



VERONA – Aprirà i battenti ufficialmente domani la cinquantesima edizione del Vinitaly, il più importante salone globale dedicato al mondo del vino che, fino al 13 aprile, catalizzerà l'attenzione degli addetti ai lavori sui padiglioni di Verona Fiere, nel capoluogo scaligero.

Anche quest'anno l'Irpinia sarà protagonista con uno spazio di primo piano ed una folta pattuglia di produttori, composta da 90 tra aziende e consorzi, che, sotto l'egida della Camera di Commercio di Avellino in uno spazio espositivo di circa 2200 metri quadrati, proporrà agli operatori di settore e al pubblico le eccellenze di un territorio che vanta ben tre Docg.

Di forte impatto l'immagine scelta dall'ente camerale per personalizzare lo spazio espositivo di Piazza Irpinia, incentrata su elementi evocativi della storia e della leggenda di una realtà tenace, fiera e combattiva. Un'immagine che – si legge in una nota – vuol essere un nuovo frame di quanto già raccontato nelle scorse edizioni del Vinitaly e che vede stagliarsi al centro della scena due elementi: la dama guerriera, una raffigurazione simbolica che rappresenta l'Irpinia ed il temperamento necessario per affrontare la grande sfida nel mondo del vino lanciata dai nostri giorni; ed il lupo, un omaggio ad uno dei simboli del territorio intorno alla cui figura si snodano tante storie ed il cui sguardo rivela tutta la saggezza della natura.

Per la scelta del claim che accompagna l'esperienza irpina al Vinitaly 2016 si è puntato sull'identificazione del territorio con i suoi prodotti di punta: Irpinia Terra del Taurasi, Fiano di Avellino, Greco di Tufo. I vini d'Irpinia hanno attirato l'attenzione di molti già in occasione del Vinitaly&thecity, il fuori salone che, da ieri, anticipa, in Piazza dei Signori nel centro di Verona, l'apertura del Vinitaly. Un'occasione di promozione importante che ha visto lo stand allestito dall'ente camerale di Piazza Duomo preso d'assalto per l'occasione. A partire da domani, poi, i sapori dell'Irpinia irrompono al Vinitaly 2016 e, grazie al programma di eventi curato dalla Camera di Commercio di Avellino, proveranno a stuzzicare il palato di addetti ai lavori e buyers

internazionali.

Nella prima giornata di apertura di Piazza Irpinia, lo spazio espositivo allestito nella tensostruttura B di VeronaFiere, farà il suo esordio "L'Irpinia a tavola", appuntamento che, fino a martedì, vedrà lo chef irpino Mirko Balzano, miglior chef emergente del sud nel 2013, combinare i prodotti del territorio, con la preparazione di menù a base di tipicità dell'Irpinia che saranno abbinati alle Docg del territorio. Domenica 10 aprile, sono tre i momenti programmati, ogni ora a partire dalle 12.30. Il menù proposto prevede la preparazione e presentazione di rigatoni ragù classico e caciocavallo podolico; chitarra baccalà, peperoni cruschi e buccia di limone; fantasie di salumi e formaggi freschi e dolci secchi alle nocciole. Le aziende del food partecipanti per tutti gli appuntamenti delle tre giornate sono: De Matteis Agroalimentare spa, GB Agricola, Cooperativa Molara, Caseificio Principato, Oleificio Fam di Tranfaglia Antonio, Terratosta.it di Emanuela Evangelista, Prosciuttificio Vittorio Ciarcia e Dolciarte di Carmen Vecchione.

Nell'ambito della presentazione Irpinia a tavola di domani sarà organizzata la degustazione "Piacere Taurasi", in abbinamento ai piatti preparati dallo chef Balzano. "Piacere Taurasi", a cura dell'Associazione "I Taurasi di Taurasi", costituita da otto cantine, punta alla valorizzazione del territorio e del suo prodotto più prezioso, il Taurasi Docg.

La partecipazione agli appuntamenti di "Irpinia a tavola" è riservata ad operatori del settore, che hanno già esaurito i circa 50 posti disponibili per ciascun turno, segno della forte attenzione e della curiosità che gli esperti anche quest'anno dedicano alla Piazza Irpinia.

Sempre domani, a partire dalle 16.30, il Consorzio Tutela vini d'Irpinia presenterà ad una delegazione di buyers internazionali una degustazione di vini Docg Greco di Tufo, Fiano di Avellino e Taurasi di aziende consorziate presenti al Vinitaly.