

«Difendiamo le ragioni del sì ma rispettiamo chi fa altre scelte. Non chi vuole solo evitare il responso delle urne e ha evidentemente paura della democrazia»

WWF e Legambiente rispondono all'editoriale del direttore de "Il Centro" sul referendum del 17 aprile

Il direttore del quotidiano "Il Centro", Mauro Tedeschini, nel suo editoriale di domenica si è occupato della consultazione referendaria di domenica 17 e ha dichiarato che voterà no ma si recherà comunque alle urne perché, scrive, "è sbagliato invitare al non voto un popolo che già dà ampi segnali di scarsa partecipazione alla vita del Paese".

WWF e Legambiente, nelle persone dei presidenti regionali, rispettivamente Luciano Di Tizio e Giuseppe Di Marco, gli hanno risposto inviando questa mattina una mail al quotidiano nella quale scrivono: «vorremmo da una parte ringraziarla per l'invito a recarsi comunque alle urne, nel rispetto della democrazia e delle regole. È una scelta coerente e positiva, ben diversa da quella di un presidente del consiglio non eletto dai cittadini e che evidentemente non ha nei confronti dell'elettorato e della democrazia il rispetto che dovrebbe avere. Ciò detto ci piacerebbe che lei ospitasse sul suo giornale anche le ragioni di noi che voteremo con convinzione sì e glie lo chiediamo per il fatto che le nostre ragioni sono tutto sommato simili alle sue anche se il punto di vista è ben diverso. Nella fascia delle 12 miglia marina dalla costa oggi operano 88 piattaforme. Lei le definisce "collaudate", noi diciamo "vecchie", con una età media di 35/40 anni, potenzialmente sempre meno sicure. Ma c'è di più: tra queste 39 (il 44,3%), sono ferme da anni. Smantellarle a fine concessione, cancellandone ogni traccia, è la regola da sempre in vigore. Concedere una proroga senza limiti servirà solo a evitare i costi di smantellamento, che ogni azienda seria avrebbe dovuto prevedere in bilancio sin dal momento della concessione. Il sospetto che si tratti dell'ennesimo regalo a multinazionali del petrolio già in Italia sin troppo favorite è forte. La questione del traffico delle petroliere, infine: oltre che per portare idrocarburi da altrove si usano anche per trasportare in raffineria il materiale estratto dalle piattaforme: la chiusura di queste ultime non potrà in alcun modo aumentarne il traffico.

Non siamo dei visionari: sappiamo che del petrolio non si potrà fare a meno ancora per molti anni ma vorremo che l'esempio fossero le ambizioni non velleitarie dell'Olanda, che dal 2025 lascerà spazio solo alle auto elettriche, quelle della Croazia, che già da dicembre ha deliberato una moratoria sulle trivellazioni, e quelle della Francia, che si accinge a imitarla per la tutela dell'intero Mediterraneo. Paesi che guardano saggiamente al futuro, non alle scelte economiche del secolo scorso che qui da noi si continuano caparbiamente a inseguire. Il sì servirà a dire che il Paese è più avanti di chi lo governa. Lo dimostra anche l'appello, reso nota proprio oggi, di noti imprenditori a favore del sì: tra i firmatari anche Pasquale Pistorio (già vice presidente di Confindustria), Simone Togni (presidente ANEV, Associazione Nazionale Energia del Vento), Agostino Re Rebaduengo (presidente Assorinnovabili) e Tonino Capacchione (vice presidente Sindacato Italiano Balneatori Confcommercio).

Chiudiamo col suo stesso augurio: gli italiani si esprimano. Se vincerà il no prenderemo atto della volontà della maggioranza ma certo non possiamo inchinarci né stimare chi il democratico confronto con le urne cerca soltanto di evitarlo».

Luciano Di Tizio (WWF)

Giuseppe Di Marco (Legambiente)

“Pescina: cresce la differenziata, scende la Tassa sui Rifiuti”.

«In controtendenza rispetto a quanto avviene in altri comuni italiani, il Comune di Pescina – dichiara **Alfonsino Scamolla**, Presidente del Consiglio comunale e Consigliere delegato al Bilancio, Attività Produttive e Tributi – alleggerisce la pressione fiscale mediante la riduzione della Ta.Ri (Tassa sui Rifiuti).

Questa imposta, che rappresenta una componente della I.U.C., introdotta dalla Legge di Stabilità 2014, deve assicurare – spiega il Presidente del Consiglio comunale – la totale copertura dei costi del servizio erogato dal Comune (raccolta, trasporto, recupero, smaltimento, pulizia stradale, etc.). Nonostante questi angusti margini di manovra dovuti appunto dalla Legge nazionale, insieme all'Assessore **Mirco Mazzocchetti**, al quale va il mio più sentito ringraziamento per la collaborazione prestatami, – aggiunge – abbiamo lavorato su una rivisitazione dell'intero piano finanziario per la determinazione dei costi.

