Scritto da Red.
Martedì 16 Maggio 2023 11:46



AVELLINO – Proseguono le attività di Visit Irpinia, in collaborazione con le associazioni Caos e Gastarea, e in partnership con Mab Security, all'interno delle storiche cantine A.Ma. (Angelo Mastroberadino) di Avellino. Dopo la fortunata parentesi de "La Repubblica delle Bolle", archiviata lo scorso 25 aprile, è tempo di spalancare le porte ad Acino-Mercato del Vino.

La manifestazione, giunta alla sua seconda edizione, gode del patrocinio morale della Regione Campania, che l'ha ritenuta «un evento importante, di rilievo sociale, volto a promuovere la valorizzazione del territorio» e mette al centro il mondo del vino in tutte le sue sfaccettature. Lo fa restituendo protagonismo ai produttori che potranno, come in un vero mercato, proporre e vendere ai partecipanti i propri prodotti.

Si partirà sabato 27 maggio e si andrà avanti tutti i fine settimana fino al 25 giugno 2023 a partire dalle ore 11.00.

A coordinare i lavori, uno o più gran cerimonieri (figure che cambieranno ogni settimana) che avranno il potere di selezionare le cantine e gestire le attività che si svolgeranno nel corso del weekend. Tra queste, la più attesa è certamente quella dell'asta, che avrà luogo ogni sabato alle ore 19.00 ed ogni domenica alle ore 12.00 e che consentirà agli utenti di accaparrarsi pacchetti enologici assolutamente inediti e di altissima qualità. Per partecipare alle aste, che si svolgeranno alla presenza di un notaio, bisognerà registrarsi, già a partire dalla prossima settimana, sul sito dell'evento.

All'interno della suggestiva struttura di Pianodardine sarà allestita un'ampia area food, con proposte che vanno dall'antipasto al dolce, così come un'area spettacoli, per rendere l'esperienza più completa e soddisfacente.

Per accedere, bisognerà munirsi del kit di degustazione composto da calice e pettorina. Il costo è di 10 euro e comprende, oltre al kit, la possibilità di assaggiare ai banchi tutti i vini in vendita. Per partecipare due giorni consecutivi sarà possibile acquistare un mini abbonamento al costo di 15 euro, mentre fino al 27 maggio si potrà acquistare l'ingresso a tutti i dieci giorni della manifestazione ad un costo di 50 euro. I ticket sono disponibili anche online al seguente link: www.acinoacino.it/events/acino-il-mercato-del-vino

- Il primo gran cerimoniere, cui sarà affidata la gestione dell'evento nel weekend del 27 e 28 maggio, sarà Lello Tornatore. Storico riferimento del food & beverage nella provincia di Avellino, diplomato Ais, Tornatore è tra i redattori della guida dei vini SloWine e collaboratore del blog di Luciano Pignataro.

- Il finesettimana successivo, quello del 3 e 4 giugno, le porte di Acino si spalancheranno a due personalità provenienti da fuori regione. La prima è la fiorentina Sara Cintelli. Dopo un lungo percorso come organizzatrice di eventi per aziende, Cintelli ha lavorato per alcuni anni come Pr & Marketing manager nel campo dell'enoturismo e della ristorazione. Wset Level 3 Wines Certified e Sommelier, oggi scrive di enogastronomia per testate di settore. Nel 2021 ha fondato The Wine Linker.

La seconda, invece, è la torinese Elisa Fiore Gubellini. Diplomata Ais, dopo aver lavorato per diversi anni come Fine Wine Merchant, prima per l'e-commerce Grandi Bottiglie poi in proprio, dal 2018 gestisce un gruppo di Sommelier donne, le Wine Angels. Socialmedia manager, blogger, youtuber e instagrammer, informer e influencer del settore food & beverage, organizza eventi correlati al mondo del vino e wine tour in Italia e in Francia, continuando a operare come consulente e mercante.

- Il terzo appuntamento, che si terrà il 10 e 11 giugno, sarà a dir poco melodioso. Il ruolo di gran cerimonieri sarà affidato ai ragazzi dell'associazione taurasina Sinfonia, Antonio Grieco, Antonio Caggiano e Francesco Caggiano. Sinfonia si occupa di promozione e valorizzazione del territorio, in termini storici, culturali, naturalistici ed enogastronomici. Come una sinfonia che racchiude un complesso armonico di suoni e voci, canta l'aforisma Wine Food Experience, ramificandosi nel settore agroalimentare, enologico ed enoturistico. Collabora con enti pubblici e operatori economici in progetti di marketing territoriale.

- Il finesettimana del 17 e 18 giugno, poi, sarà all'insegna delle emozioni. Il compito di gestire la manifestazione nella veste di Gran Cerimoniere, infatti, spetterà alle ragazze di The Emotional Experience, associazione culturale, senza scopo di lucro, nata dall'incontro tra Rosa, Cristina e Natascia.

Rosa Puorro, Sommelier Ais, è titolare dell'azienda vinicola "Ventitrèfilari" a Montefredane. Cristina Varchetta, invece, lavora nell'azienda storica di famiglia "Cantine Astroni" nei Campi Flegrei dove si occupa della comunicazione e dell'accoglienza. Nel corso degli anni ha approfondito i suoi studi diventando prima Sommelier Ais e poi frequentando il Master Alma. Natascia Sole, dopo gli studi in Giurisprudenza ed un'esperienza di 4 anni come avvocato, ha deciso di lasciare tutto e seguire la sua passione per il vino diventando Sommelier Ais, organizzando wine tour privati per stranieri, in Irpinia ed in Costiera, e svolgendo l'attività di Sommelier a bordo delle navi.

- L'ultimo weekend, quello del 24 e 25 giugno, sarà affidato a Nicola Gatti. Sommelier, comunicatore, blogger, consulente, PR, speaker, content creator e docente nel vino, Gatti ha avuto numerose esperienze sia in campo nazionale che internazionale. Ha creato e gestisce il sito www.lambasciatore.com e segue lo sviluppo di brand, eventi ed attività fieristiche legate al mondo del food & beverage.