

“SETTE DEE PER SETTE CAPODOGLI”, ETICHETTA CANTINA SAN MICHELE DEDICATA AD ANIMALI SPIAGGIATI

23 Settembre 2025



VASTO – “Sette dee per sette capodogli”: questo il nome della nuova linea di vini, bianchi e rossi, certificati da Biodiversity friend, che si appresta a lanciare la Cantina San Michele Arcangelo di Vasto, in provincia di Chieti, socia della Bio Cantina Sociale Orsogna, con parte del ricavato delle vendite che andrà a sostenere le attività del Centro studi cetacei di Pescara.

L’iniziativa intende mantenere viva la memoria dei sette grandi capodogli spiaggiati, dopo aver perso l’orientamento, nel 2014, a Punta Penna a Vasto, quattro dei quali furono salvati grazie alla grande mobilitazione dei cittadini e l’intervento della Guardia costiera.

L’annuncio è stato fatto da Michele Del Borrello, presidente della Cantina San Michele Arcangelo, e dall’enologo Camillo Zulli, direttore della Bio Cantina Sociale Orsogna, nel corso della tavola rotonda di venerdì scorso “Le rotte dei Capodogli che uniscono”, nella sala Aldo Moro di Vasto, nell’ambito della decima edizione del festival “I Sette Capodogli”, organizzato dal Comune di Vasto in collaborazione con il Centro studi cetacei di Pescara, l’Ufficio circondariale marittimo e le scuole.

Il progetto della nuova linea di vini vede come partner oltre che il Centro studi cetacei, anche Legambiente, Wwf e la cooperativa Cogecstre di Penne (Pescara) e l’associazione viticoltori Terre di Punta Aderci, con Zulli responsabile tecnico: ad essere imbottigliati ad opera della Cantina San Michele Arcangelo, che conta circa duecento produttori, vini bianchi, come

Pecorino, Passerina e Trebbiano e vini rossi, come Montepulciano e Primitivo, dalle uve, certificate da Biodiversity Friend, provenienti dalle vigne del Vastese che si affacciano al mare, in prossimità, e anche dentro i confini delle Riserve naturali regionali di Marina di Vasto e di Punta Aderci.

“La nostra cantina – ha spiegato il presidente Del Borrello – ha una naturale vocazione alla sensibilità ambientale, con nostri numerosi ettari di vigne nelle aree protette; con la nuova etichetta proseguiamo dunque nel nostro percorso di qualità, nel segno della sostenibilità. Siamo lieti poi di poter supportare il Centro studi cetacei di Pescara, in ricordo di quell’evento di 11 anni, che rappresentò sì una tragedia, con tre capodogli spiaggiati che non ce l’hanno fatta, con quattro dei quali si sono salvati, grazie alle tante persone che si mobilitarono, per mantenere bagnati i capodogli, fino a quando è stato possibile riportarli in mare”.

Ha aggiunto Camillo Zulli: “dove c’è da tutelare l’ambiente, la sua biodiversità ed identità, Bio Cantina Sociale Orsogna è sempre presente: i vini di ‘Sette dee per sette capodogli’ avranno un basso contenuto di solfiti, con modalità di produzione volte a minimizzare l’impatto ambientale, fermentati con la biodiversità dello stesso territorio. Sarà l’occasione per approfondire e affinare l’adozione di queste tecniche con i produttori del territorio”.

La certificazione Biodiversity Friend, rilasciata da World Biodiversity Association onlus, ha come requisiti da rispettare quello di garantire che il processo produttivo non comporti una perdita di biodiversità, cioè la scomparsa di specie animali e vegetali presenti nell’agrosistema, e che l’azienda sia costantemente impegnata nel miglioramento della qualità dell’ambiente in cui opera, in termini di mantenimento della fertilità dei suoli, di gestione sostenibile della risorsa acqua, della tutela di siepi, boschi, prati e specie nettarifere e della biodiversità agraria, del risparmio energetico e dell’uso di fonti rinnovabili, della più complessiva sostenibilità sociale ed economica.