



A Campo Imperatore, vini e sapori in alta quota

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



Un'immagine di Campo Imperatore, in Abruzzo (Foto © Ufficio stampa).

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'Academia Niko Romito

Partner speciale dell'iniziativa l'[Academia 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.



Al centro, lo chef dell'ostello Stefano Carota e il suo staff (Foto © Ufficio stampa).

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: transmanza, 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.



Foto © Ufficio stampa.

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 Wolf tour, 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.



Foto © Ufficio stampa.

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).

Data di creazione

04/07/2022

Autore

jenny-viant