

ATTESA
PER
LA
TRE
GIORNI

Il concorso

Montefusco nel segno di
Lucio Mastroberardino



IL RICORDO

E'conto alla rovescia per il secondo Il Concorso enologico, organizzato dall'associazione culturale Monsfulsuae e dedicato al compianto enologo e vigneron Lucio Mastroberardino, colui che ha portato per il mondo il nome di Montefusco che si affaccia sulla valle e guarda il fiume Sabato, zona di produzione delle Docg Greco di Tufo e Fiano di Avellino e pure su quella ove si producono la Docg Taurasi e la Grande Doc Irpinia. L'idea dell'associazione formata da un gruppo di giovani e di cui fa parte anche Paolo, fratello di Lucio, è stata quella di organizzare un concorso enologico "fuori dalle righe" e che a testimonianza dell'alta valenza, ha ottenuto il riconoscimento ed il patrocinio dal Ministero delle Politiche Agricole e AgroForestali. Scopo, la valorizzazione dei vini campani (Docg, Doc e Igp, vini fermi, spumanti o frizzanti). L'evento si terrà dal 22 al 24 giugno a Palazzo Giordano.

TAURASI

Presso Palazzo Ferri Mazzeo, si tiene oggi (ore 17) l'incontro dibattito moderato da Angelo Cerulo: «Bacco, tabacco e Venere». Introdurrà il padrone di casa, l'avvocato Lorenzo Mazzeo, interventi di Alessandra Caldoro, Antonella De Donno, Antonella Del Giudice, Nicola Forte, Luigi Guadagni, Maria Iride Iannicuello, Miranda Miranda, Fulvio Pastore, Patrizio Trampetti, la senatrice Sandra Lonardo Mastella, la presidente del Consiglio Regionale, on. Rosa D'Amelio.

I protagonisti



Il professore Lorenzo Fonzone, ovvero gruppo di famiglia in un interno, per meglio dire in una cantina. Stupenda, moderna, vista mozzafiato e prodotti di grandissima qualità che hanno avuto appeal sul mercato nazionale e internazionale. A testimoniare, i tre premi incassati a «Radici».



Claudio e Alessandra Quarta, quando il vino è passione, ricerca, professione quella del papà, svolta negli Usa e abiturata per il richiamo del vino nella sua Puglia. Qui con Alex, tra quella di Cantina Moros a Guagnano e Tenute Emèra a Lizzano e Cantine San Paolo a Torroni di Tufo, continua una storia infinita e vincente.



Nicola Campanile, l'instancabile organizzatore di Radici del Sud premia Giancarlo Barbieri di Sertura e Pasquale Guadagno di Vigne Guadagno, i due produttori che hanno incassato il prestigioso riconoscimento alla kermesse di Sannicandro per i loro vini in livrea rossa, entrambi Taurasi, presentati al concorso.



Vito Pagnotta incassa l'ennesimo, prestigioso riconoscimento con la sua Granum a suggello di una imprenditorialità green, ma soprattutto gold. Il Cerb di Perugia (Centro di eccellenza per la ricerca sulla birra) incorona tra le top d'Italia la sua Serro Croce, categoria frumento.

Buongusto La prestigiosa rassegna internazionale celebrata nel castello di Sallicandro incorona Fonzone, Cantine Sanpaolo, Sertura e Vigne Guadagno

Radici Quelle del Sud rivelano la nostra terra

LA KERMESSA

Annibale Discepolo

Sempre più, sempre più a Sud. E sud è l'Irpinia, incoronata al solito alla grande in uno degli appuntamenti più attesi e partecipati della parte bassa dello Stivale, ovvero il Concorso internazionale Radici del Sud, la maratona nei bicchieri creata dall'infaticabile Nicola Campanile che quest'anno ha tagliato in quel di Sannicandro di Bari, il XIII traguardo, rimarcando un concetto a quanto pare sempre più vincente e assolutamente da tenere in considerazione, ovvero l'importanza ed il valore dei vitigni autoctoni, irrinunciabili compagni di tavola della ristorazione.

Puglia a tutto tondo, a tutta vigna, è il caso di dire - anche se altri protagonisti altrettanto interessanti sono stati gli oli -, per una disfida che s'è tenuta nella suggestiva cornice del castello normanno svevo di Sallicandro, passerella per oltre trecento vini esibiti con orgoglio e passione da cento aziende vitivinicole, testate da esperti del settore che componevano quattro commissioni di degustazione tra giornalisti, influencer ed un blend nazionale-internazionale di wine writers, oltre a buyers americani, cinesi, brasiliani, olandesi Svedesi ed altri paesi dell'Ue. Promossa la qualità made in Sud, sempre più competitiva sui mercati internazionali e questo è il dato che più conta alla luce di una globalizzazione che proprio perché presenta ed esibisce una miriade di proposte, nasconde altrettante insidie che vanno combattute con prodotti di eccellenza. Come quelli campani - una trentina - hanno visti letteralmente trionfare gli irpini. A fare la parte del leone, meglio sarebbe dire lupo, visto il simbolo della Verde, Fonzone di Paternopoli che ha fatto l'en plein nelle tre tipologie di cui s'è aggiudicata il primo posto: per il Fiano col Doc Sequoia Irpinia 2016, per il Greco con il Docg 2017 e per il Taurasi con lo Scorzagalline Riserva docg 2011, tutte creature dell'enologo Arturo Erbaggio che ha dato grande lustro ad un'azienda che seppur giovane nel corso degli anni pensata, voluta e realizzata dal professore Lorenzo Fonzone, sta vedendo e vivendo grazie alla fami-



