Comunicato stampa, 12 novembre 2026

Appassimenti Aperti, domenica 15 novembre il gran finale a Serrapetrona

Dalle cantine alle visite nel borgo, una giornata tra degustazioni, tradizioni, spettacoli e nuove esperienze dedicate alla Vernaccia Nera

SERRAPETRONA (MC)– Dopo la buona affluenza registrata per il primo appuntamento di **Appassimenti Aperti**, Serrapetrona si prepara ad accogliere nuovamente visitatori, appassionati ed enoturisti **domenica 15 novembre**, per la seconda e ultima giornata della diciannovesima edizione. Nel paese medievale dell'entroterra maceratese, la Vernaccia Nera sarà ancora una volta protagonista, tra visite alle cantine, degustazioni, spettacoli e iniziative alla scoperta del territorio.

La manifestazione è organizzata dall'**Istituto Marchigiano di Tutela Vini (IMT)**, nell'ambito del piano di promozione sostenuto dal Complemento regionale per lo Sviluppo Rurale 2023-2027 del Piano Strategico nazionale della PAC 2023-2027 della Regione Marche (CSR) – Intervento SRG10, in collaborazione con il **Comune di Serrapetrona e la Pro Loco**.

Numerose le iniziative in programma domenica prossima. Cuore della giornata la visita agli appassimenti delle aziende **Alberto Quacquarini, Podere sul Lago, Serboni, Terre di Serrapetrona e Verser, aperti al pubblico dalle 10 alle 19**. Per raggiungere le cantine sarà attivo un **servizio navetta gratuito, dalle 14 alle 19, con partenza da via Aldo Moro**. Le degustazioni saranno possibili anche nella piazza del paese, dove saranno presenti stand di prodotti tipici e mercatini.

«La **Vernaccia di Serrapetrona DOCG** è l'unico spumante rosso al mondo a subire tre fermentazioni, a cui si affianca il **Serrapetrona DOC**, il vino fermo ottenuto dallo stesso vitigno – sottolinea la sindaca **Silvia Pinzi** –. Appassimenti Aperti nasce proprio con l'obiettivo di accompagnare il pubblico nei luoghi in cui tutto ha origine, per scoprire direttamente dalla voce dei produttori il lavoro e la passione che si celano dietro ogni bottiglia. Sono loro a portare avanti con coraggio e dedizione una tradizione millenaria, legata a una coltivazione che possiamo definire eroica, su appena 70 ettari in un'area dalla morfologia complessa. Un percorso che dalle cantine prosegue nel borgo, con la possibilità di degustare le specialità gastronomiche locali in abbinamento ai nostri vini e di scoprire anche i nostri scrigni culturali».

«Dietro questa manifestazione ci sono l'impegno e l'energia di tanti volontari – aggiunge **Sandro Palombarini, presidente della Pro Loco** –. In diciannove edizioni Appassimenti Aperti è diventata un appuntamento importante per Serrapetrona, un'occasione per far conoscere le sue peculiarità e contribuire al suo rilancio, anche dopo le difficoltà vissute a causa del sisma».

Domenica, infatti, sarà possibile visitare i principali luoghi di interesse storico e artistico: dalla Chiesa di Santa Maria di Piazza, con le opere salvate dal sisma, alla Chiesa di San Francesco, con il polittico di Lorenzo D'Alessandro, fino a Palazzo Claudi, sede della mostra "Aldilà – Anna Claudi 1976-2026". Saranno aperte, inoltre, la Pinacoteca comunale, la Galleria del Gaburro e il Vecchio Mulino del Borgo, con il Museo dell'olio e l'Archivio storico. In via Umberto I tornerà invece la mostra mercato

Moretti Comunicazione
Alessandra Napolitano

di artigianato artistico. Nel pomeriggio, **alle 15.30 e alle 17.30, Piazza Santa Maria** ospiterà anche **"Fly in the Street"**, lo spettacolo di circo contemporaneo acrobatico di Alessio Burini, dedicato a grandi e bambini.

Ad arricchire il programma due proposte nell'ambito del **Grand Tour delle Marche**, il circuito itinerante promosso da Tipicità in collaborazione con ANCI Marche, che fa tappa a Serrapetrona in occasione di Appassimenti Aperti.

La prima è **"Bagno in vigna"**, un percorso sensoriale tra vigneti, ulivi e querce secolari, accompagnati da Barbara Migliorelli, guida escursionistica e ambientale esperta di *forest bathing*, pratica di origine giapponese che invita a rallentare e ritrovare il contatto con la natura. L'esperienza, in programma dalle 10 alle 12.30**,** si svolgerà lungo un itinerario pianeggiante di circa 4 chilometri nei luoghi in cui nasce il Serrapetrona DOC. La partecipazione è gratuita, con prenotazione obbligatoria al numero 338 390 5190.

Torna anche **"Vernacciology – Shake & Sip"**, l'appuntamento dedicato alla mixology che vedrà Riccardo Elefante ed Edoardo Cellocco, della Distilleria Cellocco Elefante, proporre in Piazza Santa Maria originali cocktail a base di Vernaccia Nera, come il Vernaccia Spritz, una reinterpretazione di uno degli aperitivi più conosciuti.

Moretti Comunicazione
Alessandra Napolitano