

Incontro culturale del 24-06-2017 presso l'enoteca comunale della
Città di Controguerra.



L'Agorà del V'incontro. Overture a Controguerra.

Strumenti introduttivi di conoscenza, suggestioni ed emozioni
intorno al mondo del vino e agli altri prodotti della vite ”

Con il patrocinio di:

Comune di Controguerra

Squadrone Mediterraneo della Compagnia dei Moschettieri D'Armagnac

Ore 17.30

Apertura dei lavori : Dott. Paolo Di Emidio e del Capitaine Lieutenant dello
Squadrone Mediterraneo, Dr. Salvatore Russo.

Messaggio Augurale del Sindaco Ing. Carletta Franco, dell'Assessore alla Cultura Dott. F. Di Bonaventura

Ore 18.00

Identità dei vitigni e dei territori: il
recupero di entità ampelografiche
storiche, rare

o a rischio di estinzione.

Relatore . Franco Radovich.

Ore 18.30

L'influenza

dell'alcol nella cultura e della civiltà

dell'uomo. Storia dei distillati :

Armagnac e grappa.

Relatore . Erminio Di Monte

Ore 19.00

Gli Impressionisti francesi e

l'uso di sostanze alcoliche.

Relatore. Paolo Di Emidio

Ore 19.30

L'uso dell'alcol nella lirica.

Relatore .

Relatore. Alberto Mastromarino Informazioni : Paolo Di Emidio 3470951989

E mail : paolodiemidio@gmail.com

L'Agorà del V'incontro. Overture a Controguerra.

Strumenti introduttivi di conoscenza, suggestioni ed emozioni intorno al mondo del vino e agli altri prodotti della vite "



Alberto Mastromarino. La sua brillante carriera lo ha portato ad esibirsi regolarmente sui palcoscenici più prestigiosi del mondo: Teatro alla Scala (Milano), Teatro dell'Opera di Roma, Teatro del Maggio Musicale Fiorentino, Arena di Verona ecc.

Moschettiere d'Armagnac Lieutenant, dello Squadrone Italiano. Cultore della Materia .



Erminio Di Monte. Sommelier. Giornalista in enogastronomia ANGEAT- Dal 1995 al 2010 docente presso gli istituti di stato riguardante sia Istituti Alberghieri che Istituti Agrari.

Moschettiere d'Armagnac Lieutenant, dello Squadrone Mediterraneo.

Dal 2000 Autore di libri di testo a carattere didattico rivolti ad alunni presso istituti di stato riguardanti l'enologia e la figura di Sommelier. Dal 1998 Responsabile culturale nazionale presso centro interculturale Italo Austriaco.



Franco Radovich. Esperto nel settore viti-vinicolo. Ricercatore e cultore della materia. Possiede vitigno estremamente raro in Costiera Triestina. E' attualmente incentrato in un progetto sulla tradizione della vite in quel di Controguerra.



Paolo Di Emidio. Ricercatore e cultore della materia. L' "enzima" che ha inizialmente promosso il gruppo culturale L' Agora del V'incontro è da ricercarsi nella recisa determinazione del sottoscritto. Memore del periodo trascorso a Trieste e delle esperienze proficue condivise insieme non solo sotto il profilo della comune passione ma anche nell' apprezzare gli aspetti relazionali, sociali e culturali del mondo enoico delle Terre Giulie. Ha ideato e realizzato il decanter Fibonacci Controguerra

L'Agorà del V'incontro. Overture a Controguerra.

Strumenti introduttivi di conoscenza, suggestioni ed emozioni intorno al mondo del vino e agli altri prodotti della vite "

Con la partecipazione del Baritono Alberto Mastromarino. La sua brillante carriera lo ha portato ad esibirsi regolarmente sui palcoscenici più prestigiosi del mondo: Teatro alla Scala (Milano), Teatro dell'Opera di Roma, Teatro del Maggio Musicale Fiorentino, Arena di Verona e Teatro Filarmonico, Teatro Regio di Torino, Teatro La Fenice (Venezia), Teatro Massimo di Palermo, Teatro Bellini di Catania,



Teatro Carlo Felice (Genova), Metropolitan Opera (New York), Deutsche Oper (Berlino), Wiener Staatsoper, Los Angeles. Opera, Teatro Colon (Buenos Aires), Teatro Liceu (Barcellona), Festival d'Opéra Avenches, Opera di Toulon, Greek National Opera, Israeli Opera (Tel Aviv), Auditorio de Tenerife, National Centre for the Performing Arts (Pechino).