Grazie a tale lavoro ed alle ottime performance prodotte dalla raccolta cd. "Porta a Porta", attraverso il nuovo Piano Finanziario 2016 della Ta.Ri., le casse comunali potranno contare su un risparmio di circa € 88.879,41. Gli effetti di queste economie – prosegue il Presidente – si tradurranno in un alleggerimento del carico impositivo di questo tributo nei confronti di cittadini ed imprese per l'anno in corso. A titolo esemplificativo, ciò significa che: un contribuente, facente parte di un nucleo familiare composto da cinque persone, residente in un'abitazione di 150 mq, che per l'anno 2015 ha pagato € 455,45, per l'anno 2016 sarà chiamato a pagare € 406,81, con un risparmio netto di € 48,64; un ristorante, invece, di 500 mq, che per l'anno 2015 ha pagato € 3.215,80, per l'anno 2016 sarà chiamato a pagare € 2.797,80, con un risparmio netto di € 418,00».

«Dalle battaglie condotte contro la realizzazione di una mega discarica a due chilometri dalla Residenza municipale – dichiarano l'Assessore **Mirco Mazzocchetti ed il Presidente del Consiglio comunale** – per le quali non finiremo mai di ringraziare per il prezioso lavoro svolto il **WWF Italia, Franco Massimo Botticchio**, editore de **"Il Martello del Fucino"**, **Herbert Simone e Maurizio Di Nicola**, quest'ultimo anche per avviato come Sindaco la rivoluzione del sistema di gestione dei rifiuti nel Comune di Pescina, in pochi anni siamo diventati uno tra i Comuni che riesce ad esprimere le più alte percentuali di raccolta differenziata.

Siamo davvero soddisfatti del lavoro che abbiamo messo in campo – continuano – poiché abbiamo dimostrato anche agli scettici che è possibile garantire un miglior servizio ad un minor costo. Inoltre, ci teniamo ad informare i cittadini che, migliorando la differenziazione, nonché la qualità del rifiuto differenziato, anche per il prossimo anno riusciremo a garantire un'ulteriore riduzione dell'imposta. Per contro, un aumento della frazione indifferenziata farà lievitare i costi sullo smaltimento, con il conseguente aumento dei costi richiesti mediante la Ta.Ri.

In questo 2016, oltre ad aver avviato l'iter per la realizzazione di un Centro di Raccolta, stiamo studiando la possibilità di introdurre la "tariffa puntuale", ovvero il meccanismo attraverso il quale far pagare ogni singola utenza in base all'effettiva produzione di rifiuti – concludono Mazzocchetti e Scamolla».

Un viaggio attraverso l'Abruzzo autentico

Oggi si è svolta la degustazione dei vini pluripremiati di Cantina Tollo guidata da Luca Martini, miglior sommelier del mondo 2013 Wsa

Verona, 11 aprile 2016 – Una degustazione territoriale dei vini pluripremiati di Cantina Tollo, sotto la guida di **Luca Martini, il miglior sommelier del mondo secondo la Wsa** – Worldwide Sommelier Association, è andata in scena oggi a Vinitaly allo stand di Cantina Tollo.

Protagonista della degustazione, una collezione di vini autoctoni che raccontano un territorio dove la viticoltura ha origini antichissime, e viene praticata da oltre mille anni. Si è partiti con il **Pecorino Terre di Chieti Igp** un bianco ormai noto in molte competizioni internazionali: medaglia d'argento al Mundus Vini Spring Edition 2016, per citare solo l'ultimo riconoscimento conseguito. Si è poi continuato con l'Hedos **Cerasuolo d'Abruzzo Dop**: intenso, morbido e di lunga persistenza, un Cerasuolo autentico e di forte personalità, proprio come l'Abruzzo, in cui questo vino affonda le proprie radici. A seguire il **C'Incanta Trebbiano d'Abruzzo Dop**, creato per celebrare il 50° anniversario della fondazione della Cantina, risultato di una sperimentazione: reintrodurre la fermentazione spontanea alla maniera degli anni Sessanta. Il

risultato è un **Tre Bicchieri® 2015** apicale, entrato stabilmente nella carta dei vini di Cantina Tollo. Fino ad arrivare ai rossi, che, in Abruzzo, significano Montepulciano. Lanciato appena un anno fa, in occasione dello scorso Vinitaly, il **Mo -Montepulciano d'Abruzzo Dop** non ha tardato a farsi notare, conquistando il prestigioso **Tre Bicchieri® 2016** della Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso, oltre che la medaglia d'argento al Mundus Vini Spring Edition 2016 e la medaglia d'oro al Mundus Vini Summer Edition 2015. Un vino nato dall'interpretazione di un vitigno antico, coltivato nel territorio fin dal '700. Infine, il **Cagiòlo Montepulciano d'Abruzzo Dop Riserva**, un grande rosso - **Tre Bicchieri® 2013** e vincitore di numerosi premi internazionali - in cui tradizione e innovazione si incontrano nel punto più alto.

