Scritto da Red.
Mercoledì 18 Maggio 2022 10:27



AVELLINO – Pronta la carta dei vini naturali del bancone più grande d’Italia. Mancano ancora pochi giorni all’apertura ai lavori di ‘Acino’, il primo evento della Campania, manifesto dei vini artigianali, protagonista dal 21 al 23 maggio presso il complesso monumentale ex carcere borbonico di Avellino.

Sabato 21 (dalle 19 alle 24) si comincia con ‘Anteprima Acino’. Nella carta dei vini saranno presenti esclusivamente le cantine irpine (Adelina Molettieri, Boccella, Il Cancelliere, La Cantina di Enza, Cantina Giardino, Cantine dell'Angelo, Cantina del Barone, Casa Brecceto, De Beaumont, Di Pietro, Nardone, Vallisassoli, Luigi Tecce, Tinessa). Dietro al bancone di “Anteprima Acino” ci sarà Sandro Tecce del wine bar Winyl – Vini e Vinili del centro storico di Avellino.

Ad accompagnare la serata, la cucina street food di Tratturì – Transumanza Gastronomica e chef Mirko Balzano con tre proposte gastronomiche inedite: arancino con pecora, pecorino ed aglio orsino, ciabatta con parmigiana di melanzane, tortilla di capicollo di maiale papaccelle ed erbe amare.

Musica e intrattenimento a cura dei Nadamas con il Vj Gaetano Renna e Dj Dario De Angelis (Nadamas) insieme a Fabio Grillo, Vinyl mania.

Per tutta la rassegna, sarà possibile visitare la mostra di arte contemporanea “MartES” dell’associazione Kaos_48. Ben quattordici artisti sono stati coinvolti per descrivere esplorare liberamente il primo percorso culturale esoterico irpino, mettendo al centro della scena il rapporto tra ‘arte’ e ‘magia’ sui siti già storicamente noti di Avellino e provincia.

E domenica 22 (dalle 17 alle 22) si apre con la masterclass “V.I.T.I. e territorio, storytelling delle Docg irpine” dell’associazione V.I.T.I. - Vignaioli in terra d’Irpinia, associazione che mette insieme le affermate cantine irpine de Il Cancelliere (Montemarano), Cantina del Barone (Cesinali) e Cantine dell’Angelo (Tufo). Le denominazioni espressione di qualità del territorio irpino e campano, nella line – up di degustazione delle annate 2007 e 2015 con Nero Né Taurasi de Il Cancelliere, le annate 2016 e 2019 con Particella 928 Fiano di Cantina del Barone e la 2017 e la 2019 con Miniere Greco di Tufo Docg Cantina dell’Angelo.

Dalle 19, si prosegue con l’apertura ufficiale dell’enoteca naturale di Acino, a cura di Roberto Buglione De Filippis de La Posta di Grottaminarda. In degustazione le cantine irpine, già presenti dal sabato, con quelle italiane (Arnaldo Rossi, Az. Agricola Il Rio Stefano Amerighi, Il Farneto, Podere Sottoilnoce, Caccianemici, Podere Pradarolo, Cascina Gasparda, Cantina Ortaccio, Podere Veneri Vecchio, Canlibero, Tenuta Maraveja, Az. Agricola Farnea, Roccolo di Monticelli, Ombretta Agricola, Muni, Tenuta Grillo Cascina Boccaccio, Paride Chiovini, L'Acino Vino, Cantina Pantun, Celler Escoda, Sanahuja Terracina Es, 'A Vita Cirò, Azienda Agricola Camerlengo, Raina,Az. Agricola Barraco) insieme alle aziende internazionali (Raùl Calle Viticultor, Brendan Tracey, Weingut Bergkloster, Clot de l'Origine, Clot de les Soleres, Alain Cavaillès, - Clément & Fils, Domaine Kleinknecht, Mlečnik, Weingut Edgar Brutler, Weingut Heinrich, Leo Dirringer, Mathieu Apffel – Savoie, Domaine Des 2 Anes Guillaume Chanudet, Nicolas Chemarin, Georgeton Rafflin, Overnoy-Crinquand, Demaine d'Ici Là).

Sempre di domenica, la cucina è del rinnovatore Giuseppe Arvorio di Madremia, chef e pizzaiolo irpino che parte dalle materie prime di qualità per esaltarne tutte le caratteristiche organolettiche e ripristare il fille – rouge con la tradizione locale. La sua montanara, ripieno fritto e pizza in pala presentano al grande pubblico l’apertura a Sirignano di Madremia street food.

L’intrattenimento musicale è di Vj Gaetano Renna e Dj Rdr b2b Dario dei Nadamas e di Nicola Martorano.

Lunedì 23 maggio (dalle 13 alle 16), la cucina di Gerardo Urciuli Tratturì – Transumanza gastronomica e chef Mirko Balzano incontra i produttori e gli operatori di settore in ‘Colazione

con i vignaioli’. L’enogastronomia irpina rielaborata e studiata in abbinamento alle etichette della lavagna dell’esclusivo bancone di Acino, con uno stand di pasta fresca per le matasse con ceci e peperone crusco e brace di vari tagli di carne e verdure, tutte selezionate.