



VERONA – Fari puntati sul Comune di Taurasi e sul suo prestigioso areale di produzione nella seconda giornata di Vinitaly, il salone internazionale dei vini e dei distillati che, inaugurato domenica 10 Aprile, chiuderà i battenti mercoledì.

Dopo l'appuntamento di Agroqualità, “La certificazione della sostenibilità: sfide e opportunità”, e una degustazione con 5 declinazioni di Aglianico a cura della cantina “La Molara”, Piazza Irpinia ha ospitato la presentazione della guida enoturistica dei 17 Comuni dell’areale del Taurasi Docg realizzata dal Comune di Taurasi.

Un percorso affascinante che attraversa 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. “I vini devono essere espressione di un territorio, è questa la sfida - precisa il docente universitario della Federico II Luigi Moio, presidente di Oiv, l’organizzazione internazionale della vigna e del vino - che attende Taurasi e l’Irpinia più complessivamente. Per raggiungere questo obiettivo servono conoscenze e competenze: ci vuole uno sforzo condiviso e congiunto per creare valore. Taurasi e l’Irpinia hanno il vantaggio di avere uno straordinario patrimonio naturalistico e, naturalmente, di produzione vitivinicola. Bisognerà mettere tutto a sistema per fare un ulteriore salto di qualità”.

Per il sindaco di Taurasi Antonio Tranfaglia “le imprese sono organizzate al meglio sia per la produzione di vini d’eccellenza che per la ricettività. Negli ultimi anni abbiamo fatto importanti passi in avanti che ora vanno capitalizzati, incanalati in un processo di sviluppo proiettato nel

lungo termine. Credo che a Taurasi ci siano tutti i presupposti per organizzare un'offerta di alto profilo, manca forse solo una guida, una regia, un momento cioè di coordinamento, per evitare che ognuno vada per la propria strada, perdendo di vista obiettivi comuni e condivisi”.

Dopo l'introduzione di Antonello Murru, responsabile dell'area Promozione della Camera di Commercio di Avellino, sono intervenuti al confronto anche Piero Mastroberardino, ordinario di Economia e gestione delle imprese dell'Università di Foggia e il giornalista de “Il Mattino” Luciano Pignataro.

Molto partecipato anche l'appuntamento 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. I diplomi sono stati consegnati dal presidente di Isnart Roberto Di Vincenzo, dal vice presidente di Unioncamere Tommaso De Simone e dal segretario generale della Cciaa di Avellino Luca Perozzi.

“La sfida della qualità: presentazione del Distretto Vini d'Irpinia” è il titolo dell'appuntamento, a cura di Coldiretti Avellino e Coldiretti Nazionale, che ha chiuso la giornata. 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. “Serve condivisione, non contrapposizione”, avverte il presidente nazionale Coldiretti Ettore Prandini. “I prodotti di eccellenza di questa terra possono svolgere una funzione di attrattore, ma serve sinergia, collaborazione tra tutti gli operatori”.

“I Distretti sono una realtà importante per la valorizzazione del vino. Come Regione – precisa l'assessore all'Agricoltura Nicola Caputo – stiamo pensando ad un momento di raccordo e coordinamento tra i vari organismi in campo. La pronta e compatta risposta dell'Irpinia conferma l'attenzione del tessuto imprenditoriale locale a certe dinamiche che ora devono necessariamente intrecciarsi con i mercati internazionali. La Campania è la regione che cresce di più, bisogna capitalizzare al massimo questo trend”, incalza Caputo.

Per Gennarino Masiello, presidente Coldiretti Campania, servono “strategie e obiettivi condivisi, mai come in questo periodo di grande incertezza. Il mondo del vino esce da due anni molto complessi, in cui i prezzi delle forniture sono progressivamente aumentati, mettendo in forte

Vinitaly, la sfida del Taurasi

Scritto da Red.

Lunedì 11 Aprile 2022 19:17

difficoltà le imprese. Ora bisogna ripartire, e la partecipazione a quest'edizione del Vinitaly è sicuramente un segnale importante di ritrovata fiducia”.

Al confronto, aperto dai saluti del segretario generale della Cciaa di Avellino Luca Perozzi e moderato dal giornalista Annibale Discepolo, sono intervenuti anche Francesco Maria Acampora, presidente Daq Vini d'Irpinia e di Coldiretti Avellino, e Alessandro Apolito della segreteria generale Coldiretti.

Calendario ricco di appuntamenti anche per domani, martedì 12 aprile, penultima giornata di Vinitaly. “I love Torella” è il titolo dell'iniziativa di promozione territoriale ed enogastronomica a cura della Cantina Candriano, in 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. 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.