazione con il Consorzio di Tutela Vini d’Abruzzo, il Consorzio di Tutela Colline Teramane e il Movimento Turismo del Vino d’Abruzzo, ha scelto, tra le decine di racconti pervenuti, uno di un concorrente abruzzese e di uno di fuori regione. L’obiettivo è individuare come i vini abruzzesi siano valorizzati nelle carte dei vini dei ristoranti in Abruzzo e in Italia. Maria Grazia Di Foglio e, per conto di Achille Splendore, Alessandro Leardi, hanno ritirato un “assegno” pari a 112 mila e 500 millilitri di vino doc abruzzese, che sarà tradotto in 150 bottiglie in dono.

Di grande partecipazione è stato il dibattito, condotto dal direttore de “Il Centro” Mauro Tedeschini, sulla posizione che occupano i vini abruzzesi e il loro costo nelle carte dei ristoranti, soprattutto della regione. Al dibattito hanno partecipato l’assessore regionale alle politiche agricole Mauro Febbo, il presidente del Consorzio di tutela dei vini d’Abruzzo Tonino Verna, il presidente del Consorzio di Tutela Colline Teramane Alessandro Nicodemi, il presidente del Movimento Turismo del vino d’Abruzzo Nicola D’Auria, il presidente Unione Regionale Cuochi Andrea Di Felice, il delegato regionale Ais e ristoratore Luca Panunzio, e Peppino Tinari del Ristorante Villa Maiella, lo stellato di Guardiagrele premiato come Cantina dell’Anno 2014 per la guida L’Espresso.

Il dibattito si è concluso con l’impegno, da parte dei rappresentanti del mondo del vino e di quelli della ristorazione, di iniziare un percorso di condivisione e sensibilizzazione sia verso i consumatori sia verso gli operatori del settore. **L’obiettivo finale è favorire una proposta del vino abruzzese, in bottiglia o “al calice”, sempre più articolata, commentata e proporzionata nel rapporto qualità/prezzo, in base al servizio offerto in un ristorante.**