AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

RISCOPERTA ANTICHI VITIGNI DELLA MAIELLA: ACCORDO BIO CANTINA SOCIALE ORSOGNA, ENTE PARCO E 5 COMUNI

6 Luglio 2025



ORSOGNA – La valorizzazione e l'ampliamento della coltivazione di rari e antichi vitigni nelle aree montane e pedemontane della Maiella orientale, in provincia di Chieti, come "Ghiuppitte de Mundeneire", a Montenerodomo, "Middialonghe", a Lama dei Peligni e Civitella Messer Raimondo, "Uva Dellacea", ad Altino, come passo ulteriore per il recupero di una identità prima di tutto culturale, per la tutela della biodiversità e con essa di un paesaggio agrario che è stato plasmato nei secoli dal lavoro di generazioni di contadini.

Sono questi gli obiettivi principali delle convenzioni, pronte alla sottoscrizione, tra la Bio Cantina Sociale Orsogna, il Parco nazionale della Maiella e i Comuni di Lama dei Peligni, Civitella Messer Raimondo, Altino e Montenerodomo, illustrate nei giorni scorsi nella sede della Banca del germoplasma, a Lama dei Peligni.

Con l'occasione è stata presentata anche una specifica convezione con il Parco nazionale della Maiella e i Comuni di Taranta Peligna e ancora una volta di Lama dei Peligni, per l'invecchiamento di vini prodotti dal recupero di antichi vitigni dentro la Grotta del Cavallone, lungo la Valle di Taranta, affermata destinazione turistica, elevata a luogo letterario per aver ispirato la scenografia della tragedia pastorale "La figlia di Iorio" di Gabriele D'Annunzio.

L'iniziativa si inquadra nel progetto più ampio di "Pe' nin perde la sumente", in collaborazione con la Banca del Germoplasma, per la conservazione della biodiversità naturale, agricola e culturale, ideato e messo in campo dalla Bio

Cantina Sociale Orsogna, che da anni pratica un modello di viticoltura biologica e biodinamica, leader in Abruzzo e in Italia con circa 300 soci operativi su 1.500 ettari di vigneto.

“Con queste nuove convenzioni – ha commentato Camillo Zulli, enologo e direttore di Bio Cantina Sociale Orsogna – prosegue un importante lavoro volto alla conservazione della biodiversità, di cui le montagne sono le vere casseforti. Siamo partiti da Gessopalena, con la riscoperto di antichi vitigni e rari ecotipi a rischio di estinzione, come il “Nero antico di Pretalucente” e la “Vedovella”, o a Roccamontepiano, per quel che riguarda la “Verdacchiona”. Intorno a questi ed gli altri vitigni, in particolare la “Ghiuppitte de Mundeneire”, la “Middialonghe’, e “l’Uva Dellacea’, ora al centro delle nuove iniziative, c’è anche un sapere, una civiltà contadina, una modalità di coltivazione, in luoghi dove l’agricoltura intensiva non è mai arrivata, che rappresentano un patrimonio dell’umanità da tutelare”.

Hanno preso parte all’evento oltre a Zulli, Giuseppe Micozzi, presidente di Bio Cantina Sociale Orsogna, Luciano Di Martino, direttore del Parco Nazionale della Maiella, Tiziana di Renzo, vice presidente del Parco Nazionale della Maiella e sindaco di Lama dei Peligni, Angelo Piccoli, sindaco del Comune di Montenerodomo, Danilo D’Orazio, sindaco di Civitella Messer Raimondo, Vincenzo Muratelli, sindaco di Altino, Francesco Piccone, sindaco di Taranta Peligna e Aurelio Manzi, etnobotanico.

“Grazie alla stretta collaborazione con una realtà importante e sensibile ai temi della biodiversità, come la Bio Cantina Sociale Orsogna – ha detto il direttore del Parco Nazionale della Maiella Di Martino -, compiamo oggi un passo in avanti per riportare l’agricoltura di qualità e di nicchia nel territorio dell’area protetta, riscoprendo varietà autoctone, recuperando terreni incolti, da far tornare fertili e produttivi. Un’azione a maggior ragione importante nella Maiella orientale, che in parte rientra nella Snai, la Strategia nazionale delle aree interne. Compito del Parco è anche quello di preservare dal declino le attività umane agrosilvopastorali, contrastare lo spopolamento favorendo attività economiche compatibili con la biodiversità e la tutela dell’ambiente”.

Ha detto a sua volta il sindaco di Lama dei Peligni e vicepresidente del Parco Di Renzo: “la presenza della Bio Cantina sociale Orsogna si conferma un prezioso valore aggiunto per il territorio del Parco e dei suoi comuni, con questo ulteriore step si valorizzerà ancor di più, qui a Lama dei Peligni, la Vigna madre di Lami, di Fernando Pietro Di Florio, viticoltore custode della biodiversità di ‘Pé Nin Perde la Sumente’, di antichi ecotipi di viti ultracentenarie ereditate dal nonno. E per tutti noi l’obiettivo finale deve essere anche quello di creare le condizioni per far riscoprire, in particolare ai giovani, le risorse rappresentate dalla terra, dall’agricoltura, da un ambiente sano e ricco di biodiversità, che può diventare anche una opportunità economica e di ripopolamento”.

Al termine della intensa giornata questo poi la riflessione di D’Orazio, sindaco di Civitella Messer Raimondo: “prosegue, con questo protocollo d’intesa, una proficua collaborazione con la Bio Cantina Sociale Orsogna, focalizzata su due obiettivi specifici. Il primo è la valorizzazione ulteriore del nostro vitigno ‘Middialonghe’, per estenderne la produzione rispetto al piccolo vigneto ad oggi esistente. Nostra intenzione è anche la valorizzazione del vino cotto, un prodotto radicato nella tradizione, utilizzato ad esempio per lo ‘sgattone’, una minestra a base appunto di vino cotto e pasta fatta a mano, profumata e nutriente, consumata dalle famiglie contadine, in particolare in inverno, per scaldarsi’.

Il sindaco di Altino Muratelli ha evidenziato che il progetto nel suo complesso “si lega al tema della ‘restanza’, in quanto coniuga la possibilità per i territori di ridonare la vita a quei prodotti che la globalizzazione tende a sopprimere sostituendoli con prodotti spesso senza anima, identità e storia. In tal senso, rappresenta un modello la riscoperta e valorizzazione del nostro peperone dolce, che ha consentito di creare una economia vera e di promuovere la conoscenza di Altino anche fuori dai confini nazionali, una eccellenza che si è meritata l’attenzione di grandi chef”.

Ha commentato invece il sindaco di Montenerodomo Piccoli, “con questo protocollo d’intesa si valorizzerà ulteriormente il nostro prezioso vitigno ‘ghiuppitte’, riscoperto proprio dalla Bio Cantina Sociale Orsogna. Come amministrazione comunale ci impegneremo a mettere a disposizione terreni pubblici e privati, per impiantare nuovi vigneti, a coinvolgere nell’iniziativa gli agricoltori del posto. In un territorio dove, va soprattutto ricordato, la viticoltura è scomparsa dagli anni ’70”.

Per quello che infine riguarda il protocollo di intesa con al centro le Grotte del Cavallone, commenta Piccone, primo cittadino di Taranta Peligna: “accogliamo con entusiasmo questa iniziativa che vede unirsi un’eccellenza imprenditoriale come Bio Cantina Sociale Orsogna e le nostre splendide Grotte del cavallone, con benefici reciproci. L’invecchiamento ipogeo di vini di antichi vitigni, non farà altro che aggiungere significati, suggestioni, e moltiplicare l’attrattività del nostro sito”.

© 2020 Abruzzo Web Emasi 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