FEUDO ANTICO E CHEF ROMITO PER VALORIZZARE PRODUZIONE E QUALITA'

1 Settembre 2011

CASTEL DI SANGRO – "Feudo Antico è una realtà in continuo divenire e la sperimentazione è certamente il tratto distintivo dell'azienda sin dalla sua nascita. Dopo aver sviluppato tutte le tipologie della doc Tullum, l'azienda esce ora dal territorio di Tollo per arrivare a Castel di Sangro (L'Aquila). E' qui che Feudo Antico sta infatti portando avanti un nuovo progetto firmato dal famoso chef Niko Romito, con l'obiettivo dichiarato di rendere la viticoltura un elemento di valorizzazione culturale e paesaggistica". È quanto si legge in una nota in cui si agggiunge:

"Proprio la forte impronta alla ricerca e all'innovazione che caratterizza Feudo Antico è la peculiarità che ha convinto Niko Romito, patròn del ristorante stellato 'Il Reale', a volere l'azienda di Tollo al suo fianco per sviluppare un progetto di vigneto di montagna a CasaDonna, splendido ex convento situato a Castel di Sangro e destinato a divenire una vera e propria città del gusto e dell'accoglienza".

"Grazie all'idea di Niko Romito, l'antica struttura è stata infatti trasformata in scuola tecnico-pratica di alta formazione per giovani chef, con annessi ristorante, relais e 6 ettari di proprietà in cui trovano spazio anche l'orto, il frutteto e il vigneto. Quest'ultimo, situato a quasi 1000 metri d'altitudine, è curato esclusivamente da Feudo Antico, che ha realizzato così il primo vigneto di montagna d'Abruzzo, vero e proprio centro di ricerca in quota. Le vigne qui messe a dimora nel mese di maggio 2011 sono sia uve autoctone come il Pecorino, sia altre assolutamente innovative per queste montagne, quali Pinot nero, Riesling renano, Sylvaner verde, Traminer e Veltliner. Lo studio condotto da Feudo Antico sui vigneti di CasaDonna servirà dunque per verificare la qualità del vino prodotto ad altitudini montane, che nel caso del Pecorino si preannuncia già straordinario. Il progetto vedrà anche l'importante collaborazione con l'Università degli Studi di Milano e lo staff del professor Attilio Scienza. La partnership tra CasaDonna e Feudo Antico vedrà infine alcune docenze della scuola di formazione gestite direttamente dall'azienda tollese".

"Feudo Antico con questo nuovo progetto prosegue quindi il suo cammino di ricerca e sperimentazione enologica e di valorizzazione del territorio, per dare una nuova ed accattivante immagine all'enologia abruzzese".

ARTICOLI CORRELATI:

IL SOGNO DI CHEF NIKO ROMITO: CASADONNA, REGNO DEL GUSTO

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli