Scritto da Red.
Lunedì 11 Aprile 2016 14:51



VERONA – Degustazioni, presentazioni, incontri con la stampa di settore ed operatori di mercato. Non c'è tregua in Piazza Irpinia, lo spazio espositivo allestito al Vinitaly di Verona dalla Camera di Commercio di Avellino in cui sono presenti ben 90 aziende della filiera vitivinicola irpina. Una squadra compatta che, grazie all'eccellente livello qualitativo dei prodotti in vetrina, sta catalizzando l'attenzione delle migliaia di visitatori che nei primi due giorni del Vinitaly hanno focalizzato l'attenzione sull'Irpinia e sui suoi grandi vini. La presenza di tanti piccoli e medi produttori premia l'idea di rete che è alla base della politica promozionale avviata già da qualche anno dall'ente camerale avellinese.

Ed a confermare il successo di tale format sono stati, anche nella giornata odierna, i tanti operatori del settore e giornalisti specializzati che hanno partecipato agli appuntamenti de “L'Irpinia a tavola”, tra cui l'intera troupe di Linea Verde, fortunata trasmissione di Raiuno condotta da Patrizio Roversi, e Carlo Cambi, tra i più apprezzati critici gastronomici italiani, tutti concordi nel promuovere la linea scelta dalla Camera di Commercio di proporre, in sinergia, il top dell'offerta agroalimentare ed enogastronomica che fornisce un'idea di insieme importante su ciò che è in grado di offrire il territorio dell'Irpinia. Sulle tre Docg irpine è forte l'attenzione di buyers e distributori internazionali, pronti a scommettere sulle potenzialità del Taurasi, del Fiano di Avellino e del Greco di Tufo.

Vino e non solo nella terza giornata di eventi in programma domani, martedì 12 aprile, al Vinitaly in Piazza Irpinia. Si parte alle 10 con il Vip Buyer Connect Vinitaly 2016, una degustazione guidata di Taurasi, Fiano di Avellino e Greco di Tufo, a cura della Camera di Commercio di Avellino, per una delegazione di 15 buyers internazionali provenienti da Cina, Taiwan, Vietnam e Thailandia, nell'ambito del progetto Italian Trade Agency del ministero dello Sviluppo economico.

Alle 11.30 nel padiglione Irpinia del Vinitaly irrompe la birra, per una contaminazione tutta da gustare. Protagonista una nuova birra realizzata dal Birrificio irpino con mosto di uve Fiano dell'azienda Di Meo. Alle 13.30 (con replica alle 14.30) torna il format che sta riscuotendo ampi consensi “L'Irpinia a tavola”: lo chef Mirko Balzano stuzzicherà il palato degli ospiti con chitarra

broccoli e ricotta salata, paccheri alla carbonara di carciofi e caciocavallo podolico, fantasie di salumi e formaggi freschi e dolci secchi alle nocciole. In abbinamento ai piatti realizzati esclusivamente con prodotti del territorio irpino una degustazione di Greco di Tufo, Fiano di Avellino, Taurasi e Irpinia Aglianico di Tenute Casoli.

Nel pomeriggio, la scena in Piazza Irpinia sarà tutta per la squadra dei Diversi Vignaioli Irpini, con una presentazione ed una degustazione delle etichette delle aziende afferenti al consorzio.