L'Agorà del V'incontro. Overture a Controguerra.

Strumenti introduttivi di conoscenza, suggestioni ed emozioni intorno al mondo del vino e agli altri prodotti della vite "

Prolusione... Fare Più di un bicchiere. DECANTER CONTROGUERRA

"Farsi un bicchiere"... è forse la più comune e semplice delle espressioni che richiamano la convivialità dell'assunzione del vino.

Da tempi immemorabili il bicchiere quale contenitore atto a sorbire liquidi beverini ha accompagnato la storia delle civiltà.

Nell'antichità i manufatti corrispondevano a calici o coppe nelle quali il liquido veniva versato da contenitori più capaci in forma di brocche. I materiali costitutivi erano dapprima la terracotta e il bronzo, successivamente soprattutto il vetro.

Ed è specialmente il vetro che fa andare la mente ai bicchieri e a quanti di questi la fantasia umana ha foggato in un'infinità di modi in ogni epoca e per ogni esigenza o moda.

Ero quindi convinto che tutto o quasi fosse stato detto e fatto in questo campo: ma mi sbagliavo!

Quando l'amico Paolo Di Emidio, con il consueto entusiasmo, mi presentò (... "Franco, ho fatto un bicchiere"...) la sua nuova invenzione, cioè un particolare bicchiere per assaggiare il vino (o altre bevande spiritose), ho dovuto inaspettatamente ricredermi.

Si tratta di un oggetto del tutto nuovo ed evoluto, insieme semplice come un gorgo d'acqua, ma pure complesso in quanto comprensivo di una somma di funzioni nonché di valenze fisiche e sensoriali. Funge da bicchiere, ma al tempo anche da maneggevole brocca e pratico decanter che protegge, ossigena e concentra i sentori.



Consente sia l'obiettivazione visiva che la percezione olfattiva, così come di ricevere il liquido e quindi di riversarlo.

Le correlazioni fisiche rimandano intimamente, per la sua forma a spirale, allo spin elettromagnetico della meravigliosa molecola dipolare dell'acqua, di cui ogni bevanda è composta in parte più o meno rilevante, nonché alle interazioni della materia liquida con la luce.

I sensi ne sono completamente coinvolti, dalla piacevole percezione tattile alla trasmissione di quella termica alla mano; l'analisi ispettiva è agevole e quella olfattiva viene esaltata.

Essendomi ben nota l'abilità brevettuale dell'amico Paolo non avrei però dovuto stupirmi che un oggetto di tale fatta fosse emerso dalla sua mente.

Aggiungo solo che successivamente, proprio un paio di mesi fa, visitando, per diletto, il bellissimo Museo archeologico di Campi, con i materiali del sito protostorico di Campovalano, mi capitò di apprezzare l'ampia varietà di coppe (*kylix*), brocche (*oinochos*) e un meraviglioso calice con coperchio (*pisside*). Ho immediatamente correlato tutta questa ricchezza primigenia di forme artistiche così intimamente legate agli usi e alle passioni umane al tema che il dott. Di Emidio ha così ben sviluppato, da degno figlio della propria terra, qui a Controguerra, fino a giungere, con questa realizzazione, ad un tale acme espressivo e funzionale.

L'Agorà del V'incontro. Overture a Controguerra.

Strumenti introduttivi di conoscenza, suggestioni ed emozioni intorno al mondo del vino e agli altri prodotti della vite “

Controguerra è un borgo che può essere considerato quale centro ideale per farsi un'idea dell'Abruzzo ma secondo una prospettiva di chi considera questa regione per le sue relazioni con il Mare Adriatico.

