

A Campo Imperatore, vini e sapori in alta quota

scritto da Jenny Viant Gómez | 04/07/2022



Nel maestoso scenario delle montagne abruzzesi, l'Accademia di Niko Romito incontra i vini affinati in altura

Per tre giorni, dal 17 al 19 giugno, natura, enogastronomia e accoglienza hanno trovato un punto di incontro originale per la **promozione del territorio** con una manifestazione itinerante. A partire da quota 500 metri di fronte al maestoso versante Nord della catena del Gran Sasso, fino ai 2388m del **Rifugio Duca degli Abruzzi**, sulla Cresta della Portella, straordinaria terrazza sull'Altipiano di Campo Imperatore e sulle postazioni destinate all'affinamento dei vini.

L'affinamento dei vini sotto le nevi del Gran Sasso

Da un'idea di **Lorena Lucidi** e **Bruno Carpitella**, compagni nella vita e appassionati frequentatori di montagne e di vini, nasce l'intento di richiamare l'eco della transumanza invernale attraverso **l'affinamento dei vini sotto le nevi del Gran Sasso**.

In Abruzzo il partner dell'iniziativa (gruppo Pendeche) è l'**azienda vinicola Biagi**, del territorio teramano. Coltiva a regime biologico 60 ettari di vigne, valorizzando in prevalenza i vitigni autoctoni: Montepulciano, Trebbiano, Pecorino e Passerina.

L'**Ostello Campo Imperatore**, il più alto d'Europa con i suoi 2115m e punto d'appoggio privilegiato per completare ogni anno le complesse operazioni legate alla stagione di affinamento. La nuova gestione dell'Ostello vede come protagonisti **Stefano Volpe** insieme ai fratelli Di Nardo.

La partecipazione dell'Accademia Niko Romito

Partner speciale dell'iniziativa l'[Accademia Niko Romito](#), i cui allievi hanno realizzato un pranzo di gala sul Gran Sasso. La scuola di cucina professionale che lo chef tre stelle Michelin ha creato a Castel di Sangro nel 2011 ha accettato la proposta: una complessa trasferta per un'esperienza formativa unica.

Niko Romito e i tutor chef **Claudio Bellavia** e **Davide Mazza** hanno studiato un menù di grande eleganza capace di valorizzare i sapori dell'entroterra abruzzese e contemporaneamente di esaltare le caratteristiche inimitabili dei vini affinati in quota.

Altra scelta del tutto naturale è stata quella di coinvolgere [WolfTour](#), apripista del turismo esperienziale in Abruzzo. Nel programma è stata prevista una **degustazione comparativa**, con la partecipazione di **Andrea Petrini** (Percorsi di Vino) nel B&B Scacciapensieri, per parlare dei processi di affinamento in quota, ma anche per analizzare i possibili scenari a livello di comunicazione e marketing.

Altri temi affrontati sono stati: transumanza, turismo, clima, escursionismo sul Gran Sasso percorrendo l'intero altipiano di Campo Imperatore. **Marino Zappone** e **Fabio Di Vito**, guide della Sezione CAI dell'Aquila, hanno parlato delle diverse attività possibili nelle 4 stagioni del Gran Sasso: escursionismo, arrampicata, alpinismo e scialpinismo.

Il walking meeting lungo la Via del sale

La giornata conclusiva ha avuto inizio con un originale **walking meeting** dedicato alla valorizzazione del patrimonio storico, culturale, enogastronomico, artigianale e paesaggistico dei territori percorsi dal cammino "[La Via del Sale](#)", prodotto turistico incentrato sulle tradizioni, i sentieri, i paesaggi e le produzioni tipiche legati ai cammini e al turismo lento. La *Via ad Salinas* è una rotta commerciale ancestrale, le cui origini si perdono nella notte dei tempi.

In Abruzzo, il percorso si snoda in 16 tappe a partire dal Mar Adriatico, passando per il Parco Nazionale del Gran Sasso e diverse riserve naturali. Il tracciato è attualmente in corso di digitalizzazione, in vista dell'inserimento nell'atlante dei Cammini d'Italia del Mibact. L'esperienza è stata coordinata da **Antonio Stroveglia**, direttore del Tour Operator Wolftour, insieme a **Graziano Paolone**, storico e autore di diversi testi sulla montagna abruzzese e sulla transumanza.

La masterclass e il pranzo

Con **Fabio Bucciarelli**, direttore dell'Accademia Niko Romito, si è parlato di qualità e sinergie. Il **Master Sommelier Alma Filippo Fratini**, coadiuvato da **Tito Di Gregorio**, sommelier di riferimento dell'azienda Biagi, ha condotto la degustazione.

Alla Masterclass è seguito il pranzo, 5 piatti e 5 vini. Un percorso condotto con eleganza tra intense

note vegetali, note grasse (ricotta e agnello) e note dolci. E così al **pane e cicoria** è stato abbinato un Trebbiano d'Abruzzo Doc 2017. Lo spezzatino di melanzana in agrodolce con cipolla rossa, olive nere e capperi si è sposato con un Cerasuolo d'Abruzzo Doc 2018. Con il raviolo di ricotta di pecora ed erbe di campo è stato il turno di un Pecorino Igt Colli Aprutini 2019. Allo stufato di agnello con crema di patate e salsa al sedano è stato abbinato un Pecorino Igt Colli Aprutini 2018. Infine, il Pandolce Niko Romito tostato con gelato fior di latte e ciliegie speziate al Montepulciano è stato accompagnato da un Montepulciano d'Abruzzo Doc 2013.

Luca Biagi ha messo a disposizione dei partecipanti una serie limitata di refrigeratori per bottiglie, espressamente realizzati dal maestro ceramista Antonio Simonetti di Castelli (Te).