Ad accompagnare la degustazione, una rivisitazione di un piatto della tradizione per eccellenza: la "**Cacio e pepe**", preparata dallo chef **Maurizio Della Valle** del ristorante **Osteria La Corte**, di Spoltore, con Pecorino Gran Sardo, affinato a Rocca Calascio (AQ), e pepe di Sichuan. Un piatto povero, proposto oggi alla maniera di una volta, quando i pastori portavano con sé la pasta già cotta avvolta in un canovaccio e al momento del pranzo vi aggiungevano due ingredienti facilmente trasportabili da cui il piatto prende il nome, pepe e pecorino, appunto.

*«I vini degustati oggi testimoniano la capacità di Cantina Tollo di esaltare al meglio i grandi vitigni storici d'Abruzzo, grazie a un lavoro sapiente condotto in vigna e in cantina - ha affermato **Andrea Di Fabio, direttore commerciale e marketing di CantinaTollo**. Vitigni antichi, come il Montepulciano d'Abruzzo, ma capaci di generare nuovi vini che conquistano sia gli esperti che il mercato. È il caso del Mo, ad esempio, che in appena un anno di vita è riuscito a regalarci già molte soddisfazioni».*

FEUDO ANTICO E I VINI DELLA DOP TULLUM PROTAGONISTI A VINITALY

Oggi alla degustazione "Questione di Cru: viaggio nella micro Dop Tullum" in scena vini dalle rese limitate e tecniche rispettose dell'ambiente e della qualità originaria delle uve

Verona, 11 aprile 2016 - Qualità, storia, ricerca. Questi i pilastri della produzione dell'azienda vinicola **Feudo Antico**, nata nel cuore dell'**Abruzzo** per rivitalizzare le produzioni autoctone. Un progetto di archeo-enologia che ha ispirato la Dop Tullum, tra le più piccole d'Italia e la prima territoriale d'Abruzzo.

Una produzione strutturata per **cru**, affinché ogni vino abbia origine in un territorio ben circoscritto, individuato in base a un'indagine approfondita, un rigido disciplinare produttivo che prevede solo vigneti collinari o montani ad alta densità (non inferiore a 3.300 ceppi per ettaro).

A lasciarsi sorseggiare in occasione della degustazione "**Questione di Cru: viaggio nella micro Dop Tullum**" svoltasi oggi sono stati il Pecorino Tullum Dop 2015, un bianco dalla solida armonia, il Passerina Tullum Dop 2015, di ottima freschezza, sottile mineralità e intense note fruttate; e i rossi: Rosso Tullum Dop 2012, che si distingue per la forte personalità, la complessità olfattiva e le note fruttate arricchite di eleganti nuances speziate, e Rosso Riserva Tullum Dop 2011, un rosso di grande equilibrio che coniuga forza, eleganza e carattere.

Vini **premiati con numerosi riconoscimenti, sia in Italia e sia all'estero**: i Cinque grappoli della Guida Bibenda Vini d'Italia 2016 al Rosso Riserva Tullum Dop 2011, medaglie per i due rossi Tullum al Mundus Vini 2015 e al Decanter World Wine Awards e al Merano Wine festival 2015. I riconoscimenti sono molti anche per i bianchi autoctoni della Dop Tullum: al Concours Mondial de Bruxelles 2015 sia Pecorino, sia Passerina hanno conquistato la medaglia d'argento e il Pecorino Tullum Dop 2013 ha ricevuto la medaglia d'oro al Challenge International du Vin 2015.

Un'esperienza, quella della Dop Tullum, che ha spinto un **pool di ricercatori dell'Università di Milano coordinato dal Prof. Attilio Scienza** a realizzare un **progetto di zonazione**, per approfondire la conoscenza delle caratteristiche peculiari del *terroir* tollese e consentire ai viticoltori di operare con crescente consapevolezza, per **produrre meglio**, senza spreco di risorse e nel rispetto dell'ambiente.

I vini in degustazione - come tutti i vini Feudo Antico - sono certificati **Magis**, il più avanzato progetto per la sostenibilità della produzione del vino in Italia. L'attestato - il primo ad essere rilasciato in Abruzzo - certifica l'applicazione di un approccio basato sul rispetto per la terra e per il consumatore, in un'ottica di sostenibilità non solo ambientale, ma anche sociale ed economica.

In Feudo Antico la vendemmia 2015 ha prodotto **2.000** quintali di uve, in prevalenza di Montepulciano d'Abruzzo insieme ad altre varietà autoctone per una produzione di **100.000** bottiglie commercializzate in tutto il mondo.

