



Protagonisti Antonio Capaldo, presidente di Feudi di San Gregorio. A lato, dall'alto: Adolfo Scutto con l'enologo Angelo Valentino; Gianluca D'Agostino; Raffaele Vignola

Buongusto

Irpinia, stagione di concerti divini

Paestum, al Tuffatore incanta Serpico dei Feudi, Oi nì di Scutto, solista a Lapio

Annibale Discepolo

Un tuffo, è il caso di dirlo nella storia ed un altro nel life style, la Dieta Mediterranea. Un tuffo, complice un'archeologia con la a maiuscola a Paestum, nel Vino del Tuffatore che parla irpino, parla alla grande, parla Serpico dei Feudi di San Gregorio che tocca la vasca per primo insieme ad un Gillo Dorfless di Cantina San Salvatore che non finisce mai di stupire e convincere. Un exaequo per due grandi Aglianico, il primo Doc Irpinia, l'altro Igp Paestum di due grandi millesimi, il 2011 e il 2013 che la spuntano, promossi da una commissione presieduta dal professor Giuseppe Festa, direttore del Corso di perfezionamento universitario e aggiornamento culturale in Wine Business dell'Università di Salerno (con lui Lucia Samataro, Ais Salerno, Domenico Iannazzone, presidente Distretti Turistici della Campania, Antonio Stratosi, Iss Ippasar Piranesi e il sottoscritto) su altre quattordici etichette locali e nazionali.

A imporsi, due vini specchio di altissima qualità enologica sotto il profilo organolettico; versatilità ga-

stronomica, come capacità di abbinamento ai piatti della dieta mediterranea e proiezione internazionale, ovvero spirito di proporsi come vino di radici mediterranee ma capace di parlare al mondo. Soddisfatti per il prestigioso riconoscimento il presidente di Feudi, Antonio Capaldo e Peppino Pagano di San Salvatore le cui aziende potranno fregiarsi del titolo di Vino del Tuffatore 2016, usando il relativo concept grafico nelle attività di comunicazione ritenute più idonee.

Dal Cilento all'Irpinia, per plaudire un wine tasting che credo resterà memorabile, che ha visto protagonista uno dei più interessanti ed intriganti Fiano di Avellino, l'Oi nì di Tenuta Scutto, presentato nell'azienda di Lapio fondata da Eduardo Scutto, dal figlio Adolfo, dinamico sales manager (Vincenzo Troiano è addetto alle vendite) e naturalmente dal suo papà Angelo Valentino.

Le stelle
La Michelin a D'Agostino del Veritas. Marennà e Oasis, ok per Barrale e i Fischetti

Il millesimo 2014 è stato presentato nel corso di un viaggio letteralmente entusiasmante. Avvolgente, incline a naufragi olfattivo degustativi rari, questo Oi nì che volutamente e magnificamente ha navigato in tre ballon dello stesso millesimo, scendendo un'evoluzione lenta ma continua, arricchita da scoperte a mio avviso di grande impatto, suadenti. Come quella de-

La kermesse

A Re Panettone c'è il panolio di Vignola

E' conto alla rovescia per uno degli eventi più dolci e attesi protagonisti del filone natalizio, Re Panettone 2016. Per la prestigiosa kermesse meneghina che nel corso delle sue edizioni ha visto sempre in auge - e lo sarà anche in questa - il top della pasticceria irpina e campana come Carmen Vecchione di Dolciarte, invito di rango per Raffaele Vignola dell'omonima nota pasticceria di Solofra. Domenica 27 novembre (ore 10.30), il guru dell'evento e responsabile di GazzaGolosa, Daniele Miccione, ha voluto il nostro tra gli ospiti protagonisti della tavola rotonda sul tema: «I lievi all'olio: futuro o tradimento del panettone?», cui parteciperanno Vincenzo Tiri, Jean Marc Vezzoli, Claudio Gatti. Si potranno assaggiare le creazioni all'olio dei quattro pasticciere e confrontarle con il tradizionale panettone con il burro. L'interrogativo è d'obbligo: chi vincerà la sfida del sapore in attesa dell'evento che torna a Napoli il 3 e 4 dicembre?

gli idrocarburi che ne sanciscono una mineralità imperiosa, passepoutout ad una complessità, frutto di una evoluzione (la fermentazione alcolica è con lieviti indigeni) che regala una piacevole sboccatura floreale (carnomilla, magnolia); denuncia la palpabilità di un passaggio in legno (alsaziane ovali da 25 ettolitri) cui segue affinamento di sei mesi in bottiglia. Che dire di questo sontuoso vino di 14,5 gradi, comunque elegantissimo, sintesi e specchio di equilibrio frutta-fiori-idrocarburi e mineralità, cifra alta per questo "ninno" coccolato e dato al mondo enoico da un enologo raffinato, elegante, che opera con passione e realismo, spingendo al top le potenzialità di un terroir ed oggi orgoglioso di un vino che da diamante grezzo si illumina, luccica e diventa preziosità rara per naso e palato.

Dopo gli auguri, doverosi e meritati per la stella Michelin all'irpino di Castelvetro sul Calore - non certo emigrato - Gianluca D'Agostino, chef del Veritas di Napoli e riformando quelli per la conferma a Paolo Barrale (Marennà) e ai Fischetti (Oasis), da non perdere domenica (ore 19) a Casababato di Montoro, l'anteprima «Faccedabirra», storie, volti e luoghi della birra artigianale in Campania. Possibile poi degustare i piatti di Rinaldo Ippolito, anch'egli destinato a splendere nel cosmo della cucina d'autore.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'evento Masterclass di Arvonio in Serbia

La prima Settimana della Cucina Italiana nel Mondo sarà protagonista anche in Serbia. Mercoledì prossimo, lo chef di Taberna del Principe a Sirignano, Giovanni Arvonio curerà presso il ristorante Homa una cena con prodotti regionali irpini. Lo stesso chef svolgerà inoltre una masterclass con giovani cuochi presso l'Università Singidunum.

Il concerto

L'omaggio a Paisiello dei giovani di «Zenit 2000»

Giorni felici

COMPLEANNO
Gaetano Branca

Carmen De Benedetto
Importante traguardo per la bellissima Carmen De Benedetto di Mirabella Eclano che ieri ha brillantemente conseguito, presso

(8,30-20) ad Avellino è assicurato dalla farmacia Mazzone in corso Vittorio Emanuele, 11 (telefono 0825-35907); quello notturno (20-8,30) dalla farmacia Lanza in corso

attivo anche dal cellulare chiamando lo 0825-877140.

LA REDAZIONE
I recapiti
La redazione