ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

Ripa Teatina si prepara per la prima edizione di “Calici e Tradizioni nel Borgo”

19 Settembre 2025



Ripa Teatina si prepara ad accogliere la prima edizione di *Calici e Tradizioni nel Borgo*, un’iniziativa dedicata alla degustazione del vino, organizzata dall’Associazione *Vivere l’Abruzzo* in collaborazione con *Quella Notte al Convento,* Alcua (Associazione per la libera cultura in Abruzzo) e con il patrocinio del Comune di Ripa Teatina.

L’evento si terrà sabato **20 settembre** nella zona di **Porta Gabella**, cuore storico di Ripa Teatina, con i suoi suggestivi camminamenti sospesi che rievocano l’antico percorso medievale in legno lungo le mura di fortificazione, un tempo collegamento tra le torri difensive.

Il programma si aprirà alle **ore 18:00** con una passeggiata tra le vie del centro, accompagnata da racconti dedicati al vino e alle sue tradizioni. A seguire, alle **ore 19:00**, si terrà il convegno **“Il vino:**

segreti, sapori e tradizioni”, un momento di approfondimento per conoscere il vino in tutte le sue sfaccettature. Il convegno si aprirà con i saluti del Sindaco di Ripa Teatina Roberto Luciani, Maurizio Mangifesta Presidente di “Vivere l’Abruzzo”, Umberto Di Marco Presidente di “Quella notte al convento” e Angela di Lello Presidente AIS Abruzzo; seguiranno gli interventi di: **Maurizio Odoardi**, agronomo, con *“Dal grappolo al calice: viaggio tra curiosità e peculiarità dei vitigni abruzzesi”*, **Alberta Orlandi**, sommelier professionista, con *“Il vino a tavola: gli abbinamenti che non ti aspetti”* e **David Ferrante**, scrittore, con *“Usanze, simbologie e virtù del vino in Abruzzo”*. L’incontro sarà moderato da **Gianluca Marchesani**, enogastronomo e foodblogger.
La serata entrerà nel vivo alle **ore 20:30** con i sommelier dell’**AIS** pronti a guidare il pubblico nella scoperta e nella degustazione delle etichette delle cantine presenti all’evento: **Torre Zambra**, **Cascina del Colle**, **Collefrisio**, **Cantine Radica**, **Pasetti**, **Fantini**, **Novaripa**.

Durante la serata, brevi interventi tematici accompagneranno le degustazioni: *Come si degusta un vino*, *Calici e segreti: quando il bicchiere fa la differenza*, *Stappare, versare e servire: guida per un’esperienza perfetta*, *il vino per ogni occasione: consigli per non sbagliare mai*.

Tra un calice e l’altro, non mancheranno i sapori autentici abruzzesi, curati dallo chef Andrea Mangifesta dell’associazione Quella Notte al Convento, che proporrà sagne e ceci e porchetta. L’enoteca La Piccola Teatina delizierà invece i presenti con taglieri di prodotti tipici del territorio. L’area sarà ad accesso libero, ma le degustazioni sono a numero chiuso. È previsto un biglietto che comprende: €10,00 (3 ticket degustazione), €12,00 (3 ticket + calice).

L’associazione Vivere l’Abruzzo” valorizza le eccellenze dell’Abruzzo organizzando trekking, visite guidate, ciaspolate, degustazioni di prodotti enogastronomici tipici e passeggiate itineranti. Il progetto “Calici e tradizioni” è nato per promuovere anche le attività produttive fiore all’occhiello del nostro territorio, con cene e degustazioni guidate di selezioni di vini delle cantine regionali.

Quest’anno sono state organizzate due edizioni del corso di *Degustazione e avvicinamento al vino, itinerante nelle cantine*.

AIS | Abruzzo

VIVERE l'Abruzzo Turismo Cultura Territorio

CALICI e Tradizioni

Quella notte al convento

ALCuA Associazione per la Libera Cultura in Abruzzo

CALICI *e Tradizioni nel borgo*

20.09.2025
RIPA TEATINA
PORTA GABELLA

Ticket 10€ - 3 degustazioni
Link nel testo del post
per prenotazioni

PROGRAMMA

ORE 18:00 - Passeggiata
nel centro storico
con Graziano Esposito

ORE 19:00 - Convegno
"Il Vino: segreti, sapori e tradizioni"
Sala polivalente
via Nicola Marcone, 42

ORE 20:00 - Degustazioni
presso gli stand delle cantine



Sorsi di curiosità
brevi approfondimenti
sulla degustazione
dalle 20:30

Percorsi e mostre tematiche

Area food
a cura dello chef
Andrea Mangifesta
dell'Associazione
Una Notte al Convento

Al fine di garantire a ogni partecipante un'esperienza di degustazione esclusiva l'evento sarà a numero chiuso.
Info e prenotazioni: 3283427423 / 3408397272