

Scritto da Red.

Venerdì 01 Settembre 2017 15:28

---



TUFO – Nel cuore dell'areale del Greco di Tufo, il grande vino bianco irpino diviene protagonista assoluto di uno degli eventi più attesi in Campania: da giovedì 7 a domenica 10 settembre il centro storico di Tufo, in provincia di Avellino, celebrerà la sua denominazione Greco di Tufo Dop, tra le più rappresentative d'Italia, in occasione della 33esima edizione del Tufo Greco Festival.

L'evento, promosso dal Comune di Tufo e finanziato dalla Regione Campania nell'ambito del Poc 2014-2020 (linea strategica 2.4 "Rigenerazione urbana, politiche per il turismo e cultura"), si svilupperà – si legge in un comunicato – in quattro giorni di degustazioni, laboratori, musica, spettacoli, visite in cantina, tour teatralizzati, storytelling e wine trekking: un evento culturale a tutto tondo dove territorio, storia, tradizione ed eccellenze enogastronomiche creeranno la sinergia perfetta per raccontare il fascino dell'entroterra campano.

Il motore della rassegna sarà un vero e proprio "sistema dell'areale del Greco di Tufo", costituito dall'eccellenza vitivinicola in sé ma anche dal patrimonio ambientale ed aziendale: le cantine che hanno costruito l'economia del territorio ed i siti di interesse storico-culturale divenuti simbolo del suggestivo paese irpino. Gli attori principali saranno le aziende appartenenti al Consorzio Terre di Tufo, custodi di alcune delle più affascinanti vigne della verde Irpinia: Cantine dell'Angelo, Cantine Di Marzo, Distilleria Carpenito, Cennerazzo, Colline del Sole, D'Aione, Le Otto Terre, Monte Gloria, Tenuta Russo Bruno, Torricino, a cui si aggiunge per l'occasione l'azienda Sanpaolo.

Ricco ed articolato il programma dei 4 giorni: si inizia giovedì 7 settembre presso il castello longobardo, con il convegno inaugurale sulle "*Prospettive di sviluppo dell'enoturismo nel territorio del Greco di Tufo*", al quale seguirà una degustazione delle etichette più rappresentative delle cantine partecipanti. Si entrerà nel vivo della rassegna con appuntamenti diurni che scandiranno tutte le giornate della manifestazione. Enoappassionati provenienti da tutta la Campania saranno coinvolti in suggestivi wine tour

Scritto da Red.

Venerdì 01 Settembre 2017 15:28

---

curati dalla sezione di Avellino del Cai (Club Alpino Italiano), visite presso le aziende vitivinicole del Consorzio Terre di Tufo e, ancora, storytelling tra le eccellenze del luogo, con tour teatralizzati al centro storico e al Mulino Giardino, affascinante esempio di archeologia industriale.

Non mancheranno approfondimenti per gli operatori e gli opinion leader del settore vitivinicolo: tasting professionali e degustazioni guidate destinate ai cultori della denominazione Greco di Tufo Dop, curati da autorevoli giornalisti enogastronomici con il supporto tecnico dei sommelier dell'Ais Campania (Associazione italiana sommelier). Spazio inoltre allo spettacolo e alla musica della tradizione d'autore, sotto la direzione artistica di Roberto D'Agnese, esperto di arti popolari irpine e campane. Durante gli appuntamenti serali, infatti, Piazza Umberto I e l'anfiteatro della villa comunale diverranno palcoscenici ideali sui quali si avvicenderanno alcuni dei gruppi più rappresentativi del panorama folk campano: Baccanali's, Sancto Ianne, Gli Stornellatori, Luca Rossi, Voci del Sud, I Vico. Un cast artistico di pregio che vuole suggellare il legame che la manifestazione ha da sempre avuto con le melodie della tradizione, specchio di un territorio e del suo incanto, a cui si aggiungono spettacoli itineranti degli attori della compagnia teatrale Clan H e gli One Man Band.

“L'obiettivo del Tufo Greco Festival – afferma il sindaco di Tufo, Nunzio Donnarumma – è quello di valorizzare un'intera area attraverso la propria produzione locale, caratterizzata da specifiche ed uniche connotazioni culturali, storiche e territoriali. Le eccellenze di Tufo e dei territori limitrofi, il Greco di Tufo Dop su tutte, devono fungere da leva per trasformare la nostra offerta enogastronomica e turistica in reale e fruibile energia ricettiva”.