

VINI BIOLOGICI PER LA TUTELA DEL MARE, NUOVA ALLEANZA IN MEMORIA CETACEI SPIAGGIATI

31 Marzo 2026



PESCARA - Il 12 settembre 2014 sette capodogli si arenarono sulla spiaggetta di Punta Penna, nella riserva naturale di Punta Aderci a Vasto. Quattro di loro riuscirono a riprendere il largo grazie alla generosa mobilitazione di centinaia di persone.

Memore di quell'evento, e del suo profondo significato, la Cantina San Michele Arcangelo di Vasto, associata alla Bio Cantina Sociale Orsogna, ha inteso lanciare sul mercato una nuova linea di vini biologici, a bassa gradazione alcolica, e di uno spumante analcolico, sotto l'etichetta suggestiva di "7 Dee per 7 Capodogli". Per far sì che la memoria non sia solo un esercizio retorico, e musealizzante, ma un gesto concreto e questo perché parte dei proventi delle vendite andranno a sostenere le attività del Centro Studi cetacei di Pescara.

E proprio nel suo Centro recupero tartarughe marine, l'iniziativa è stata presentata con un convegno che ha rappresentato una preziosa occasione di riflessione, confronto e approfondimento sulle azioni da mettere in campo a tutela del mare, delle coste, degli ecosistemi sempre più sotto pressione.

I sette vini biologici e certificati Biodiversity friend - chardonnay, passerina, pecorino, pinot grigio, primitivo e merlot - a bassa gradazione alcolica, ovvero a 9 gradi, sono vestiti da sette etichette (da collezionare) per la stessa tipologia di vino, e che prendono il nome da altrettante dee, delle "Coste", delle "Conchiglie", degli "Abissi", della "Notte", dei "Tramonti", delle "Tempeste" e delle "Rotte". C'è poi una bollicina analcolica, realizzata con mosto d'uva non fermentato, biodinamico e selezionato, che contiene solo il 15% delle calorie dello spumante tradizionale.

Ad aprire i lavori gli interventi di Carlo Masci, sindaco di Pescara e Gabriele Barisano, assessore alle Politiche ambientali del Comune di Vasto. A seguire gli interventi di Vincenzo Olivieri, presidente del Centro studi cetacei Pescara, di Michele Del Borrello, presidente della Cantina San Michele Arcangelo, di Camillo Zulli, enologo del progetto "7 Dee per 7 Capodogli" e direttore della Bio Cantina Sociale Orsogna, a cui la Cantina San Michele Arcangelo è associata, Silvestro Regina, del Centro di ricerca "Le Arti" di Rodi Garganico-San Severo, di Giuseppe Di Marco, amministratore di Legambiente, di Fernando Di Fabrizio, presidente della cooperativa Cogecstre, di Filomena Ricci, delegata Wwf Abruzzo, di Alessia Felizzi, responsabile per il Cogecstre delle riserve Punta Aderci e della Marina di Vasto, di Michele Bosco, presidente dell'associazione di viticoltori delle Riserve di Vasto.

Momento toccante della giornata è stata la proiezione del documentario "Rimini e Vasto insieme, nel nome dei capodogli", che ha ripercorso la storia degli spiaggiamenti dei capodogli in Adriatico, non solo quello di Vasto, ma anche quello del 1943 a Rimini, dove il cetaceo venne abbattuto con 320 colpi di mitragliatrice dall'esercito tedesco e nel 2009 a Cagnano Varano

sul Gargano, dove sette capodogli si arenarono su diverse spiagge.

A commentare il documentario l'assessore Barisano.

“Sono contento di aver avuto oggi l'occasione di poter raccontare e ricordare assieme questi episodi dello spiaggiamento. Noi abbiamo iniziato a collaborare col comune di Rimini, presentando anche un bellissimo video realizzato dal comune di Rimini con la collaborazione del comune di Vasto per un evento che ha coinvolto le due città. A Rimini nel 1943 eravamo nel periodo della guerra e c'erano esigenze e sensibilità diverse, il capodoglio fu ammazzato e mangiato. A Vasto siamo riusciti a salvare 4 capodogli. E non dobbiamo ora mai dimenticare che il mare è fragile e c'è bisogno di salvaguardare il suo ecosistema”.

Sulla stessa lunghezza d'onda il sindaco Carlo Masci: “c'è un grande interesse in questo momento storico sulla biodiversità, sulla tutela del mare e sono contento che imprenditori illuminati intervengano affinché ci sia un'ulteriore attenzione, anche con degli investimenti specifici. C'è un circuito virtuoso che interessa gli imprenditori, che arriva alle istituzioni, che coinvolge le associazioni di volontariato e qui ne abbiamo una prova. Oggi abbiamo una necessità assoluta di salvaguardare l'ambiente. Pescara non si è da questo punto di vista tirata indietro, non ha caso siamo bandiera blu, le nostre spiagge sono frequentatissime proprio perché hanno una qualità di servizi e di vita assolutamente elevati”.

Nel presentare dunque la linea di vini ha detto Del Borrello, presidente della Cantina San Michele Arcangelo, che annovera 150 soci per 350 ettari di vigneto nelle campagne di Vasto, con oltre 90.000 quintali di uve lavorate, di cui 30.000 in agricoltura biologica.

“Grazie alla collaborazione attivata con Bio Cantina Sociale Orsogna abbiamo avviato con grande determinazione una produzione biologica e con la certificazione anche di Biodiversity Friend, fieri di poter così tutelare gli habitat naturali in modo da lasciare alle future generazioni un territorio in buone condizioni. Per noi è stata anche l'occasione di lanciare sul mercato vini a bassa gradazione alcolica, sempre di più richiesti all'estero. Un mercato destinato a crescere anche nel nostro Paese”.

