Scritto da Red.
Lunedì 29 Luglio 2019 09:10



LAPIO – Un festival enogastronomico, nella patria del Fiano di Avellino Docg, dedicato ad uno dei vini più apprezzati dagli amanti del buon bere. A ospitare la decima edizione del Fiano Love Fest, da venerdì 2 a domenica 4 agosto, sarà il piccolo borgo di Lapio, che dista circa 20 chilometri dalla città di Avellino, e che sottolinea già nel nome il proprio legame con la viticoltura. Infatti, si ritiene che – si legge in un comunicato – il toponimo Lapio, così come la stessa parola Fiano, prenda origine dal latino 'apis' (ape), termine che fa riferimento alle api che, attratte dalla dolcezza degli acini d'uva, attaccano da sempre in sciami il grappolo del vitigno apuano. Scopo del festival, valorizzare le eccellenze enogastronomiche di uno dei territori più ricchi del Sud Italia, mettendo in rete le aziende e creando così un circuito virtuoso in grado riaffermare l'importanza di un comparto fondamentale dell'economia irpina.

L'evento, organizzato dalla Pro Loco Lapiana in collaborazione con il Comune di Lapio prevede, degustazioni guidate a cura di Slow Food di Avellino, banchi di assaggio a cura di Onav (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino) di Avellino. Tante le etichette proposte nella tre giorni: saranno presenti le bottiglie prodotte nelle cantine di Lapio Filadoro, Tenuta Scuotto, Romano Nicola, Feudo Apiano, Rocca del Principe e, da Montemiletto, Macchie Santa Maria, da Grottaminarda, Case d'Alto, da Taurasi, Antica Hirpinia. E, ancora, tanti stand enogastronomici dove poter gustare piatti tipici irpini, come: Agriturismo Anila - Lapio, Officina del Gusto - Lapio, Sapori di Mare ed Oltre - San Potito Ultra, Frantoio Nutile 1911 - Lapio, Dolcivendolo Past Art - Lapio e Officina del gelato - Fontanarosa. Non mancano visite al centro storico, come il trekking per i sentieri di Lapio a cura di Land of Hirpinia, musica live e una postazione astronomica per l'osservazione del cielo notturno. Imperdibile la degustazione guidata di Fiano di Avellino Docg dell'Areale di Lapio a cura di Slow Food Avellino - Palazzo Filangieri Sabato 3 agosto ore 17.00, per info, costi e prenotazione (*tel* 3938822789; *tel.* 3490661438)

.

L'edizione 2019 del Fiano Love Fest è, infatti, dedicata alla luna e all'eco-sostenibilità, infatti saranno presenti le case dell'acqua fornite da Ultrafiltrazione Mose.

Domenica 4 agosto, alle ore 20,30, all'interno di Palazzo Filangieri, è in programma una cena di beneficenza parte del cui ricavato sarà devoluto ad Aisla, associazione che da più di 30 anni si muove attivamente su tutto il territorio nazionale a favore delle persone con Sla e delle loro famiglie. Saranno presenti gli chef Marco Caputi dal ristorante *Maeba* di Ariano Irpino, Claudio Lanuto dal *Grand Hotel Convento* di Amalfi, Gian Paolo Capaldo "*The Rag". La cena vede la collaborazione* dello chef Davide Filadoro con la partecipazione di Joaquin Vini, Di Pietro Srl, PingBijoux, Forno a Legna Pompilio, Capobianco Wine & Co, Panificio De Nardo e Megalav. La cena vedrà la partecipazione straordinaria della chef Rosanna Marziale (una stella Michelin) dal Ristorante *Le Colonne Marziale* di Caserta. Per info e prenotazione tel. 3938822789; tel. 3490661438.

Le parole del sindaco di Lapio Trisa Lepore: "Fiano Love Fest to the moon guarda alla luna a 50 anni dalla sua conquista: la luna interrogata sempre dall'uomo e il silenzioso astro che guarda l'uomo, la terra e il suo operare. È inscindibile il legame tra uomo e luna, tra luna e vino, con l'imbottigliamento scandito dalle fasi lunari. Il vino si impone, quindi, come nobile occasione per divulgare le bellezze e le ricchezze del nostro borgo, momento di fortissima inclusione ed aggregazione, di incontro per noi di Lapio e per i tanti avventori che potranno fruire della qualità delle nostre eccellenze, della nostra ospitalità, della nostra arte e cultura, della nostra storia."

Lapio è un borgo a vocazione agricola con i suoi campi coltivati a vigneti e uliveti, tant'è vero che oltre a far parte dell'associazione nazionale Città del Vino, Lapio detiene anche lo status di Città dell'Olio e Città del Miele, grazie alla produzione dell'olio extravergine d'oliva Irpinia-Colline dell'Ufita (Dop) e di svariate tipologie di miele; è di pochi mesi fa infatti la notizia che vede un apicoltore di Lapio - Christian Mattei - protagonista dell' International Honey Quality Competition, sede in cui consegue l'importante traguardo del che vede il proprio prodotto premiato come uno dei migliori mieli al mondo. Va ricordato, inoltre, che a Lapio, il cui terroir è particolarmente vocato e incastonato in una posizione di dominio sulla Valle del Calore, è concessa, secondo disciplinare, sia la produzione del Fiano di Avellino Docg che quella del Taurasi Docg, due delle più prestigiose Docg del Sud Italia.

Programma:

Venerdì 2 agosto

ore 19.30 - apertura stand enogastronomici - centro storico

dalle ore 20.00 - banchi d'assaggio Fiano di Avellino Docg a cura di Onav Avellino - Palazzo Filangieri

dalle ore 20.00 - mostra ‘Premio Wine Ground Art Prize’ - Palazzo Filangieri

dalle ore 21.00 - Musica Live in 4 postazioni musicali

Sabato 3 agosto

ore 17.00 - degustazione guidata Fiano di Avellino Docg Areale di Lapio a cura di Slow Food Avellino - Palazzo Filangieri

ore 19.30 - apertura stand enogastronomici - centro storico

dalle ore 20.00 - banchi d'assaggio Fiano di Avellino Docg a cura di Onav Avellino - Palazzo Filangieri

dalle ore 20.00 - mostra ‘Premio Wine Ground Art Prize’ - Palazzo Filangieri

dalle ore 21.00 - Musica Live in 4 postazioni musicali

domenica 4 agosto

ore 9.00 - Trekking per i sentieri di Lapio a cura di Land of Hirpinia

dalle ore 11.00 - apertura stand enogastronomici

dalle ore 11.00 - visite guidate al centro storico a cura del Prof. Fiorenzo Iannino (Presidente della Pro Loco di San Mango sul Calore).

ore 19.30 - apertura stand enogastronomici - centro storico

dalle ore 20.00 - banchi d'assaggio Fiano di Avellino Docg a cura di Onav Avellino - Palazzo Filangieri

dalle ore 20.00 - mostra ‘Premio Wine Ground Art Prize’ - Palazzo Filangieri

ore 20.30 - Cena di beneficenza con la partecipazione straordinaria della Chef Rosanna Marziale - Palazzo Filangieri

dalle ore 21.00 - Musica Live in 4 postazioni musicali