IL CONSORZIO A VINITALY 2016 50 anni di Vinitaly con 50 etichette delle Colline Teramane

Dalla vendemmia 2016 il "Colline Teramane" identificherà un vino e un territorio d'origine, un rosso Docg da uve 100% Montepulciano d'Abruzzo

prodotto e imbottigliato esclusivamente in provincia di Teramo

È inconfondibile, al Padiglione 12 (E3-E4), quello dedicato all'Abruzzo, lo spazio del Consorzio di Tutela Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg che, come ogni anno, è presente con i suoi produttori e i suoi vini a Vinitaly, a Verona dal 10 al 13 aprile.

Quest'anno per la cinquantesima edizione della storica fiera veronese dedicata al settore enologico, il Consorzio Colline Teramane partecipa con ben 50 grandi etichette da poter degustare, produttore dopo produttore, negli stand riservati alle aziende consorziate.

Sono 26 le etichette presenti con la denominazione Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg, a cui si aggiungono 16 etichette ad indicazione Colli Aprutini Igt e 8 etichette a denominazione Controguerra Doc, per un totale di 28 aziende presenti, provenienti dalla provincia di Teramo.

Non ci sono solo nuove annate e novità dalle cantine, per questo Vinitaly il Consorzio Colline Teramane si presenta con un nuovo messaggio, forte e chiaro, ovvero con il vino "Colline Teramane", il rosso Docg da uve Montepulciano d'Abruzzo, anche nella tipologia "riserva", che racconta una zona di produzione anticamente vocata alla viticoltura e storicamente dedita alla vinificazione delle proprie uve. Lo scorso gennaio infatti l'assemblea dei soci produttori ha approvato all'unanimità di anteporre l'identificazione territoriale "Colline Teramane" alla denominazione "Montepulciano d'Abruzzo", una scelta che interesserà il futuro del Consorzio e delle etichette prodotte secondo il disciplinare Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg a partire dalla vendemmia 2016.

La ragione di questa scelta coraggiosa ed efficace la spiega il presidente del Consorzio Colline Teramane, Alessandro Nicodemi: «Il Montepulciano d'Abruzzo Doc non rappresenta più quel brand territoriale che rafforza o crea valore aggiunto ai nostri prodotti, in un contesto di viticoltura e di vino di qualità, è poco credibile

una denominazione che ogni anno è in grado di sviluppare 150 milioni di bottiglie come il Montepulciano d'Abruzzo Doc; se a questo aggiungiamo che il 70% del prodotto è imbottigliato da grandi aziende fuori regione, possiamo ben comprendere come questa denominazione sia sempre meno rappresentativa di un territorio. C'è la necessità impellente di un radicale cambio di visione. Bisogna valorizzare non solo il prodotto ma anche e soprattutto l'unicità della zona di provenienza, creare e raccontare quel legame fra prodotto e zona di produzione.

L'Abruzzo non può e non deve massificare la propria produzione. È questo lo spirito del Consorzio di Tutela Colline Teramane, della sua Denominazione di origine Controllata e Garantita e dei suoi attenti produttori. Siamo certi che l'Abruzzo troverà la propria unità proprio riconoscendo e valorizzando le sue differenze territoriali, espressioni di vini differenti, di una esaltante sfaccettatura enologica: territori prima che marchi e vitigni. Il Consorzio Colline Teramane vuole esprimere tutto questo: un vino ed il suo indissolubile legame con il territorio d'origine».

Inoltre, dopo il Vinitaly, il Consorzio inaugurerà una nuova sede operativa e di rappresentanza nel cuore delle colline teramane. Dopo la precedente ubicazione a Mosciano Sant'Angelo, il Consorzio si trasferisce a Montepagano, antica frazione collinare di Roseto degli Abruzzi, in uno storico palazzo affacciato sulla piazza principale di questo bel borgo che guarda la montagna e il mare, non distante dalla costa e dall'autostrada. Un borgo, tra l'altro, legato da sempre al vino, dove più di 40 anni fa venne istituita la mostra interregionale dei vini.

E le buone notizie per il Consorzio Colline Teramane non sono finite perché il trend di mercato di questo vino unico è in costante crescita. Stando agli ultimi dati infatti (gennaio-settembre 2015) gli ettolitri di vino certificato con la denominazione Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg ammontano ad oltre 2.482, oltre il 43% in più rispetto al precedente periodo 2014. Dato che va ad aggiungersi ad un'altra ottimale evidenza, quella relativa al vino imbottigliato, che fa registrare tra 2014 e 2015 una crescita del 38%, passando da 1.406,69 a 1.947,94 ettolitri di Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg, naturalmente imbottigliato esclusivamente nella zona di produzione e comunque nella provincia di Teramo.