Da qui, tracciando con un compasso su una cartina una serie di circonferenze, con le più circoscritte si includono la vallata del Tronto, la costiera adriatica, le colline teramane (Colli Aprutini) fino alla base dei Monti Gemelli, la successione di dolci declivi fino ad Atri; con le più estese, valicando i dominanti contrafforti appenninici del Gran Sasso e dei Sibillini si giunge a comprendere il dominio di Roma ad ovest, il Ravennate a Nord, le isole dalmate meridionali, Dubrovnik (l'antica Ragusa) e l'estuario della Neretva ad est, il Gargano e il tavoliere delle Puglie a sud.

Con queste relazioni topografiche non si vuole affermare nulla di autoreferenzialmente qualificante o di apodittico ma esclusivamente esibire una centralità fattuale in termini geografici che la storia di questi luoghi, dal periodo protostorico a quello di età romana, dal Medioevo al Rinascimento e successivamente, ha ben documentato.

Non per nulla il toponimo che originalmente contrassegnava Controguerra era quello di “Belvedere”: per la libertà di proiettare a piacere lo sguardo dalla sommità delle sue torri e delle creste delle colline circostanti.

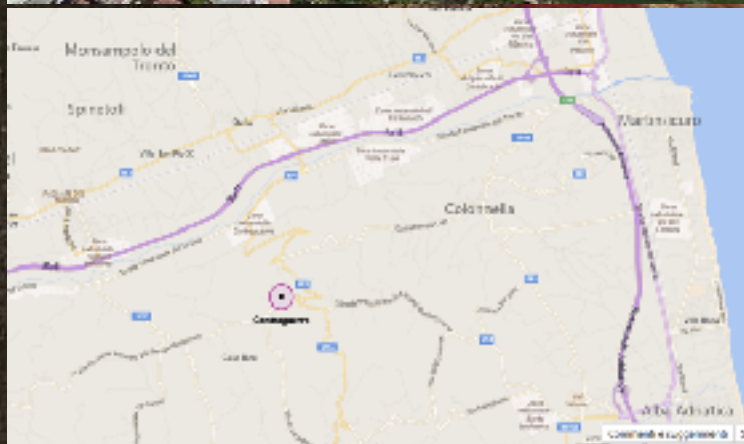
Storicamente questa “apicalità” si permeava particolarmente di valenze localmente geostrategiche e militari. Oggi stà acquisendo crescente importanza per la proposizione di un modello di “benvivere” incentrato sulla civiltà del gusto, sulla cultura e su un turismo non esasperato.

Tutto questo è esaltato dal vino che, a Controguerra, trova un distretto ad altissima vocazione: la Doc “Controguerra”, rinomata fortunatamente già da alcuni decenni, è un premio che nel 1996 è giunto addirittura tardivo a contraddistinguere la qualità dei prodotti.

Ciò non deve stupire perché caratterizza anche il carattere e insieme la mitezza tipica di questo luogo e dei suoi tenaci ed ospitali abitanti.

L'Agorà del V'incontro. Overture a Controguerra.

Strumenti introduttivi di conoscenza, suggestioni ed emozioni intorno al mondo del vino e gli altri prodotti della vite "



Sede del convegno. Enoteca comunale di Controguerra

Da Nord. Dall'autostrada Adriatica A14 direzione Ancona, seguire la direzione San Benedetto del Tronto - Ascoli Piceno, continuare sulla superstrada Ascoli-Mare RA11, uscire a Monsampolo del Tronto, seguire poi le indicazioni per Controguerra.

Da Sud. Dall'autostrada Adriatica A14 direzione Pescara, uscire a Val Vibrata, continuare sulla SP 259 in direzione di Pescara, attraversare Ricci, Gabbiano e proseguire seguendo indicazioni per Controguerra.

Da Pescara. Percorrere la SS 16 in direzione di Chieti, continuare sull'autostrada A 14, uscire a Val Vibrata, continuare sulla SP 259 in direzione di Pescara, attraversare Ricci, Gabbiano e proseguire seguendo indicazioni per Controguerra.

Da Chieti. Percorrere la SS 81, imboccare l'autostrada A 14, uscire a Val Vibrata, continuare sulla SP 259 in direzione di Pescara, attraversare Ricci, Gabbiano e proseguire seguendo indicazioni per Controguerra.