

# Milano Golosa brinda con la migliore tradizione d'Abruzzo



La zuppa di Farricello, piatto della tradizione da salvare, principe dei piatti poveri abruzzesi, incontra i vini biologici e senza solfiti di Cantina Tollo e di Feudo Antico

Tollo (CH), 9 ottobre 2014 - Un piatto da salvare, semplice ed essenziale, proveniente da uno dei luoghi simbolo dell'Abruzzo, la Maiella. È la **zuppa di Farricello**, ricetta della tradizione antica, sempre più spesso riadattata, così come molte altre **della tradizione italiana**, anche dalle celebrities della cucina. Si perché la **rivisitazione dei piatti tipici del passato è una tendenza** che sta conquistando un po' tutti, compresi i grandi chef.

Il farro, ad esempio, o meglio il **farricello**, cereale semplice ma dalle grandi proprietà, diventerà protagonista di un evento gourmet che **Cantina Tollo** e **Feudo Antico**, ambasciatrici dei vini abruzzesi in Italia e nel mondo, portano in scena **domenica 12 ottobre** a **Milano Golosa**, la kermesse enogastronomica che quest'anno ha scelto il tema "**Conoscere, fare, assaggiare per risparmiare**".

A **Palazzo del Ghiaccio** (Via G.B. Piranesi 14), sede della manifestazione, dalle **12:30 alle 14:00**, i vini biologici e senza solfiti di Cantina Tollo e di Feudo Antico incontreranno **in degustazione il principe dei piatti poveri abruzzesi: una zuppa, quella di Farricello, ottenuta dagli scarti del farro, in perfetto stile risparmio**.

**Qualità e consumo consapevole sono temi da sempre cari a Cantina Tollo e a Feudo Antico**, tanto da sviluppare una filosofia che guida tutti i processi produttivi - dalla vigna al bicchiere - improntata alla sostenibilità nelle sue diverse accezioni, che si esprime concretamente nell'impegno a ridurre l'impatto ambientale, nel rispetto per il territorio e per la salute del consumatore.

«Siamo felici di partecipare a un evento che valorizza l'enogastronomia di qualità ponendo attenzione al consumo consapevole - **commenta Tonino Verna, presidente di Cantina Tollo** -. Ci riconosciamo in questo modello: da oltre cinquant'anni interpretiamo i nostri tipici vitigni esaltandone le caratteristiche uniche. Lo facciamo anche utilizzando strumenti innovativi, prendendoci cura del territorio, riqualificando l'ambiente, producendo cultura».

**Cantina Tollo è tra i maggiori produttori di vini biologici in Italia**. L'azienda ha attuato politiche di riconversione produttiva sin dai primi anni '90. Da allora il processo delle colture biologiche è stato continuo e oggi interessa ben **237 ettari della produzione con una potenzialità di 45/50mila quintali di uve**. Buona parte del fatturato dei vini bio di Cantina Tollo è realizzato con le esportazioni e nel **2013 è cresciuto del +41% rispetto al 2012** nei principali mercati di riferimento, ossia Olanda e Francia. Con **100 mila bottiglie vendute, triplicate rispetto al 2012**, i vini bio di Cantina Tollo hanno avuto nel 2013 un vero e proprio boom.

I vini biologici di **Feudo Antico** sono prodotti in un territorio circoscritto (Tollo, in provincia di Chieti) dove l'impiego di tecniche che si integrano armoniosamente con l'ambiente è il fondamento di tutta la produzione, non solo biologica. **Feudo Antico** segue il rigido disciplinare della **Dop Tullum, la prima Dop d'Abruzzo**, una nuova denominazione di origine protetta che attualmente è la più piccola d'Italia. Ciò si traduce nella produzione di vini di qualità creati all'insegna dell'innovazione e della ricerca scientifica, strumenti che consentono di ottenere rese limitate dai vigneti e tecniche di

viticoltura a basso impatto ambientale. Dall'annata 2013 tutti **i vini Feudo Antico sono inoltre certificati Magis**, il primo e più avanzato progetto per la sostenibilità della produzione del vino in Italia. L'attestato **è il primo ad essere rilasciato in Abruzzo**.