(10/04/2016)

COLLINE TERAMANE

Montepulciano d'Abruzzo docg

Un territorio è il suo vino

Ricerca costante della qualità, condotta esemplare in ogni fase della produzione, in vigna come in cantina. Con questi presupposti il Consorzio di Tutela valorizza e promuove il Consorzio Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo - unica Docg in regione - ovvero un territorio e un vino legati indissolubilmente che rappresentano l'eccellenza dell'universo enologico abruzzese.

La provincia di Teramo, terra intrisa di storia antica, borghi affascinanti, importanti monumenti e raffinate tradizioni gastronomiche, regala paesaggi collinari affacciati

sulla montagna (Gran Sasso d'Italia) e sul mare (Adriatico), spaziando dal confine con le Marche al confine con la provincia di Pescara. Condizioni pedoclimatiche estremamente favorevoli, un sottosuolo calcareo-argilloso arricchito dalla presenza di numerosi corsi d'acqua e il costante andirivieni di correnti tra la costa e l'Appennino ne fanno un territorio anticamente vocato alla viticoltura e storicamente dedito alla vinificazione delle proprie uve.

Oggi più che mai, proteggendo le biodiversità territoriali che identificano il vino di ogni singola azienda ed armonizzandole al contempo con le connotazioni proprie della denominazione, nasce dalla passione e dalla professionalità dei 50 produttori consorziati un vino unico, il Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg, dolce e lungo in bocca, pieno e vigoroso, ma morbido e rotondo allo stesso tempo, sontuoso e masticabile, comunemente definito un pugno di ferro in guanto di velluto.

Un disciplinare ancora più intransigente per la qualità

Il disciplinare di produzione del Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg (che contempla anche la versione "Riserva") nell'ultimo biennio è stato notevolmente rivisitato; modifiche e variazioni sempre volte all'innalzamento della qualità, in grado di esaltare tutte le maggiori peculiarità del nostro splendido vitigno.

Si tratta di un disciplinare esclusivo: è il primo disciplinare in Abruzzo a considerare la resa per ceppo e non per ettaro ed è l'unico disciplinare ad imporre l'imbottigliamento nella zona di produzione per un Montepulciano d'Abruzzo.

Per la produzione del "Colline Teramane" è richiesta un'intensità non inferiore ai 3.300 ceppi per ettaro e la resa di uva, considerata per ettaro, non può superare i 95 quintali (a fronte, per esempio, dei 140 ql/ha consentiti dalla Doc Montepulciano d'Abruzzo).

Le operazioni di vinificazione, invecchiamento ed imbottigliamento possono essere effettuate solo nella zona di produzione e comunque esclusivamente all'interno della provincia di Teramo, territorio di origine.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% .

Il "Colline Teramane" deve essere sottoposto ad un periodo minimo di invecchiamento obbligatorio minimo di 1 anno, di cui 2 mesi di affinamento in bottiglia, a decorrere dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve. L'immissione al consumo è consentita a partire dal 1° novembre dell'anno successivo alla vendemmia (a fronte del 1° marzo dell'anno successivo alla vendemmia previsto dalla Doc Montepulciano d'Abruzzo).

Nella tipologia "Riserva" invece il "Colline Teramane" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno 3 anni, di cui almeno 1 anno in botti di legno e almeno 2 mesi di affinamento in bottiglia, a decorrere sempre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve. L'immissione al consumo è consentita a partire dal 1° novembre del terzo anno successivo alla vendemmia (a

fronte del 1° marzo del secondo anno successivo alla vendemmia previsto dalla Doc Montepulciano d'Abruzzo).

Un altro segnale di alta qualità è il divieto della pratica dell'arricchimento.

Un trend di crescita eccezionale fra produzione e mercato

Il trend sulla certificazione di vino Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg è davvero positivo e più che promettente: stando agli ultimi dati (gennaio-settembre 2015) gli ettolitri di vino certificato con questa denominazione ammontano ad oltre 2.482, oltre il 43% in più rispetto al precedente periodo 2014. Un dato che va ad aggiungersi ad un'altra ottimale evidenza, quella relativa al vino imbottigliato, che fa registrare tra 2014 e 2015 una crescita del 38%, passando da 1.406,69 a 1.947,94 ettolitri di Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg, naturalmente imbottigliato esclusivamente nella zona di produzione e comunque nella provincia di Teramo.

Un nuovo brand territoriale in etichetta

Lo scorso gennaio l'assemblea dei soci produttori del Consorzio Colline Teramane ha approvato all'unanimità di anteporre l'identificazione territoriale "Colline Teramane" alla denominazione "Montepulciano d'Abruzzo". Una scelta che interesserà il futuro del Consorzio e delle etichette prodotte secondo il disciplinare Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg a partire dalla vendemmia 2016.

