

## Vinitaly, fari puntati sull'area Irpinia. Il programma

Scritto da Red.

Mercoledì 06 Aprile 2022 11:22

---



AVELLINO – È partito il conto alla rovescia per la 54ª edizione di “Vinitaly”, il salone internazionale dei vini e dei distillati in programma a Verona da domenica 10 a mercoledì 13 aprile. Sono 89 le aziende vitivinicole della provincia, guidate dalla Camera di Commercio di Avellino, che parteciperanno alla quattro giorni di eventi, degustazioni tecniche, prestigiose verticali, walk around tasting, aree tematiche e focus sui principali mercati alla quale hanno aderito oltre 4500 espositori.

Oltre che con i suoi straordinari vini, la nostra provincia sarà protagonista con una serie di eventi e appuntamenti di alto profilo, ospitati nell’Area Irpinia della Camera di Commercio di Avellino.

*Domenica 10 aprile*, nel corso della giornata di apertura, sono previsti diversi eventi: si parte alle 10.30 con il “Taste4test”, che sarà replicato alle 15.30, una serie incontri B2B tra giornalisti e produttori promossi dalla Camera di Commercio. Alle 12 spazio alla presentazione delle eccellenze irpine in abbinamento ai vini Docg. Alle 14.30 e alle 16.30 Vinitaly International ospiterà buyers Ice nell’Area Irpinia e, in particolare, prima una delegazione Usa e, successivamente, una delegazione proveniente dal Canada.

*Lunedì 11 aprile* si parte alle 11.00 con la “certificazione della sostenibilità: sfide e opportunità” a cura di Agroqualità. Alle 12.00 spazio ad una degustazione con 5 declinazioni di aglianico: Spumante, Rosato, Campi taurasini, Taurasi e Passito a cura della cantina “La Molara”. Alle 13.00, in Piazza Irpinia, si presenta la guida enoturistica dei 17 Comuni dell’Areale del Taurasi

Docg, realizzata dal Comune di Taurasi.

Un percorso affascinante che attraverserà i Comuni che impreziosiscono l'areale di produzione, piccoli gioielli tutti da scoprire che raccontano la storia di un pezzo d'Irpinia da sempre dedito alla viticoltura per un vino Docg, fiore all'occhiello della produzione locale sui mercati nazionali e internazionali. La leggenda del "Taurasi" sarà quindi narrata attraverso i territori che danno vita ad uno dei vini più prestigiosi del panorama enologico italiano.

Dopo i saluti del sindaco di Taurasi Antonio Tranfaglia e l'introduzione di Antonello Murru, responsabile dell'Area Promozione della Camera di Commercio di Avellino, sono previsti gli interventi di Piero Mastroberardino, ordinario di Economia e gestione delle imprese dell'Università di Foggia, Luigi Moio, ordinario di Enologia dell'Università degli Studi di Napoli Federico II e del giornalista de "Il Mattino" Luciano Pignataro. Molto atteso anche l'appuntamento delle 15.00 con la premiazione del marchio "Ospitalità italiana" destinato a 19 strutture ricettive, ristorative, ed agrituristiche della provincia di Avellino a cura della Camera di Commercio di Avellino ed Isnart istituto nazionale ricerche turistiche. Consegneranno i diplomi il presidente di Isnart Roberto Di Vincenzo, il vice presidente di Unioncamere Tommaso De Simone e il segretario generale della Cciaa di Avellino Luca Perozzi.

L'intensa giornata si chiuderà con l'evento delle 16.30 dal titolo "La sfida della qualità: presentazione del Distretto Vini d'Irpinia" a cura di Coldiretti Avellino e Coldiretti nazionale. Il Distretto del Vino rappresenta un'importante opportunità di sviluppo per le imprese, i soggetti pubblici e le comunità irpine di riferimento del settore. Attraverso sinergie e collaborazioni tra i vari stakeholders della filiera, si punta infatti ad innalzare la qualità del prodotto, investendo sulle attività di ricerca e innovazione e di marketing territoriale per rafforzare il turismo rurale ed enogastronomico.

Al confronto, aperto dai saluti del segretario generale della Cciaa di Avellino Luca Perozzi e moderato dal giornalista Annibale Discepolo, interverranno Francesco Maria Acampora, Presidente Daq Vini d'Irpinia, Gennarino Masiello, presidente Coldiretti Campania e Alessandro Apolito della segreteria generale Coldiretti. Le conclusioni saranno affidate all'assessore all'Agricoltura della Regione Campania Nicola Caputo e al presidente nazionale Coldiretti Ettore Prandini.

Calendario ricco di appuntamenti anche per *martedì 12 aprile*. "I love Torella" è il titolo dell'iniziativa di promozione territoriale ed enogastronomica a cura della Cantina Candriano, in

## Vinitaly, fari puntati sull'area Irpinia. Il programma

Scritto da Red.

Mercoledì 06 Aprile 2022 11:22

---

programma alle 11.00. Tutto ruota intorno ad una box speciale pensata per un pic-nic all'aria aperta che contiene prodotti del luogo realizzati con materie prime di altissima qualità. In abbinamento all'Irpinia Campi Taurasini Doc di Candriano® - vendemmia 2016, ecco la farina di mais del forno aziendale, la sopressata e la salsiccia di suino, una genuina passata di pomodoro con un vasetto di pomodorini ciliegino, l'olio extravergine di oliva, cultivar Ravece e il miele Millefiori.

Alle 12.00 Vinitaly International ospitalità buyers Ice nell'Area Irpinia e, in particolare, una delegazione Europa dell'Est - a cura di Vinitaly International. Si continua alle 13.00 con un nuovo appuntamento con "Taste4test", incontri B2B tra giornalisti e produttori a cura della Camera di Commercio. A seguire, a partire dalle 14.00, spazio ad una verticale di degustazione a cura di Slowfood, Condotta Irpinia Colline dell'Ufita e Taurasi, dal titolo "Nuovi autoctoni d'Irpinia: il vitigno minore Roviello Bianco".

Assolutamente imperdibile la chiusura della giornata affidata ad un evento molto originale, "The Sound of Wine Tour", un avvolgente connubio tra vino e musica, esaltato da degustazioni, a cura di "Donnachiara", accompagnate da improvvisazioni sonore di Trilok Gurtu, leggenda del jazz, del violinista Carlo Cantini, del celebre maestro Beppe Vessicchio e del batterista dei "The Kolors" Alex Fiordispino. Questo, e tanto altro ancora, a partire dalle 16.00.

Per la giornata di chiusura di *mercoledì 13 aprile* sono previsti in calendario due appuntamenti: alle 11.00, ultimo incontro "Taste4test" tra giornalisti e produttori. Alle 12.00, la presentazione del bando Ospitalità italiana 2022 per le "Produzioni aperte" rivolto alle cantine, botteghe, produzioni tipiche del territorio a cura della Camera di Commercio di Avellino chiuderà anche per l'Irpinia la 54esima edizione del Vinitaly. Per avere ulteriori informazioni consultare:

[www.vinitalyirpinia.it](http://www.vinitalyirpinia.it)