A ringraziare per il supporto Olivieri: “Per la nostra attività il sostegno economico attraverso la vendita di questi straordinari vini sarà prezioso. Qui ricoveriamo e curiamo in media dalle 40 a 50 tartarughe marine l'anno, per poi liberarle di nuovo a mare. Sono del resto animali in Adriatico molto presenti e si trovano spesso ad impattare con gli strumenti di pesca, essendo molto praticata quella a strascico. Il nostro ruolo da quando siamo nati, nel 2014, è stato anche quello di sensibilizzare i pescatori che sono diventati ora alleati, portandoci le tartarughe rimaste imbrigliate e ferite nelle loro reti, e poi aiutandoci a riportarle in mare, una volta terminato il periodo di cura”.

Ha spiegato nel suo intervento Camillo Zulli: “Questa linea di vini biologici, portatori di un messaggio e di una memoria profondi, vuole essere un atto di amore per il mare, per la sua tutela. E con essa sosteniamo economicamente la fondamentale attività del Centro studi cetacei, applicando una viticoltura rispettosa dell'ambiente e della biodiversità, secondo i principi dell'agricoltura biologica, e fermentando con lieviti selezionati sul territorio. Tengo anche a sottolineare che nella linea '7 dee per 7 capodogli', così come viene praticato dal 2012 sulle bottiglie di Bio Cantina Sociale Orsogna, sono state eliminate le capsule di plastica, un insidioso fattore di inquinamento per i nostri mari e di minaccia per le creature che lo popolano”.

Ideatore delle sette dee, e dell'associazione di esse con i capodogli, è stato Silvestro Regina, scultore ed orafo di San Severo, in memoria dei sette cetacei che nella notte tra il 9 e il 10 dicembre del 2019, si arenarono lungo l'Istmo del Lago di Varano.

“Il mio è stato un progetto filosofico e culturale, ho inteso, in un atto di ribellione artistica, trasformare i sette capodogli, figure eteree, misteriose, altre da noi, in altrettante divinità per conservarne il ricordo. Poi c'è stato l'incontro con Camillo Zulli, che ha proposto di trasformare il mio progetto, già presentato alla Biennale Habitat a Venezia, in etichette per una linea di vini. Un connubio illuminato e vincente: l'arte ha incontrato l'impresa, unite per fare qualcosa di concreto a beneficio del mare e della cura delle sue creature”.

Giuseppe Di Marco, amministratore di Legambiente Abruzzo, ha ricordato che “la Goletta verde è una delle nostre principali attività per dare forza alle campagne di tutela della qualità delle acque. Ma non solo: abbiamo sviluppato diverse azioni, dalla lotta all'abusivismo e agli ecomostri che hanno deturpato le nostre spiagge. Il nostro mare da un punto di vista di qualità delle acque è migliorato anche grazie all'intensa attività che si è fatta lungo le coste sul tema della depurazione, oggi però abbiamo a che fare con un tema nuovo, quello del cambiamento climatico che minaccia gli ecosistemi. Dobbiamo poi mettere in campo delle azioni sempre più sinergiche contro l'inquinamento, basti pensare anche all'invasione delle plastiche e delle microplastiche dentro i nostri oceani. Per quanto riguarda la pesca occorre che sia sostenibile, che non depauperi il nostro patrimonio marino”.

Ad intervenire poi Filomena Ricci delegata del Wwf Abruzzo: “abbiamo accettato molto volentieri l’invito a essere presenti qui oggi perché riteniamo che sia una delle tante occasioni per diffondere la cultura ambientale. Bisogna che si capisca il valore della biodiversità che abbiamo in Abruzzo, la nostra regione è veramente eccezionale da questo punto di vista sia per la parte montana che per quella costiera e dobbiamo ribadirlo e farcene un vanto e una forza. Auspichiamo che la nostra costa venga ulteriormente protetta, in questi giorni si discute al Tar il nostro ricorso per il Parco della costa teatina, che sarebbe importante istituire al più presto per dare una programmazione sistemica e organica”.

Per Fernando Di Fabrizio, “ questo progetto è importante perché è un’alleanza di territorio, tra protezione della natura ed agricoltori. Ricordo come se fosse ieri quando venni chiamato da Vasto. Alla vista di quei sette capodogli spiaggiati ancora vivi la maggior parte di noi ebbe un’emozione molto forte. Noi siamo nati come cooperativa nel 1980 una delle prime in Italia specializzate nella tutela ambientale e nella gestione delle aree protette. A Vasto abbiamo in gestione per conto del Comune e della Regione Abruzzo quelle di Punta Aderci e della Marina. Questa giornata è stata l’occasione per ribadire l’importanza delle riserve naturali in Abruzzo, ben 25, che si aggiungono ai tre parchi nazionali e a quello regionale. La filosofia della Bio Cantina Sociale Orsogna, il suo produrre vino biologico e biodinamico, arrivando a far diserbare e concimare le vigne dai greggi di pecore, sono cose che trovo straordinarie”.

Michele Bosco ha spiegato infine che “per un agricoltore lavorare dentro una riserva naturale comporta una serie di trasformazioni. c’è bisogno di una evoluzione culturale per tutelare al massimo la biodiversità dei territori e specialmente per il settore vitivinicolo è stato un lavoro difficile da raggiungere. Fare agricoltura biologica significa lavorare molto di più perché si usano molti meno prodotti di sintesi ed aumenta il lavoro manuale, la produzione è inevitabilmente più bassa. Ma poi il premio è l’ottenere una qualità superiore”.