Nuova sede operativa e di rappresentanza

A partire dal 2016 il Consorzio Colline Teramane ha una nuova sede. Dopo la precedente ubicazione a Mosciano Sant'Angelo, il Consorzio si trasferisce a Montepagano, antica frazione collinare di Roseto degli Abruzzi, nel cuore delle colline teramane insomma. Una sede operativa e di rappresentanza in uno storico palazzo affacciato sulla piazza principale di questo bel borgo che guarda la montagna e il mare, non distante dalla costa e dall'autostrada. Un borgo, tra l'altro, legato da sempre al vino, dove più di 40 anni fa venne istituita la mostra interregionale dei vini.

La governance del Consorzio

Il Consorzio di Tutela Colline Teramane è presieduto da Alessandro Nicodemi (Fattoria Bruno Nicodemi), alla guida del Consiglio di amministrazione insieme al vicepresidente Enrico Cerulli Irelli (Tenuta Cerulli Spinozzi) e ai consiglieri Rocco Cipollone (Masciarelli Tenute Agricole), Corrado De Angelis Corvi (De Angelis Corvi), Gianluca Galasso (San Lorenzo Vini), Gaspare Lepore (Cantina Lepore), Massimo Santone (Santone Vini), Antonello Savini (Anfra) e Marco Scarinci (Farnese Vini). Direttore del Consorzio Colline Teramane è Gianfranco Rosa.

La visione del Presidente

«Il Montepulciano d'Abruzzo DOC non rappresenta più quel brand territoriale che rafforza o crea valore aggiunto ai nostri prodotti, non rappresenta più quel tanto anelato biglietto da visita per la nostra regione. In un contesto di viticoltura e di vino di qualità, è poco credibile una denominazione che ogni anno è in grado di

sviluppare 150 milioni di bottiglie come il Montepulciano d'Abruzzo DOC; se a questo aggiungiamo che il 70% del prodotto è imbottigliato da grandi aziende fuori regione, possiamo ben comprendere come questa denominazione sia sempre meno rappresentativa di un territorio, produrre ma non detenere l'offerta commerciale della denominazione in parola, significa non essere visibile come luogo di origine.

C'è la necessità impellente di un radicale cambio di visione. Bisogna valorizzare non solo il prodotto ma anche e soprattutto l'unicità della zona di provenienza, creare e raccontare quel legame fra prodotto e zona di produzione.

L'Abruzzo non può e non deve massificare la propria produzione. È questo lo spirito del Consorzio di Tutela Colline Teramane, della sua Denominazione di origine Controllata e Garantita e dei suoi attenti produttori. Siamo certi che l'Abruzzo troverà la propria unità proprio riconoscendo e valorizzando le sue differenze territoriali, espressioni di vini differenti, di una esaltante sfaccettatura enologica: territori prima che marchi e vitigni. L'identità territoriale è fondamentale per essere competitivi sui mercati nazionali e internazionali. Il Consorzio Colline Teramane vuole esprimere tutto questo: un vino ed il suo indissolubile legame con territorio d'origine». (Dichiarazioni per la stampa: Alessandro Nicodemi, Presidente Consorzio Colline Teramane)

Sinossi

Questa terra è fatta di vignaioli attenti e di grandi vini. Tra il Gran Sasso e l'Adriatico, dalla montagna al mare, tra vigneti panoramici e borghi d'arte, le Colline Teramane rappresentano l'espressione più autentica che lega un territorio al suo vino.

Il «Consorzio di Tutela Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo docg» valorizza quotidianamente l'origine (controllata e garantita) di questo vino unico, raccontando vendemmia dopo vendemmia un territorio straordinario, anticamente vocato alla viticoltura e storicamente dedito alla vinificazione delle proprie uve.

Rese basse considerate per ceppo e non per ettaro, imbottigliamento esclusivamente nella provincia di Teramo, immissione al consumo dopo almeno un anno dalla raccolta, sono la base di un codice etico che guida 50 soci e il loro disciplinare di produzione. Con una sola, vera disciplina: la qualità.

Il Consorzio: anagrafe e numeri

Nominativo: Consorzio di Tutela Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg

Anno di costituzione: 2003

Presidente del Cda: Alessandro Nicodemi

Direttore del Consorzio: Gianfranco Rosa

Sede: Montepagano (Roseto degli Abruzzi, TE), Piazza del Municipio (Palazzo Di Febo)

Sito internet: www.collineteramane.com

Anno di riconoscimento Docg: 2003

Vini Dop tutelati: Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Denominazione di origine controllata e garantita; Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Denominazione di origine controllata e garantita "Riserva", Controguerra DOC, IGT Colli Aprutini.

Numero soci: 50

Numero annuo di referenze Docg sul mercato (variabile secondo annata): circa 40
Vino certificato Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg (in hl - sett. 2015): 2.482,41

Vino imbottigliato Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg (in hl - sett. 2015): 1.947,94

Trend di crescita annuale (rispetto al 2014): + 43% (vino certificato); + 38% (vino imbottigliato)

Segni particolari: primo disciplinare in Abruzzo a considerare la resa per ceppo e non per ettaro; unico disciplinare ad imporre l'imbottigliamento nella zona di produzione per un Montepulciano d'Abruzzo.