La zuppa di Farricello, piatto della tradizione da salvare, principe dei piatti poveri abruzzesi, incontra i vini biologici e senza solfiti di Cantina Tollo e di Feudo Antico

*Tollo (CH), 9 ottobre 2014* - Un piatto da salvare, semplice ed essenziale, proveniente da uno dei luoghi simbolo dell'Abruzzo, la Maiella. È la **zuppa di Farricello**, ricetta della tradizione antica, sempre più spesso riadattata, così come molte altre **della tradizione italiana**, anche dalle celebrities della cucina. Sì perché la **rivisitazione dei piatti tipici del passato è una tendenza** che sta conquistando un po' tutti, compresi i grandi chef.

Il farro, ad esempio, o meglio il **farricello**, cereale semplice ma dalle grandi proprietà, diventerà protagonista di un evento gourmet che **Cantina Tollo** e **Feudo Antico**, ambasciatrici dei vini abruzzesi in Italia e nel mondo, portano in scena **domenica 12 ottobre** a **Milano Golosa**, la kermesse enogastronomica che quest'anno ha scelto il tema "**Conoscere, fare, assaggiare per risparmiare**".

A **Palazzo del Ghiaccio** (Via G.B. Piranesi 14), sede della manifestazione, dalle **12:30 alle 14:00**, i vini biologici e senza solfiti di Cantina Tollo e di Feudo Antico incontreranno **in degustazione il principe dei piatti poveri abruzzesi: una zuppa, quella di Farricello, ottenuta dagli scarti del farro, in perfetto stile risparmio**.

**Qualità e consumo consapevole sono temi da sempre cari a Cantina Tollo e a Feudo Antico**, tanto da sviluppare una filosofia che guida tutti i processi produttivi - dalla vigna al bicchiere - improntata alla sostenibilità nelle sue diverse accezioni, che si esprime concretamente nell'impegno a ridurre l'impatto ambientale, nel rispetto per il territorio e per la salute del consumatore.

«Siamo felici di partecipare a un evento che valorizza l'enogastronomia di qualità ponendo attenzione al consumo consapevole - **commenta Tonino Verna, presidente di Cantina Tollo** -. Ci riconosciamo in questo modello: da oltre cinquant'anni interpretiamo i nostri tipici vitigni esaltandone le caratteristiche uniche. Lo facciamo anche utilizzando strumenti innovativi, prendendoci cura del territorio, riqualificando l'ambiente, producendo cultura».

**Cantina Tollo è tra i maggiori produttori di vini biologici in Italia**. L'azienda ha attuato politiche di riconversione produttiva sin dai primi anni '90. Da allora il processo delle colture biologiche è stato continuo e oggi interessa ben **237 ettari della produzione con una potenzialità di 45/50mila quintali di uve**. Buona parte del fatturato dei vini bio di Cantina Tollo è realizzato con le esportazioni e nel **2013 è cresciuto del +41% rispetto al 2012** nei principali mercati di riferimento, ossia Olanda e Francia. Con **100 mila bottiglie vendute, triplicate rispetto al 2012**, i vini bio di Cantina Tollo hanno avuto nel 2013 un vero e proprio boom.

I vini biologici di **Feudo Antico** sono prodotti in un territorio circoscritto (Tollo, in provincia di Chieti) dove l'impiego di tecniche che si integrano armoniosamente con l'ambiente è il fondamento di tutta la produzione, non solo biologica. **Feudo Antico** segue il rigido disciplinare della **Dop Tullum, la prima Dop d'Abruzzo**, una nuova denominazione di origine protetta che attualmente è la più piccola d'Italia. Ciò si traduce nella produzione di vini di qualità creati all'insegna dell'innovazione e della ricerca scientifica, strumenti che consentono di ottenere rese limitate dai vigneti e tecniche di viticoltura a basso impatto ambientale. Dall'annata 2013 tutti **i vini Feudo Antico sono inoltre certificati Magis**, il primo e più avanzato progetto per la sostenibilità della produzione del vino in Italia. L'attestato **è il primo ad essere rilasciato in**

**Abruzzo.**