

Buongusto

Vinitaly, rotta irpina delle eccellenze

Nel salotto di Verona Fiere attracca il meglio del terroir in tema di agroalimentare

Annibale Discepolo

Sarà la carica dei cento e più vigneron irpini che da domenica e fino al 18 aprile, sarà protagonista a Verona nell'ambito del Vinitaly 2018. Un appuntamento di caratura internazionale per rango e tradizione, tra i più agognati e frequentati e, quindi, palcoscenico assolutamente da non toppare.

L'Irpinia giocherà come sempre un ruolo doppiamente importante e grande, numericamente parlando e per l'alta qualità dei 99 vigneron che parteciperanno all'evento sotto la bandiera della Camera di Commercio di Avellino. Produttori che saranno molti di più, se si considera nella squadra dell'ente camerale avellinese, l'inclusione di tre Consorzi: quello di Tutela dei vini d'Irpinia; dei Produttori Vitivinicoli e dei Diversi Vignaioli Irpini, nonché varie Atd: I Taurasi di Taurasi, Connerazzo-Casè d'Alto, Petilia & Selva Solina, Contea di Altavilla e Colle di San Domenico.

Senza dimenticare chi andrà a metà, tra l'esser in gruppo nel Padiglione B, con l'Irpinia che occupa un'area espositiva di duemila metri quadri, o da solo con un proprio stand come Feudi di San Gregorio, Mastroberardino, Terredora Di Paolo.

Insomma, un'arca di eccellenze che a proposito di tesori, non solo vitivinicoli, ma pure dell'agroalimentare, saliranno a bordo di uno degli eventi che nell'ambito dei molteplici e tutti di grande interesse e promozione del territorio ospitati dalla Camera di Avellino, ne vede uno con una benedizione divina. E' "L'Arca Irpina sulla rotta delle Eccellenze" che martedì (ore 13), vedrà il varo nell'area Irpinia. Un progetto graffiato Abbazia Benedettina di Montevergine che proporrà insieme ai suoi preziosi tesori in bottiglia, gli amari: dal più famoso di tutti, l'Anthemis, verde come il colore dell'Irpinia, al Parte-



Tesori
Gli amari dei Benedettini di Montevergine e prodotti top



Protagonisti L'Abate Riccardo Guariglia. A lato, dall'alto: Pagnotta; Barbatto e Giovanniello; Piero Mastroberardino

nio, Romito, Verginiano, Benedettino, Anisetta, l'altrettanto famoso Brandy ed il Vino dell'Abate, un Fiano di Avellino di grande e stupefacente eleganza e capofila di altri sia a bacca bianca che rossa che completano la batteria di prodotti dei monaci di Montevergine e che nella distilleria dell'Abazia di Loreto a Mercogliano, il prode Marino coccola i celebra questi celebri amari dei monaci a produzione limitatissima, segno di grande qualità e quindi ricercatezza da parte di intenditori e appassionati della materia.

Insieme all'Abate Riccardo Luca Guariglia che ritorna al Vinitaly dopo l'esorio della scorsa edizione con un evento analogo che calamitò l'attenzione della rassegna scaligera, ci sarà il presidente dell'ente camerale avellinese, Oreste La Stella, insieme, a spiegare questo progetto il cui scopo è coniugare, portare a nozze una serie di eccellenze di produzioni locali, oltre al vino, che sono perle preziose della collana dell'agroalimentare

Il progetto

Stilèma, due secoli by Mastroberardino

Lo Stilèma Mastroberardino: in sintesi estrema, il concept di vino che la famiglia Mastroberardino ha declinato per oltre due secoli. Piero Mastroberardino ne parlerà in anteprima mondiale insieme a Ian D'Agata, lunedì (ore 10,15) nel padiglione 6, postazione E3 del Vinitaly. Con Stilèma, moderna espressione nella nuova linea di tre vini, presentata in anteprima mondiale al Vinitaly, la maison intende evocare lo stilèma della vinificazione dei vitigni autoctoni d'Irpinia (Fiano, Aglianico, Greco) così come avveniva a cavallo tra la fine degli anni 50 e inizio dei 70 del novecento per i Taurasi, e tra i 70 e 80 per i due più nobili bianchi irpini.

irpino. Uno spicchio di terroir che si integra in un discorso di sviluppo turistico di qualità, continuativo e non stagionale capace di abbinarsi anche, nella fattispecie, a quello religioso su cui la Regione Campania ha scommesso moltissimo, vedi «I percorsi dell'anima» che prevede il protagonismo della fede attraverso visite ad importanti luoghi di culto quali monasteri ed abbazie.