(10/04/2016)

“ABRUZZESI DEL TRENTINO DELEGAZIONE A MANTOVA RENDE OMAGGIO AI MARTIRI DI BELFIORE“

La Libera Associazione Abruzzesi Trentino Alto Adige, presieduta da Sergio Paolo Sciuolo della Rocca, Ambasciatore d'Abruzzo nel Mondo, nel quadro delle attività culturali, ha effettuato una gita culturale a Mantova nel corso della quale i soci hanno visitato; il Castello, il Palazzo, la Basilica di Sant'Andrea, la Casa del Mantegna e il monumento ai Martiri di Belfiore. La gita è stata organizzata da Marina Natale, Gabriele Antinarella e Elisabetta D'Aurelio, mentre il coordinamento per l'omaggio ai Martiri di Belfiore è stato effettuato da Renato e Bruna Redi. In occasione dell'incontro tenuto presso il monumento che ricorda i martiri, il presidente Sciuolo della Rocca, ha ricordato ai convenuti che tra il novembre 1851 e il luglio 1855 molti patrioti italiani furono giustiziati dagli austriaci nella valletta di Belfiore, entrando conseguentemente di diritto nel "mito" del risorgimento italiano, giova ricordare che gli stessi seguivano il pensiero di Giuseppe Mazzini e furono combattenti per la libertà.

Società da tutta la regione per la ritmica del CSI Abruzzo

Assegnati a Pineto i titoli regionali, la *duegiorni* in memoria del Consigliere D'Innocenzo

Volano le farfalle della Ginnastica Ritmica con coreografie che hanno saputo incantare la splendida cornice di pubblico presente al Pala Santa Maria di Pineto (TE). Giunto alla quinta edizione, il Campionato Regionale di Ginnastica Ritmica, andato in scena il 9 e 10 aprile, ha fatto registrare circa 20 società provenienti da tutte le province abruzzesi. Si sono misurate in pedana oltre 250 atlete e per alcune di loro il sogno continua avendo ottenuto la qualificazione alle Finali Nazionali che si terranno dal 20 al 24 maggio a Lignano Sabbiadoro (UD). Mostra tutta la sua soddisfazione Licia Carminucci, responsabile regionale CSI della Ginnastica Ritmica: "Un week-end che arriva a coronamento di una stagione intensa per le ginnaste, un grosso in bocca al lupo alle atlete che proseguiranno questa esperienza". La manifestazione ha visto anche il saluto di Noemi Iezzi, ex ginnasta olimpica, e Bianca Colecchia, Miss Lotto Sport Abruzzo in carica, entrambe presenti alla manifestazione quali istruttrici di due società CSI. La gioia e la festa che il CSI porta con sé in questa occasione è stata vissuta in maniera particolarmente diversa per la scomparsa del dirigente CSI Antonio D'Innocenzo che si era speso fino all'ultimo momento per la riuscita dell'evento. Non sono mancati, durante il corso dell'evento, dei momenti per ricordare il dirigente e allenatore di calcio. Il messaggio più commovente arriva dal presidente regionale Angelo De Marcellis: "In ogni nuovo progetto vivranno i tuoi sorrisi, il tuo entusiasmo, la tua disponibilità. Non ti dimenticheremo".

A Vinitaly è boom di selfie con il cervo

Verona, 10 aprile 2016 - E' lui il protagonista del Vinitaly, il cervo del Parco Nazionale d'Abruzzo. E allo stand di Cantina Tollo impazza il selfie. Sono infatti centinaia le persone che da stamane si mettono in posa con lui, uno tra i più maestosi abitanti del parco più antico d'Italia (candidato quest'anno a diventare Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco). Di grandezza naturale e dalle sembianze pressoché reali, la grande statua dà il benvenuto ai visitatori dello stand su una parete di foresta. Ma non è il solo ad abitare lo spazio: con lui ci sono anche camosci, l'orso marsicano e altri piccoli animali. Per Cantina Tollo l'Abruzzo è una terra da valorizzare e la natura è considerata un patrimonio da preservare. Uno stand del tutto rinnovato quello di Cantina Tollo (padiglione 12/Abruzzo), dal design accogliente e dal grande impatto, che sta ricevendo moltissimi apprezzamenti dai visitatori, capace innanzi tutto di restituire ciò che l'Abruzzo rappresenta per la Cantina.

Presentato a Pescara il VI Premio Internazionale Gabriele D'Annunzio

Sabato 9 aprile è stato presentato presso la Provincia di Pescara il **VI PREMIO INTERNAZIONALE DI NARRATIVA E POESIA "GABRIELE D'ANNUNZIO"** organizzato dall'**Associazione Culturale "Area Libera" di Città S. Angelo**.

