VINITALY: LA VITICOLTURA ENTRA ALL'UNIVERSITA', UN MASTER PER LA GESTIONE ALL'ATENEO AQUILANO

12 Aprile 2016



L'AQUILA – Un master di I livello in gestione delle imprese agricole vinicole per specializzare imprenditori che operano nel settore vitivinicolo.

L'iniziativa è stata presentata oggi nell'area espositiva della Regione Abruzzo allestita nella fiera internazionale Vinitaly.

L'idea è partita dal professore Luigi Cataldi Madonna, imprenditore nel settore agricolo e vinicolo, ed è stata abbracciata dall'Università degli Studi dell'Aquila, che ha istituito il Master di I livello.

A settembre si apriranno le iscrizioni. I corsi, coordinati dal professor Berti, si terranno dal mese di febbraio 2017; seguiranno, poi, tirocini formativi nelle aziende agricole e seminari con imprenditori di fama nazionale e internazionale.

Potranno iscriversi i possessori di una laurea triennale in economia o agraria.

"Il settore del vino si è reso protagonista, negli ultimi anni, di una crescita impetuosa – ha osservato il professore Fabio Ciaponi, che ha curato l'organizzazione del Master nella facoltà aquilana – L'impresa agricola vinicola ha, così, dovuto confrontarsi con soluzioni organizzative e scelte di gestione nuove e complesse".

"Le sfide da fronteggiare riguardano numerosi aspetti: da quelli produttivi a quelli commerciali e di marketing, dalla pianificazione strategica alla programmazione della gestione, dalla rilevazione e l'analisi dei costi alla costruzione di un efficace sistema di reporting", ha aggiunto.

"È necessario, insomma, specializzare imprenditori che operano in un comparto così complesso – ha concluso – tenendo conto di valori e tradizioni antiche che ancora sono presenti nel settore".

Alla presentazione hanno partecipato l'enologo Domenico Pasetti e il direttore generale dell'Università degli Studi dell'Aquila, Pietro Di Benedetto.

Per l'assessore regionale all'agricoltura, Dino Pepe, si tratta di una "iniziativa formativa importante e ringrazio il professore Cataldi Madonna per l'intuizione, perché – ha sottolineato – la ricerca, l'innovazione e la professionalità nelle imprese agricole sono elementi necessari per vincere le future sfide dell'economia agricola, in particolare quella legata all'export".

PRESENTATO IL PREMIO GIORNALISTICO "WORDS OF WINE 2016"

È stata presentata questa mattina nell'area istituzionale della Regione Abruzzo, allestita al Vinitaly di Verona, la 4ª edizione del premio giornalistico "Words of Wine 2016".

L'iniziativa è stata promossa dal Consorzio di tutela dei vini, con la collaborazione del Centro Estero delle Camere di

Commercio e dell'assessorato regionale all'agricoltura, per promuovere l'immagine dell'Abruzzo enoico.

Il Premio è aperto a tutti coloro che svolgono attività giornalistica in ambito nazionale e internazionale.

In questa edizione sono stati coinvolti anche gli studenti degli istituti alberghieri della regione, che rappresentano il più importante anello di congiunzione tra il mondo produttivo e quello della ristorazione di qualità.

Le sezioni sono tre: carta stampa, televisione e radio e stampa-online. Il bando sarà pubblicato a breve sul sito internet del Consorzio di tutela dei vini.

La cerimonia di premiazione si terrà a Pescara nel mese di ottobre. Tra gli ospiti presenti alla presentazione di oggi, anche i vincitori della passata edizione, Tinto e Fede del programma radiofonico "Decanter", in onda su Radio 2-Rai, il sottosegretario all'agricoltura Giuseppe Castiglione, l'assessore Dino Pepe, e il presidente del Consorzio Tonino Verna

"La nostra Regione deve giocare un ruolo importante anche nella comunicazione e il premio rappresenta un veicolo straordinario che cammina in questa direzione – ha detto l'assessore Dino Pepe – È fondamentale veicolare l'attività dei nostri produttori per legare il vino al territorio, lo considero un binomio essenziale per favorire la promozione dei nostri vitigni fuori dai confini regionali".

Il sottosegretario all'agricoltura, Giuseppe Castiglione, che ha visitato lo spazio Abruzzo, ha sottolineato, "l'impegno che l'assessore Dino Pepe ha messo in campo a favore del Psr e per la promozione del comparto enogastronomico regionale, che segna, secondo i dati, una crescita positiva rispetto all'ultimo biennio".

CODICE CITRA PRESENTA LINEA "FERZO"

L'unione dei territori vitivinicoli abruzzesi più vocati dà vita a un'unica grande etichetta che racchiude il meglio dei vitigni autoctoni della regione. Codice Citra, la principale realtà vinicola d'Abruzzo, lancia Ferzo, la nuova linea destinata al canale Horeca che raggruppa Montepulciano d'Abruzzo Dop, Cerasuolo d'Abruzzo Dop, Cococciola Abruzzo Superiore Dop, Pecorino Abruzzo Superiore Dop e Passerina Abruzzo Superiore Dop, presentata oggi al Vinitaly di Verona.

L'obiettivo della nuova linea è chiara già dal nome: il Ferzo è infatti un pezzo di una stoffa che cucito insieme ad altri pezzi forma una grande vela. Codice Citra ha scelto questa metafora per raccontare quella che da oltre quarant'anni è la sua mission, ovvero di unire la produzione regionale per rappresentare l'Abruzzo del vino.

I 3 mila viticoltori di Citra operano infatti su un territorio molto vasto, che comprende quasi tutta la provincia di Chieti e si estende da Nord a Sud per circa 80-90 chilometri e verso l'entroterra di 40 chilometri dal Mare Adriatico. Si tratta del principale valore aggiunto dell'azienda ortonese, perché offre la possibilità di sfruttare terreni e microclimi differenti tra loro, con peculiarità uniche che donano uve con caratteristiche chimiche e aromatiche diverse e di grande qualità.

La linea Ferzo è destinata solo all'Horeca e comprende cinque referenze. Si parte dal Montepulciano d'Abruzzo Dop, un vino morbido e armonioso, importante per struttura e intensità olfattiva e ideale in abbinamento con carni rossi e cacciagione. Il Cerasuolo d'Abruzzo Dop, ottenuto dalla vinificazione in bianco delle uve di Montepulciano, presenta una freschezza che mette in risalto note di ciliegia e mandorla e grazie alla sua acidità è ottimo come vino a tutto pasto.

La versatilità di abbinamento è la dote principale anche della Cococciola Abruzzo Superiore Dop, vino dal gusto delicato, armonico e sapido e dal profumo avvolgente. Grazie al suo sapore pieno, la buona struttura e la lunga persistenza e un naso floreale, con note di acacia e sentori balsamici di salvia, il Pecorino Abruzzo Superiore DOP è invece il perfetto accompagnamento della cucina di mare, così come la Passerina Abruzzo Superiore Dop, un vino fresco e fragrante che al palato esalta la complessità delle affascinanti sensazioni olfattive tanto da renderlo sorprendente persistente.

"Il lancio della nuova linea Ferzo si inserisce nella strategia di valorizzare fortemente sui nostri vitigni autoctoni – ha dichiarato Valentino Di Campli, presidente di Codice Citra – Riteniamo infatti che la promozione dei nostri vini Doc rappresenti la chiave per lo sviluppo della filiera vitivinicola regionale che ha tutte le qualità per competere al livello delle altre realtà enologiche italiane".

In occasione del Vinitaly, Codice Citra ha inoltre presentato al pubblico i vini che hanno ottenuto l'ambito riconoscimento "5 Star Wines" assegnato da Vinitaly: Palio Montepulciano d'Abruzzo Dop 2013, ha ricevuto un punteggio di 91 centesimi, Laus Vitae Trebbiano d'Abruzzo Doc 2011, Niro Passerina Igp 2015 e Palio Pecorino Igp 2015, con un punteggio di 90 centesimi.

GLI APPUNTAMENTI DI DOMANI

Questi gli appuntamenti istituzionali, in programma domani 13 aprile, ultima giornata di Vinitaly, che si terranno nell’area degustazione della Regione Abruzzo (padiglione 12, area G5):

10.45, presentazione del concorso enologico “La selezione del sindaco”, a cura dell’associazione nazionale “Città del vino”.

© 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