

CCIIAA; Vinitaly Orientali attratti dal profumo irpino Sgarbi, Avellino capitale

Comunicato - 12/04/2016 - Verona - www.cinquerighe.it

Verona. Una giornata destinata a sviluppare new business e ad aprire nuovi ed interessanti scenari per la distribuzione delle Docg irpine. In Piazza Irpinia, lo spazio espositivo allestito a FiereVerona dalla Camera di Commercio di Avellino, è andato in scena il Vip Buyer Connect Vinitaly 2016, una degustazione guidata di Taurasi, Fiano di Avellino e Greco di Tufo, rivolta ad una delegazione di 15 buyers internazionali provenienti da Cina, Taiwan, Vietnam e Thailandia, nell'ambito del progetto Italian Trade Agency del Ministero dello Sviluppo Economico. Curiosi e tanti apprezzamenti da parte degli operatori di mercato orientali che hanno avuto modo di testare la qualità e la personalità dei vini irpini, ai quali hanno rivolto grande interesse. Il mercato asiatico è tra quelli in cui prodotti come il Taurasi, il Fiano di Avellino ed il Greco di Tufo possono affermarsi con decisione, alla luce di quelle che sono le richieste che provengono da aree in cui si va alla ricerca di nuovi percorsi di gusto, che escano dai confini noti e consolidati e che siano in grado di soddisfare esigenze in cui si coniughino storia e modernità, con vini con una forte tradizione ed un'eleganza in grado di sposarsi con le grandi cucine internazionali. Un aspetto, quest'ultimo, sul quale si è soffermato, nel corso di una degustazione di Fiano di Avellino, anche il direttore delle Guide dell'Espresso, Enzo Vizzari, che ha sottolineato «la straordinaria facilità con cui il bianco d'Irpinia si abbina alla perfezione ai piatti della cucina internazionale senza perdere le proprie peculiarità». Quella odierna, in Piazza Irpinia, è stata anche la giornata della birra, con la presentazione, a cura del Birrifico Irpino, del primo prodotto realizzato con mosto di uve Fiano della cantina Di Meo, una birra in stile Iga (Italian Grape Ale), il primo stile italiano riconosciuto a livello internazionale. Ed apprezzamenti al territorio e alle sue eccellenze enogastronomiche, nella serata di ieri sono giunte all'Irpinia e alle sue Docg anche dallo storico e critico dell'arte Vittorio Sgarbi, intervenuto all'appuntamento Rapporto tra Arte e Vino a cura dell'Associazione Culturale Di Meo Vini ad Arte. Sgarbi, nell'inserire a pieno titolo la produzione irpina tra le prime sei d'Italia, ha evidenziato come da alcuni anni si stia assistendo ad un grande rinascimento del vino italiano, forse uno dei pochi asset a resistere e crescere, dopo che l'Italia ha perso posizioni nel campo dell'arte e della cultura. Per l'ex sindaco di Salemi, il settore agroalimentare è rimasto l'unico a rappresentare il biglietto da visita del Paese e in un contesto in cui c'è una forte ricerca di eccellenze che escano dagli stereotipi, l'Irpinia costituisce più di una garanzia. Domani (Mercoledì 13 Aprile), ultimo giorno di programmazione in Piazza Irpinia. A partire dalle ore 12, spazio ad una intrigante degustazione di prodotti tipici locali, a cura delle aziende GB Agricola e Caseificio Principato: fingerfood con assaggi di formaggi stagionati irpini, confetture di cipolla ramata di Montoro, mozzarella e

ricotta di bufala con composte e grigliate, il tutto naturalmente abbinato a degustazioni di Taurasi, Fiano di Avellino e Greco di Tufo.

Comunicato - 12/04/2016 - Verona - www.cinquerighe.it