I PREMI
L'azienda di Paternopoli conquista le giurie e fa en plein con il Fiano di Avellino il Greco di Tufo ed il Taurasi Riserva Docg

glia, da Gabriele con la moglie Silvia, Davide e Ria e con la regia del direttore commerciale Amedeo De Palma, un vero e proprio Rinascimento che vede protagonista in Irpinia anche altre aziende. E' il caso di Cantine Sanpaolo di Claudio Quarta, il ricercatore che abbandonato il sogno americano, se n'è tornato, dividendosi tra Puglia ed Irpinia per realizzarne un altro, supportato dalla passione e dalle indubbie capacità della figlia Alessandra che timona le aziende di famiglia e che in quel di San Paolo, a Tufo, si sono aggiudicati il primo premio per la sezione Greco con il millésimo 2016. Cambiando mise, indossando quella del fil rouge, doppia corona d'oro conferita dai wine writers e dai wine buyers al Taurasi 2012 di Sertura, l'azienda di Giancarlo Barbieri che produce questo convincente red wine a Torre

le Nocelle (forma di allevamento: guyot) ed a quella d'argento insignita dai wine writers a Vigne Guadagno per il poderoso Taurasi 2012.

«Un Sud che si candida sempre più a diventare riferimento ineccepibile quanto irrinunciabile ad una enologia di qualità - osserva Nicola Campanile, deus ex machina della kermesse - ed in grad di comunicare cultura e tradizioni di un territorio vocato e direi anche predestinato che però per essere valorizzato, abbisogna di attenzione, attraverso un impegno che alla base pone una comunicazione corretta delle produzioni che non sono solo il vino ma anche altre eccellenze, ed è per questo e su questo che siamo pronti a approfondire tutte le nostre migliori energie. Per il Sud e per chi lo abita, lo vive e non vuole abbandonarlo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Incontri a tema



LE LOCATION Costa d'Amalfi e Bassa Irpinia, due luoghi intrisi di fascino e storia per due serate indimenticabili

Bacco e Taberna del Principe, serate d'autore

Eccellenze irpine, da un lato in trasferta, dall'altro, E' il caso della cipolla Ramata di Montoro, «accompagnata» da Nicola Brbato di GB Agricola, che stasera sarà protagonista nell'onirico spaccato della Divina Costiera, a Furore, presso l'Hostaria di Bacco della famiglia Ferraioli e dove Domenico la plasmerà

nel menu di «'Na voce, 'na chitarra e 'o poco e... Slow Food», serata a tema che rientra nella Cena dell'alleanza S.F.». A Sirignano, invece, di scena il top chef e owner di Taberna del Principe, Giovanni Arvonio in «Bolicine e baccalà» concerto suadente di emozioni e naufragi divini in due cosmici assolutamente da scoprire.

Vini, nuances d'Irpinia in orbita nel cielo di Bruxelles

IL CONCEPT

Metti, una mattina, venti donne del vino tra produttrici, sommelier, chef, giornaliste, blogger, consulenti in comunicazione enogastronomica e fotografe, mettile davanti alla Basilique Koekelberg a Bruxelles, con sfondo un cielo popolato da nuvole di un quadro con colori e tinte rinascimentali e volii, il gioco, anzi la degustazione - e pure lo show cooking, per l'occasione di uno chef stellato, visto il contesto - è bello che fatto. "Wine tasting in the sky" è stata, è e sarà, con la missione di portarla presto anche in Italia e catapultarla in Campania e quindi in Irpinia, grazie ad una delle donne del vino di casa no-

stra - nonostante sia nata qui e con studi in Francia - tra le più affascinanti ed esperte di questo intrigante e meraviglioso cosmo: la vigneron Milena Pepe dell'omonima azienda creata dal papà, il cavaliere Angelo che qui è tra i re della ristorazione belga. Milena, per l'occasione rappresentata da Roberta Raia, intende esportare questa interessante iniziativa, completamente nuova e con l'etichetta e il concept de Le Vin de Fammes. Ad aggiudicarsi lo scettro di miglior vino - ce n'erano tre in degustazione - assegnato da una giuria composta dalle categorie di cui sopra, un vino dell'azienda Noémie, vini della côtes du Roussillon. L'evento degustazione, il cui scopo è promuovere la cucina

stellata belga, ha avuto un palcoscenico assai suggestivo, l'installazione Dinner in The Sky, sorta di "ristorante volante" installato per due settimane, dove si è esibito lo chef stellato Pierre Resimont de l'Eau Vive. Parterre



LE VIN DE FAMES È UNA INTERESSANTE INIZIATIVA, UN FORMAT CHE MILENA PEPE INTENDE IMPORTARE PRESTO IN CAMPANIA



SOTTO I RIFLETTORI Lo chef Pierre Resimont, due stelle Michelin, si è esibito nel corso del Wine tasting in the sky, un ristorante volante a 50 metri d'altezza

decisamente d'eccezione: Muriel Lombaerts, Typh Barrow e Beverly Jo Scott (rinomate cantanti in Belgio), Santina Vaccaluzzo, Arabelle Meirlaen, Karin Burton, Isabelle Barthélemy, Anca Petrescu, Nathalie Bruart,

Joelle Rochette, Anne Bouldor, Florence Hurner, Mariella Jousten, Marjorie Van Den Broeck, Isabelle Bervoets, Coraline Fe Wustemberger, Emma e Leslie. Come Sylvie, e la nostra Roberta Raia.

an.di.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

