

# Fredane, in brindisi di stelle

evento dedicato all'enologia campana, aripista alla domenica dei «Calici»

## Discepolo

L'aperitivo c'è stato martedì scorso con «Calici di pizze» che l'ottimo Nicola Barbato al solito Gai(mente) ha ospitato nella sua inappuntabile località di Montoro, palcoscenico, dell'esibizione di uno ottimo Paolo Barrale del dei Feudi di San Gregorio oliato sotto lo sguardo attento sornione di Lello Tornalis che hanno bevuto e brindato con ottime birre artigianali interessanti da esplorare.

Il passo al vino, breve ed obliato «Calici di stelle 2014» che parleranno oltre che con i tenaci Pepe, unica vigneron ad una cantina alla kermesse, evento estivo tra i filoni vitivinicoli di Fredane» che porta candelina e alla «Fredane in

che Marco Traente dell'associazione promuove la parte domenicale (martedì) stanno palcoscenico e suggestivo: in tenuta Ippocrate di Montefre-

dane. Diciassette per l'occasione le cantine partecipanti, con le autoctone a fare gli onori di casa: Traerte Vadiaperti e Villa Diamante che daranno il benvenuto a Bellaria, Bianchini Rossetti, Cantina Tabernae, Conca d'oro, Contea de' Altavilla, Contrade di Taurasi, Cooperativa Il Germoglio, Guerriero, Moscati, Mont'Antico Sebastianelli, Sertura, Sorrentino, Cantina Bellaria, Cantina Taburnae e Distillerie Antonellis, dell'ottimo Paolo, produttore errante ma vincente che sta interpretando in modo inappuntabile ed ineccepibile un prodotto fino a qualche anno fa privilegio esclusivo del nord est e che oggi, invece, vede primeggiare la forza, la costanza, la convinzione e la certezza che distillare in Irpinia è possibile, è anche bello e buono, vedi Antonellis che per l'occasione presenterà in anteprima la sua nuova grappa di Fiano.

Stesso bagaglio di caparbità ed ostinazione che ha spinto Trasente jr., forte anche di un'esperienza che oramai durante l'anno si sta cementando in giro per il mondo in viaggi formativi nel pianeta vino e che nella mission nient' affatto impossibile di promuovere il territorio irpino e i suoi tesori, crede ciecamente e prova a comunicarlo oltre a winelover convinti, soprattutto ai giovani, catechizzandoli ed eru-

## Chicche al Fiano

### Vignola e Antonellis con gelato e grappa

Al convegno di domenica seguirà (19,30) una verticale storica sul Fiano di Montefredane, curata da Paolo De Cristofaro, giornalista di settore e dalla sommelier Lucia Cioffi. Nel mirino i Fiano di tre produttori blasonati: Sabino Loffredo (Pietracupa), Raf Troisi (Traerte -Vadiaperti) e Antoine Gaita (Villa Diamante). Da non toppare (20,30) «Dalle diverse interpretazioni dell'uva alle creazioni dei grandi maestri dolciari: Vignola in Solofra col suo gelato al Fiano con uvaggio dei vigneti di Angelo Valentino e Paolo Antonellis, distillatore in Venticano che propone in anteprima la nuova grappa al Fiano. Lunedì (ore 17), «Areali vitivinicoli a confronto», «A lezione tra i vigneti: capire le doc», con Giuseppe Iannone (Onav). Poi, «Due volti della Toscana» con i consorzi di tutela Montecucco Doc e S. Gimignano Denominazione. «Aglianico a confronto», a cura di Salvatore Landolfo, e «La birra artigianale» con Fabio Tropeano e Marco Maietta.

dendoli attraverso il programma di questa tre giorni che non va intesa solo come un incontro in bicchiere che lascia il segno ed il sogno di un'avventura d'una o più calde sere d'estate, ma come una piacevole lezione della materia con seminari, laboratori del gusto, guidati e curati da esperti, "benedetti" da Slow Food, Onav, Go Wine e Città del Vino.

Un tema diverso per ogni appuntamento. Il terzo atto di Wine Fredane parte domenica con «Il Fiano di Montefredane» (gli altri due sono: «Areali vitivinicoli a confronto» e «Gli abbinamenti perfetti»), prima delle tre finestre che affacciano su un universo decisamente da scoprire. Ci proverà il convegno «Vino e "dintorni" ... quale futuro? ... dalla terra del Fiano i contributi, le idee, le prospettive e i sogni per uno sviluppo reale, concreto e partecipato di una Campania che si candida ad essere protagonista nel cosmo vitivinicolo internazionale» cui interverranno (ore 18,00): Vanni Chieffo, presidente GAL Irpinia; Antonio Pisaniello, top chef referente di CENA, Culinary School di Nusco; Giuseppe Festa, docente di economia, Ateneo di Salerno; Teobaldo Acone, ambasciatore Città del Vino; Raffaele Troisi, produttore vitivinicolo; Rocco Fusco, imprenditore ed Antonello Murru, responsabile Area Agricoltura Camera di Commercio di Avellino.

”  
In mostra

A Tenuta Ippocrate 17 aziende presentano i loro prodotti. Ospite anche la Toscana