

**Porthos edizioni  
presenta**

## **Manteniamoci giovani**

*vita e vino di Emidio Pepe*

*Sandro Sangiorgi*

*narrato da Alice Colantonio e Matteo Gallelo*



**Lunedì 26 maggio 2014, a Roma**

*presso*

**La Gatta Mangiona, ore 19:30**

*via Federico Ozanam 30, a due passi da Piazza San Giovanni di Dio*

Giancarlo Casa, patron della Gatta, proporrà due piatti d'impronta abruzzese: la pasta alla chitarra condita al ragù di tre carni e il manzo cotto nel forno a legna. Grazie al contributo degli amici Walter D'ambrosio e Valerio Di Mattia, cominceremo con le olive all'ascolana, realizzate secondo la ricetta tradizionale, e chiuderemo con la pizzadolce, dessert di stretta consuetudine teramana. I vini messi a disposizione dalla famiglia Pepe provengono da alcune vendemmie storiche. Ma non solo: abbiamo chiesto loro di farci entrare nel vivo della selezione di ciò che diventa "riserva", dunque godremo di un confronto fra tre vini di una medesima grandissima annata che stanno affrontando, ognuno, un diverso percorso evolutivo.

Oltre all'autore e ai narratori, sarà con noi il protagonista del libro accompagnato dalla famiglia. Emidio ci racconterà la sua storia di agricoltore che si trasforma in produttore di vino e intuisce il potenziale evolutivo del Montepulciano d'Abruzzo, allora conosciuto soprattutto come vino da taglio o, al massimo, bevuto giovane perché si credeva non superasse l'anno di vita. Indagheremo sulla sua vita di viaggiatore e uomo di marketing *ante litteram*, quando le cantine italiane che imbottigliavano non erano molte e la clientela andava formata con un perseverante "porta a porta", in Italia e all'estero. Emidio Pepe è oggi una figura nota agli enofili di tutto il mondo. La bellezza del suo Montepulciano è l'assoluta originalità, concetto sempre più raro nell'universo enologico italiano. Gli elementi che ne compongono il corredo espressivo provengono direttamente dal luogo e dall'identità dell'annata, non hanno a che fare con il cemento o con il vetro, che rappresentano solo luoghi di maturazione e affinamento. Per questo, e per tanti altri motivi che scopriremo insieme, abbiamo ritenuto che Pepe potesse inaugurare la nuova collana di Porthos Edizioni intitolata "Persone".

Alla presentazione del libro abbiamo voluto associare una cena, per condividere la vocazione del Montepulciano di Pepe a servire la tavola, quella straordinaria sensibilità legata al velluto della buccia dell'uva. I vini in degustazione saranno sei, i cibi quattro.

**Il costo dell'evento è 50 euro e comprende anche il volume "Manteniamoci giovani", il cui prezzo di copertina è 18 euro.**

**Per informazioni e prenotazioni:**

**Matteo Gallelo, [matteo@porthos.it](mailto:matteo@porthos.it) o 333/9593960.**

**Le rinunce non comunicate, o comunicate lo stesso giorno dell'evento, saranno soggette al pagamento dell'intera quota.**