



AVELLINO – Tutto pronto per la 51esima edizione del Vinitaly, la fiera internazionale del vino che si svolge ogni anno a Verona. Il sipario sarà alzato il 9 aprile e abbassato il 12. Quattro giorni ricchi di avvenimenti, riservati agli operatori del settore. Una rassegna, dunque, che non è una vetrina per il grande pubblico, bensì il luogo d'incontro tra produttori del vino e buyers, siano essi grossisti di *import-export*, rivenditori di *food*, titolari di enoteche e *wine bar*, ristoratori, sommelier, enotecnici, ecc.

La manifestazione veronese è la più importante fiera enologica del mondo per superficie espositiva e per numero di espositori. L'edizione dell'anno scorso vide la presenza di 131 mila visitatori provenienti da 130 paesi. Nata nel lontano 1967 (allora si chiamavano "giornate del vino" e ospitava un centinaio di ditte espositrici) ha girato la boa dei 50 anni di vita durante i quali ha contribuito all'evoluzione del sistema vitivinicolo, divenuto una delle eccellenze del nostro Paese. Quest'anno a Verona saranno presenti espositori provenienti da 30 Paesi di tutto il globo. La parte del leone, ovviamente, la faranno i produttori italiani; cantine di tutte le province dello stivale esporranno il meglio dell'enologia del loro territorio.

L'Irpinia – che vanta una presenza costante e crescente alla *kermesse* veronese – quest'anno sbarcherà nella città scaligera con una nutrita schiera di cantine. In totale, saranno all'incirca 120, la maggior parte delle quali (un centinaio) farà parte della

["collettiva" della Camera di Commercio di Avellino](#)

, ente che da sempre sostiene la crescita della vitivinicoltura irpina. L'istituzione camerale anche questa volta proporrà durante le "quattro giornate" del vino una serie di eventi che si svolgeranno in Piazza Irpinia (l'area del padiglione Campania deputata a ospitare

meeting

, seminari, degustazioni, ecc.).

L'Irpinia del vino pronta per il Vinitaly 2017

Scritto da Antonio Carrino
Martedì 04 Aprile 2017 16:22

Di rilievo, i *tasting* che abbinano i nostri prestigiosi vini (Taurasi, Greco di Tufo e Fiano di Avellino) ad alcune specialità agro-alimentari della nostra terra: dalla cipolla ramata di Montoro, al broccolo aprilatico di Paternopoli, dai formaggi ai prosciutti, dai biscotti ai torroni. In degustazione, al termine di una conferenza stampa alla quale parteciperà l'abate di Montevergine, anche l'*Anthemis*, il liquore – prodotto dai monaci benedettini – ottenuto da piccoli fiori profumati che crescono sulla sommità del Partenio.