# A Expo 2015 arrivano i grandi vini d’Irpinia

Scritto da Red.
Giovedì 23 Luglio 2015 13:00




MILANO – Tredici imprenditori, tredici aziende, tredici storie, una passione. Quella per il vino. Rigorosamente d'Irpinia. Nell'ultimo week end di presenza dell'Irpinia all'Expo di Milano, grazie allo spazio espositivo curato dalla Camera di Commercio di Avellino, la scena – si legge in un comunicato – sarà tutta dedicata ai grandi vini, prodotti da vitigni autoctoni, trasformati in prodotto da esportazione in tutto il mondo da aziende che legano il proprio nome al territorio, prima che al business.

E così, la produzione del Fiano di Avellino, del Greco di Tufo, dell'Aglianico e del Taurasi diventa innanzitutto una questione di orgoglio dell'appartenenza e di testimonianza delle origini. Che saranno portate lungo il Cardo dell'Esposizione Universale di Milano da tredici aziende, riunite sotto un unico brand temporaneo, quello di Irpinia Wine: Maura Sarno (Tenuta Sarno 1860), Rosanna Petrozziello (I Favati), Raffaele Troisi (Vadiaperti), Francesco Romano (Antico Castello), Marilena Aufiero (Bambinuto), Maria Coppola (Cantine dei Monaci), Antonella Lonardo (Lonardo), Gabriella Ferrara (Benito Ferrara), Diamante Renna Gaita (Villa Diamante), Salvatore Molettieri (Salvatore Molettieri), Carmela Cieri e Clelia Romano (Colli di Lapio), Antonio Caggiano e Pino Caggiano (Antonio Caggiano) ed Emma Picariello e Rita Guerriero (Ciro Picariello).

Si parte venerdì 24 luglio con le tredici cantine irpine che accoglieranno i visitatori in Piazza Irpinia nel nome dei grandi vini irpini abbinati agli “sfizi” dello chef Iole Iannaccone dell'Ajò di Avellino, protagonista della prima giornata promossa dall'Ati Irpinia Wine. Dalle 13, al via lo showcooking e la scoperta dei migliori abbinamenti in grado di esaltare i sapori del cibo e gli aromi del vino. Nel pomeriggio, prima di un altro momento di degustazione, le aziende partecipanti si ritroveranno per un focus sul Fiano di Avellino.

Sabato 25 luglio, i riflettori saranno puntati soprattutto sul Greco di Tufo, sulle sue caratteristiche che lo rendono unico, sugli abbinamenti che meglio ne evidenziano le proprietà.

Per scoprire tutti i segreti del Greco di Tufo, basterà fare un salto in Piazza Irpinia nella giornata di sabato, dove le 13 aziende consorziate presenteranno al pubblico quello che è considerato in tutto il mondo uno dei prodotti di punta non solo dell'Irpinia ma dell'intero Mezzogiorno d'Italia. Ad arricchire l'offerta ci saranno le creazioni culinarie dello chef Isabella Preziuso, della cooperativa La Molara di Zungoli.

Il viaggio nell'Irpinia dei grandi vini si concluderà domenica 26 luglio, con un percorso conoscitivo e sensoriale che vedrà ergersi al centro della scena di Piazza Irpinia i rossi per eccellenza,  l'Aglianico e il Taurasi. Storie, immagini, degustazioni, abbinamenti  di una delle eccellenze della tradizione enologica irpina.

Ad animare lo showcooking e a viziare il palato dei visitatori di Piazza Irpinia nell'ultima domenica di luglio sarà lo chef Carmen Urciuoli dell'Osteria I Cappuccini di Cesinali.