



AVELLINO – Dopodomani parte a Verona la grande kermesse del vino. Giunto alla 48esima edizione, il Vinitaly 2014 presenta per l'Irpinia una novità. La collettiva organizzata dalla Camera di Commercio di Avellino è autonoma nel senso che le 70 case vinicole della nostra provincia per la prima volta non saranno insieme alle altre cantine campane, ma usufruiscono di un'area indipendente sita nel padiglione A. Quindi le nostre aziende, rispetto alle precedenti edizioni, avranno una maggiore visibilità. “Settanta cantine e un parterre di etichette realmente rappresentative del nostro territorio – ha sottolineato Costantino Capone, presidente dell'ente di Piazza Duomo – con la qualità a fare da *fil rouge* nelle nostre quattro giornate scaligere. Qualità dei vini, certamente, ma anche delle iniziative che andremo a proporre nel corso dell'appuntamento veronese, con un calendario curato nei minimi dettagli e che ha come obiettivo principale appunto quello di promuovere al meglio le nostre eccellenze”. E in *Piazza Irpinia*

, così è stata battezzata l'area riservata alle aziende avellinesi, sarà un susseguirsi di appuntamenti per l'intera durata della rassegna che chiuderà i battenti mercoledì 9 aprile. Il primo è una sorta di faccia a faccia durante il quale i vignaioli irpini, presentando le loro produzioni, si confronteranno con i giornalisti del settore enogastronomico. Questo avvenimento è stato denominato WinePression.

A seguire nella giornata di domenica un altro rendez-vous: “Verticali e Parallele: esercizi di gusto”. Il format di questo incontro prevede tre degustazioni nel corso delle quali le tre Docg irpine (il *Taurasi*, il *Greco di Tufo* e il *Fiano di Avellino*) saranno sottoposte al giudizio di chef, comunicatori, artigiani del gusto e altre figure rappresentative delle eccellenze alimentari del nostro Paese, all'insegna della *top quality*.

L'incipit

lo darà una verticale di tre diverse annate di

Fiano di Avellino

ad ognuna delle quali sarà abbinata una proposta gastronomica preparata e presentata dal noto chef Moreno Cedroni. A moderare l'incontro sarà Antonio Paolini, degustatore di fama internazionale, autore di numerose guide specializzate. Lunedì la degustazione è dedicata al *Greco di Tufo*

Al via il Vinitaly 2014, gli appuntamenti in Piazza Irpinia

Scritto da Antonio Carrino
Venerdì 04 Aprile 2014 14:51

. In questo caso tre annate del prestigioso bianco irpino saranno abbinate ad altrettanti formaggi, scelti e presentati da Alberto Marcomini, famoso esperto del settore, che duetterà con Marco Sabellico, curatore della Guida dei vini del Gambero Rosso. Infine, martedì sarà la volta del

Taurasi

. Il “gaudioso” rosso irpino sarà degustato insieme a carne di razza chianina. A officiare questa unione sarà Simone Fracassi - unanimemente riconosciuto come il guru della nobile carne toscana - che sarà affiancato da Giampaolo Gravina, coordinatore nazionale della Guida vini d'Italia dell'Espresso. Per consentire agli appassionati di conoscere i dettagli delle centinaia di etichette prodotte dalle cantine irpine la Camera di Commercio ha allestito una “guida” che, oltre al formato cartaceo, potrà essere scaricata anche con un

tablet

.

Un'altra interessante e inedita iniziativa ci sarà il giorno della chiusura della fiera veronese, mercoledì 9 aprile. In Piazza Irpinia, promossa da *Agroqualità* con la collaborazione dell'ente camerale irpino, i visitatori potranno assistere

live

ai lavori di una commissione di degustazione di vini a denominazione di origine protetta, l'organismo abilitato ad attribuire il bollino che contraddistingue i vini di qualità. “Tanti appuntamenti, tutti di alto livello – ha concluso Costantino Capone nell'illustrare il programma approntato dalla Camera di Commercio – a conferma della nostra volontà di fare di questa edizione di Vinitaly una tappa importante nel processo di crescita che da anni contraddistingue il lavoro nostro e, soprattutto, delle nostre aziende. Anche per questo diamo a tutti

appuntamento presso lo stand Irpinia dove, come spiega il nostro

claim

, vi aspettiamo con vino, arte e natura”.

[Irpinia Vinitaly 2014](#)