Sull'Arca Irpinia ci saranno eccellenze che potranno essere incontrate e degustate live, offerte dai produttori, nel corso dell'evento: le birre artigianali Serro Croce di Vito Pagnotta di Montevergine, formaggi di Carmasciando, Guardia dei Lombardi, prodotti come la cipolla ramata di Montoro di Gb Agricola Barbatto, di Prosciuttificio Irpino Giovanniello di Sturmo, salumificio Biancanello, Torrella dei Lombardi, Caseificio Principato di Montoro, Oleificio Fama, Venticano, le pasticcerie: DolciArte di Avellino e Vignola di Solofra. Non mancheranno le sorse.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Gli appuntamenti

Terredora, Concorso enologico e Fuori Salone

Se il finalmente ricomposto Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia presenterà (domenica, ore 15,30) «Ciak Irpinia», concorso dedicato al vino e al cinema che si terrà il 18 e 18 maggio nel Castello di Lauro, due eventi prestigiosi e pertanto riconoscimenti più che meritato ad una delle maison irpine più blasonate, saranno protagonisti al Vinitaly.

La prima è la presentazione della II edizione del Concorso Enologico Lucio Mastroberardino dei vini Doc, Doc e Igt della Campania a cura dell'Associazione culturale «Monsfalsulae» che si terrà in estate nel Castello di Montefusco. Dedicato alla memoria dello scomparso figlio di Walter e Dora Di Paolo di Terredora, grande protagonista della viticoltura italiana, venuto a mancare prematuramente nel 2013, l'evento alle 15,30 nella Sala Terra Mia della Campania. Sempre Terredora, stavolta però nell'ambito del Fuori Salone di Vinitaly, anteprima che si svolge dal 13



La bottiglia Terredora, il «Pago dei Fusi»

al 16 aprile nel cuore di Verona, sabato 14 - ore 18 - presso la Loggia, sede della Prefettura di Verona, sarà protagonista di una degustazione di eccellenza con i 20 rossi italiani più importanti. Tra essi, il Taurasi crù Pago dei Fusi doc 2017 presentato da Paolo Mastroberardino, enologo della maison che al Padiglione 6 stand isola B4 in esclusiva presenterà Le Starse, Coda di Volpe doc Irpinia 2017; Corte di Giso Aglianico Irpinia doc 2015, e Passito Campania Igt.

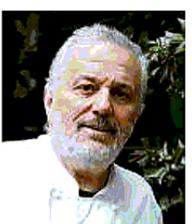
A tavola

Minù & Maebà: Vitale - Ambrosio, Caputi - Saldutti

Un week end di grande appeal e soprattutto di proposte di eccellenze interessanti e rigorosamente di terroir. Ieri sera al Minù di Avellino è toccato a Raffaele Vitale e Francesco Ambrosio celebrare con la loro raffinata tecnica «Re Cacioavallo», viaggio tra degustazione, analisi e confronto a cura del professore Maurizio Paolillo che s'è poi incontrato con una celebrazione di un menu al Minù (non è male), tra alcune intriganti portate, declina-



I volti La produttrice vitivinicola Enza Saldutti e lo chef Raffaele Vitale



zione d'un carcioffola arrostita. I vini, saranno quelli raffinati di Villa Raiano. Stasera appuntamento al Maebà di Ariano con la cucina dell'ottimo Marco Caputi i cui piatti, rigorosamente a sorpresa (si giocherà con baccalà, anatra, anemelle e verdure di stagione), incontrano i vini de "La Cantina di Enza". La Saldutti proporrà l'eccellente Coda di Volpe Rossa 2014, quella bianca 2016, e il Taurasi 2011 (prenotazione obbligatoria).

Giorni felici

Giuliana Iannaccone

La prima cosa che ha fatto, è stato un pranzo con le colleghe, in attesa di festeggiare, come una star, questa sera con parenti e amici. Auguri di buon compleanno alla splendida Giuliana Iannaccone, da tutti i suoi amici, colleghi ed ex colleghi che questa sera la festeggeranno e che intanto le inviano un messaggio: questo compleanno ti porti in dote saggezza, serenità, tranquillità e tanta gioia. Cara Giuliana, festeggia con tutta l'allegria possibile tutti i giorni della tua vita! Buon compleanno.

