Scritto da Antonio Fusco
Sabato 02 Marzo 2019 09:05

AVELLINO – Se “nessuna nuova buona nuova” ci preserva dal rischio di dover ancora una volta rilevare possibili magagne o scempiaggini, l’osservare la nostra città immobile, assente ad ogni iniziativa, proposta o programma, autorizza l’occhio a svagarsi un po’ e spaziare verso altri orizzonti.

Ad una qualche distanza dalle precedenti verticali riprende, perciò, il nostro ciclo di *degustazioni* con due sorsi di buona struttura: entrambi al naso ed al palato presentano spiccato sentore di eccellenza, in uno però, in particolare, predomina la curiosità d’eccellenza. Il primo ci porta a travalicare i confini regionali fino Milano dove, per una felice e lungimirante intuizione del presidente Vincenzo De Luca e grazie ad una partnership con Unioncamere Campania, di recente si è inaugurato “Spazio Campania”: una vetrina permanente con l’obiettivo di promuovere le eccellenze regionali: dall’automotive al sistema produttivo, all’agroalimentare, alla moda, con il Modec (Marchio della moda e del design campano), alle bellezze artistiche, ai manufatti (porcellana di Capodimonte, ceramiche di Vietri sul Mare e delle due costiere, sete di San Leucio), senza dimenticare la grande sartoria napoletana e le cravatte della maison Marinella, in quella che è considerata la città più europea d’Italia. Lo spazio, ubicato in Piazza Fontana, presso i locali che furono della Banca Nazionale dell’Agricoltura, resterà aperto dal lunedì al venerdì, dalle ore 10 alle 19, con ingresso libro, a disposizione di produttori, imprenditori, cittadini e turisti.

È utile segnalare, inoltre, che all’interno di “Spazio Campania” sarà possibile conoscere ed eventualmente visionare progetti e ricerche sviluppati e/o in via di definizione nella regione, sarà fruibile l’intera offerta culturale regionale, nonché dei teatri di Napoli e Salerno, e che la maggior parte delle manifestazioni e degli eventi ospitati dal capoluogo Lombardo sarà accompagnata da “fuori Salone” dello spazio espositivo della Campania. Insomma, davvero l’immagine di un altro Sud e un’altra Campania, un vero e proprio modello virtuoso ora anche da esportazione,

quello immaginato dal governatore De Luca, i cui benefici effetti son già ampiamente riconosciuti e affermati.

Proseguendo con la degustazione si giunge al secondo ed ultimo sorso, quello in cui predomina la curiosità d’eccellenza e che ci riporta entro i confini regionali: nasce in Campania il primo ed unico “salame bar, uno spazio dedicato quasi interamente alla “ formula originale” della degustazione di salami e salumi di qualità in abbinamento a grandi etichette di vini, spumanti e champagne, oltre che a birre di produzione artigianale. Sorta a Mugnano del Cardinale, tra le province di Napoli e Avellino, la “ salameria” è concepita come uno spazio all’interno di una “maialumeria.” Il concept-risto- store ha lo scopo precipuo di raccontare al palato del visitatore prosciutti, culatelli, coppe ed altre leccornie autoctone, nazionali ed internazionali.

Il salame bar, grazie agli ampi spazi e ad una ricercata ed “importante” enoteca a vista vuol essere il luogo ideale per un affascinante viaggio alla scoperta o riscoperta delle molteplici declinazioni “dell’oro rosa”: i crudi, i cotti, gli affumicati, gli speziati, gli stagionati ed altre meraviglie. Non secondaria nemmeno la scelta del luogo, Mugnano del Cardinale: ai piedi del Monte Partenio, infatti, sin dall’età medioevale è territorio d’elezione per l’allevamento di suini e la conseguente produzione e lavorazione di carni pregiate, potendo godere come si può di un microclima ideale, assicurato dalla frescura, della brezza e da una rigogliosa vegetazione di faggi, querce e castagni.

Occasioni ed opportunità, dunque, volte a riconoscere ritrovato attivismo e dinamismo ad una regione che non vuole più specchiarsi nell’ossessione di uno “stilema “ non certo esalante che purtroppo le è ancora troppo spesso associato a elemento identificativo e/o qualificativo. Nella certezza che il costante affinamento in “barrique” possa garantire al “ mezzo pieno “ il giusto equilibrio tale da consentire di poter finalmente percepire uno spiccato aroma cittadino, rimandiamo ad un eventuale prossimo assaggio.