AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

“UNA DOMENICA FUORI PORTA”: DALLE COLLINE TERAMANE A QUELLE CHIETINE, RASSEGNA PROSEGUE DA RABOTTINI

27 Ottobre 2023



L’AQUILA – Dopo l’uscita inaugurale della nuova stagione della rassegna, all’azienda agricola DiUbaldo dei giovani fratelli Marco e Luigi Di Ubaldo a Sant’Egidio alla Vibrata (Teramo), la rassegna enogastronomica itinerante “Una domenica fuori porta” prosegue alla volta delle colline teatine, domenica 12 novembre all’azienda agraria Rabottini.

Guidata da Massimo Rabottini, vignaiolo di quarta generazione, e sua moglie Isabella Iezzi, è un’azienda dal 2009 convertita al biologico con una cantina completamente in legno sulla strada che collega Chieti e San Giovanni Teatino.

I vini, a fermentazione spontanea senza solfiti aggiunti, sono Montepulciano, Cerasuolo e Trebbiano in purezza, che seguono lunghi affinamenti in bottiglia e in cisterna. Non sono contemplate concimazioni chimiche, piuttosto si tende a riattivare l’humus nel terreno per chiudere il ciclo vitale e fisiologico della pianta, e avere così un prodotto il più possibile genuino nella fase di trasformazione.

La rassegna enogastronomica itinerante che conduce alla scoperta di piccole aziende vinicole dell’Abruzzo, undici anni fa pioniera del turismo esperienziale, propone un calendario di 7 appuntamenti, da ottobre a giugno, con l’obiettivo di creare alternative golose e di qualità alla scoperta di delizie e panorami inaspettati. Una domenica al mese, a bordo di un bus gran turismo, gourmet e appassionati vengono accompagnati verso l’esplorazione della terra d’Abruzzo.

L’organizzazione di Una domenica fuori porta, ideata da Alessia Di Giovacchino, giornalista/comunicatrice e sommelier, e Marco Signori, giornalista e direttore di Virtù Quotidiane, testata online di enogastronomia, è affidata a WelcomeAq, agenzia di viaggi, tour operator e ufficio informazione ed accoglienza turistica (Iat) dell’Aquila guidato da Andrea Spacca.

Il ricco calendario abbraccia tutte e quattro le province, dall’entroterra alle colline. Si esplorano campagne, cantine e bottaie, per poi pranzare in ristoranti, agriturismi e osterie di qualità attentamente selezionati.

I costi di ciascuna giornata variano tra i 70 e i 75 euro e comprendono viaggio in pullman, visite e degustazioni, pranzi o cene secondo il programma indicato.

Gli eventi vengono effettuati al raggiungimento di un minimo di 40 iscrizioni. Per informazioni, costi e prenotazioni: unadomenicafuoriporta@gmail.com, 0862-295927 o 345-5817185.

Una Domenica Fuori Porta, con le media partnership di Virtù Quotidiane e Radio L’Aquila 1, è realizzata anche grazie al sostegno di Dg Promotion, Jollygraph e William Zonfa-Il ristorante.

IL CALENDARIO

12 novembre
La domenica col vignaiolo che parla alle piante
Azienda Agraria Rabottini e Ristorante Casa De Campo (San Giovanni Teatino – Ch)

17 dicembre
La domenica effervescente nel convento incantato
Degustazione di spumanti abruzzesi e ristoro francescano (Convento di Sant’Angelo d’Ocre – Aq)

17 marzo
La domenica dei vini puliti e sostenibili di due giovani coraggiosi
Azienda Agricola Estroversa e Cantina di Biffi (Corfinio e Sulmona – Aq)

21 aprile
La domenica nella più alta cantina d’Abruzzo
Montetino Vini e Osteria Mammaròssa (Celano e Avezzano – Aq)

12 maggio
La domenica nella Petit Champagne d’Abruzzo
Vini La Quercia e Locanda San Michele (Morro d’Oro; Montorio al Vomano – Te)

9 giugno
La domenica del gran finale nella patria del Montonico
Azienda agricola Ciccone vini e Agriturismo Domus (Bisenti – Te)

© 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