COMPLEANNO
Giuliana Iannaccone
La prima cosa che ha fatto, è stato un pranzo con le colleghe, in attesa di festeggiare, come una star, questa sera con parenti e amici. Auguri di buon compleanno alla splendida Giuliana Iannaccone, da tutti i suoi amici, colleghi ed ex colleghi che questa sera la festeggeranno e che intanto le inviano un messaggio: questo compleanno ti porti in dote saggezza, serenità, tranquillità e tanta gioia. Cara Giuliana, festeggia con tutta l'allegria possibile tutti i giorni della tua vita! Buon compleanno.

FARMACIE
I turni
Dal 9 al 15 aprile.
Servizio notturno 20-8:30: Farmacia



Giuliana Iannaccone

Tulimiero, Piazza Castello angolo via Circumvallazione, tel. 24000; Servizio ininterrotto 8.30-20: Farmacia Sica, Corso Vittorio Emanuele 231, tel. 34965; Sabato pomeriggio e festivi, 8.30-13.30 e 16.30-20: Farmacia Novello Medusa, Viale Italia 199/D, tel. 34475.

GUARDIA MEDICA
L'emergenza
Il Servizio di continuità assistenziale, ex Guardia medica, si trova ad Avellino in via degli Imbimbo. Per contatti, il numero di telefono è: 0825-292013.

NUMERI UTILI
Pubblica utilità
Pronto intervento Carabinieri: 112
Soccorso pubblica emergenza: 113
Emergenza infanzia: 114
Vigili del fuoco: 115
Guardia di Finanza: 117
Emergenza sanitaria: 118.

LA PUBBLICITÀ
Le inserzioni
L'agente della Piemme che si occupa delle inserzioni pubblicitarie per l'edizione di Avellino de «Il Mattino» è Pino Pugliese. Numero di telefono 3392012324

Vedere & Ascoltare

LE DATE

Folk celtico al pub
Stasera al McPherson Pub in via Matteotti concerto degli Emilian Pagan Folk (eccellente gruppo di folk celtico, irpini ma ospiti nei maggiori festival del genere in Italia e anche all'estero. Il leader del gruppo è anche liutaio che costruisce strumenti antichi a corda e a fiato.

A Montoro il funky
Stasera al Groove Seekers, gruppo salernitano, funky dal vivo al Torral Risto Pub a Montoro.

Regaeton con cinque Dj
Stasera al Tilt di Avellino Party Reggaeton (la caliente danza portoricana, già da tempi non sospetti apprezzata dai ballerini irpini) con ben 5 dj.

Arezzo Wave, le selezioni
Stasera al Black House Blues, selezioni regionali per Arezzo Wave 2018, per quattro settimane si sfideranno tre quattro gruppi a serata. La selezione termina il 28 aprile. Per domani invece Deja Vu, serata con la finalista di Master Chef Kataryna e la musica di Luca d'Arbenzio di Amici

Malessere giovanile, forum al della Porta
Oggi, alle 17.30, al Centro Sociale «Samantha Della Porta» il convegno su «Malessere giovanile», organizzato dall'assessorato alle politiche giovanili del Comune, in collaborazione con il Forum dei giovani. Interverranno il vice questore Elio Iannuzzi e la psicologa Mariana Patricelli.

I LUOGHI

Human mirror, Daniele al Godot
«Human Mirror. Streets of Cuba»: un filo rosso di rara umanità e immensa sensibilità tiene insieme i 24 scatti che il fotografo avellinese Luca Daniele ha realizzato tra i barrios de L'Avana. Le istantanee saranno esposte fino al 1 giugno negli spazi del Godot Art Bistrot in via Mazza ad Avellino.

I colori di Guarino a Bisaccia

Sabato 14 aprile 2018, organizzata dall'Amministrazione Comunale e dal Museo Archeologico di Bisaccia, nella sala espositiva del Castello Ducale sarà inaugurata alle ore 17 la mostra d'arte dal titolo «I colori della memoria», che vedrà in esposizione le opere del maestro Nicola Guarino. Architetto che vive e opera a Teora, è stato da sempre interessato all'arte nelle sue più molteplici forme: l'architettura, la pittura e la poesia gli hanno fatto da sempre ottenere un immediato consenso di critica e di pubblico sia professionale sia artistico nelle diverse tematiche affrontate.

Al Godot il libro di Di Fiore

Sabato 14 aprile, alle 18, il Godot Art Bistrot, in collaborazione con l'associazione «Per enigmata», ospita lo scrittore Gianfranco Di Fiore che presenterà il suo ultimo libro, «Quando sarai nel vento» (66th and 2nd, pp. 513, euro 18), candidato al Premio Strega 2018. Ne discutono con l'autore, Francesca Paola Iannaccone, Roberta De Maio e Leonardo Festa.



Strega Gianfranco Di Fiore presenta «Quando sarai nel vento»