In occasione della sesta edizione, il Premio subisce un profondo rinnovamento organizzativo e contenutistico, così come ha dichiarato il **Presidente della Giuria, Federico Moccia**: "Sono molto contento di poter partecipare come Presidente a questo premio letterario dedicato a Gabriele d'Annunzio. La gente ha bisogno e voglia di raccontare la propria storia. Tutti possono essere scrittori: il dolore, la sofferenza e le felicità che hanno incontrato nella loro vita si possono trasformare in un ricordo che diventa condivisione. Aprendosi agli altri, raccontando la propria storia si può insegnare qualcosa, si può essere capiti. L'uomo riesce a sorprendere sempre. Gabriele d'Annunzio amava il senso del merito. E noi in qualche modo rispettiamo il suo volere".

Il Direttore Artistico del Premio, Licio Di Biase, ha sottolineato gli aspetti salienti del bando: "Il premio si articola nelle seguenti sezioni: a) volumi di narrativa italiana editi e b) volumi di poesia editi. La premiazione della sezione a) avverrà

nel corso di una cerimonia ufficiale che si terrà presso l'Aurum della Pineta di Pescara il 10 settembre 2016 alla presenza delle autorità e di eminenti esponenti del mondo culturale. La premiazione della sezione b) si terrà l'11 settembre 2016 presso il Teatro comunale di Città Sant'Angelo (Pe). I premi per questa edizione consisteranno in creazioni artistiche personalizzate e prodotti tipici della terra d'Abruzzo. Inoltre, la giuria conferirà il "d'Annunzio d'oro" ad autori di narrativa e a poeti che si sono particolarmente distinti per la loro attività nel panorama letterario nazionale ed internazionale.

Dal bando del concorso:

La partecipazione è aperta a tutti ed è gratuita. Alle sezioni a) "Volumi di narrativa italiana" sarà possibile partecipare con un volume di narrativa (romanzo, racconto o raccolta di racconti, ecc.) scritto in italiano ed edito da qualunque casa editrice italiana o straniera. Alla sezione b) "Volumi di poesia" è possibile partecipare con un volume di poesie edito da qualunque casa editrice italiana o straniera.

Tutti i testi dovranno essere inviati in 7 copie all'Associazione Culturale "Area Libera" Via Di Vittorio, 32 65013 Città S. Angelo (Pe). All'interno del plico dovrà essere inserita una scheda con info personali dell'autore: nome e cognome, data e luogo di nascita, indirizzo e professione, suoi recapiti telefonici ed eventuale indirizzo di posta elettronica.

Costituiscono motivi di esclusione dal concorso l'incompletezza dei dati relativi all'autore e l'insufficiente numero di copie inviate. Durante gli eventi di premiazione, i riconoscimenti dovranno essere ritirati personalmente dall'autore pena la loro decadenza. Il mancato ritiro implica la rinuncia del vincitore agli stessi

L'ASSOCIAZIONE PENSIONATI CIA CHIETI PESCARA PLAUDE ALL'ANNUNCIO DI ESTENDERE GLI 80 EURO AI PENSIONATI

Il presidente Anp Cia Chieti Pescara, Valterio Paolucci:

"La provincia di Chieti è quella che in Italia ha raccolto più firme

a sostegno della petizione Cia per l'aumento delle pensioni"

L'associazione pensionati Cia Chieti Pescara, presieduta da **Valterio Paolucci**, plaude alle dichiarazioni del premier Matteo Renzi sulla possibilità di estendere il bonus anche ai pensionati con redditi inferiori al trattamento minimo.

L'obiettivo degli 80 euro per i pensionati era al primo punto sulla petizione per alzare le pensioni lanciata dalla Confederazione italiana agricoltori e che ha visto nella raccolta firme della provincia teatina l'impegno maggiore rispetto a tutte le altre province italiane. La petizione ha raggiunto oltre 100 mila firme, 10.500 delle quali sono arrivate dalla provincia teatina.

"Ci siamo spesi molti per ottenere questo risultato", riferisce Paolucci, "le ben 10.500 firme raccolte sono un risultato importante, di cui andiamo molto fieri. La condizione in cui vive la categoria dei pensionati sono sempre più preoccupanti: abbiamo dati che parlano di ben 8 milioni di pensionati che in Italia vivono in semi povertà, con assegni mensili sotto i mille euro e 2.2 milioni addirittura sotto i 500 euro".

"La speranza", conclude il presidente Paolucci, "è ora che il governo proceda sulla strada annunciata, per venire incontro alla categoria dei pensionati i quali, è bene ricordarlo, hanno finora garantito, in larga misura, la tenuta sociale delle famiglie

italiane, nonostante l'impovertimento delle pensioni e i disagi socio-assistenziali".