

Alla Festa del Cinema di Roma la Puglia conquista il salotto del gusto FoodPolis

lunedì, 26 ottobre 2026



Cataldo Faretra e Maria Pasquariello

di *Alessandra D'Annibale*

Tra cinema, cultura e incontri d'autore, la scorsa settimana i riflettori si sono accesi anche sui sapori autentici della Puglia grazie a **Terre di Maria**, realtà vitivinicola nata nel cuore del Tavoliere delle Puglie dall'incontro tra le famiglie Faretra e Giacobbo. Nello spazio Foodpolis, trasformato per una sera in un piccolo salotto dedicato al gusto, il pubblico ha potuto ascoltare il racconto di una terra e di due famiglie unite da un grande amore, quello tra **Cataldo Faretra** e **Giovanna Giacobbo** che ha cambiato il destino di un'azienda dando vita a un progetto che oggi unisce passione, tradizione e valorizzazione del territorio.

Non una semplice degustazione, ma un'occasione per parlare

di Puglia, tradizioni agricole, identità territoriale e valorizzazione delle eccellenze italiane. Un racconto che ha trovato nel vino il suo veicolo più autentico.

Una serata elegante e conviviale, animata dai racconti dei protagonisti e dai calici della linea **Neolitico**, che ha permesso agli ospiti di intraprendere un vero e proprio viaggio sensoriale tra i profumi e i colori di una delle terre più votate alla viticoltura del Sud Italia.

A fare gli onori di casa la signora **Maria Pasquariello**, figura simbolica dell'azienda, alla quale è dedicato il nome stesso di Terre di Maria, madre di **Cataldo Faretra**. Un progetto imprenditoriale nato dall'unione appunto tra Cataldo Faretra e Giovanna Giacobbo, figlia di Roberto Giacobbo, con l'obiettivo di trasformare una tradizione agricola consolidata in una produzione vinicola capace di raccontare il territorio attraverso ogni bottiglia.

"Terre di Maria non nasce semplicemente per produrre vino, ma per custodire un'identità", è il messaggio che emerge con forza dal racconto di una realtà che ha scelto di non limitarsi più alla vendita delle uve ma di imbottigliare il frutto del proprio lavoro, valorizzando varietà storiche come Nero di Troia, Primitivo e Susumaniello.

I calici della linea **Neolitico** sono stati accompagnati da una selezione di pizze gourmet servite per l'occasione, un abbinamento che ha saputo valorizzare le caratteristiche delle diverse etichette.

Il Bianco Puglia IGP Neolitico si presenta con un luminoso colore giallo paglierino tendente al dorato. Nato su terreni calcarei, conquista per la sua freschezza e mineralità, accompagnate da piacevoli sentori agrumati e note di pesca. Un vino elegante e persistente che abbiamo degustato con gustosissime pizze gourmet, fritti e altre delizie della Puglia.

Di particolare fascino anche il Rosato Primitivo Puglia IGP Neolitico, dal suggestivo colore rosa, al naso profumi di magnolia e rosa canina, accompagnati da delicati richiami ai frutti rossi. In bocca è fresco, armonico e sapido, perfetto per accompagnare piatti della tradizione marinara ma anche aperitivi raffinati.

A conquistare maggiormente gli amanti dei vini strutturati è stato però il Rosso Neolitico, un Primitivo in purezza che nasce da terreni argillosi capaci di esaltarne corpo e personalità. Il suo intenso colore rosso rubino anticipa un bouquet ricco di frutti rossi maturi, foglia di tabacco e sfumature di chiodi di garofano. Al palato rivela struttura, equilibrio e una piacevole persistenza che lo rendono il compagno ideale di carni rosse e formaggi stagionati.

Accanto ai vini degustati, l'azienda porta avanti la valorizzazione di altri vitigni simbolo della Puglia come il Nero di Troia, austero ed elegante, e il sempre più apprezzato Susumaniello, varietà rara che negli ultimi anni sta conquistando estimatori e critici grazie alla sua sorprendente personalità.

Al centro della serata, anche se non presente, la figura di Roberto Giacobbo, profondamente legato a questo progetto ed ha scelto la Puglia come "una terra magica", straordinaria per la qualità delle sue produzioni agroalimentari e ancora ricca di potenzialità da valorizzare. Da questa passione è nato Torreclava, il Primitivo fortemente voluto da Giacobbo. A rendere ancora più piacevole la degustazione è stata l'atmosfera familiare che ha caratterizzato l'intera serata: un progetto che dimostra prima ancora di essere imprenditoriale appare profondamente legato ai valori della famiglia e della condivisione. Tra racconti, aneddoti e brindisi, gli ospiti hanno avuto l'opportunità di conoscere non soltanto i vini, ma anche le persone che ogni giorno contribuiscono a costruire l'identità di Terre di Maria.

Tra calici, racconti e suggestioni cinematografiche, la serata di Foodpolis ha dimostrato come il vino possa diventare molto più di un prodotto: un racconto di famiglia, territorio e identità. Perché alcune bottiglie non nascono soltanto dalla vite o dalla vendemmia. Nascono dalle persone, dai loro sogni e dalla volontà di trasformare una terra straordinaria in un'emozione da condividere. Ed è proprio questo il messaggio che Terre di Maria ha portato all'Auditorium Parco della Musica: la qualità si coltiva nei campi, ma prende forma soprattutto nelle storie. Perché il vino quando nasce da un legame autentico riesce sempre a raccontare qualcosa di più di sé stesso.