



Coldiretti; Nasce “Starza”, il primo vino imbottigliato dell’isola di Procida



Bianco, equilibrato, aromatico. Nasce “Starza”, il primo vino imbottigliato dell’isola di Procida (Na), doc dei Campi Flegrei. Un prodotto di grande morbidezza, grazie alla mineralità del suolo vulcanico e all’esposizione alla brezza marina. Presentata questa mattina la bottiglia che rappresenta un punto di arrivo di un progetto nato un anno fa in occasione del meeting “*Procida Capitale dell’Agricoltura Eroica*”, organizzato da Coldiretti Campania e dal Comune di Procida. A presentare la nuova etichetta c’erano l’assessore regionale all’agricoltura **Nicola Caputo**, il sindaco di Procida **Dino Ambrosino**, l’assessore al turismo **Leonardo Costagliola**, il presidente di Coldiretti Napoli **Andrea D’Ambra** e il decano dei giornalisti napoletani **Antonio Corbo**. Si avvera il sogno di una famiglia di agricoltori procidani. Due anni fa **Biagio Lubrano Lavadera** – ultimo di una lunga generazione di coltivatori isolani – ha avviato il progetto, grazie alla collaborazione dell’agronomo **Francesco Mattera**. Nei primi tempi l’unica soluzione per imbottigliare, viste le regole vigenti per le doc, era rivolgersi ad una cantina sulla terraferma. La svolta arriva grazie all’enologo **Andrea D’Ambra**, patron di Casa D’Ambra di Ischia e presidente di Coldiretti Napoli. L’occasione è la presentazione a Procida del Manifesto per l’Agricoltura Eroica di Coldiretti nel 2021. D’Ambra ha accompagnato l’azienda Lubrano Lavadera nel creare una collaborazione con **Michele Farro**, titolare dell’omonima cantina di Bacoli. Grazie a questa sinergia nasce il primo vino Doc dell’isola di Procida, aggiungendo una nuova conquista nell’anno di Procida Capitale della Cultura. “L’obiettivo finale – dichiara Lubrano Lavadera - è realizzare tutte le fasi produttive sull’isola e ampliare la superficie vitata, recuperando terreni sottoutilizzati. Una sfida dal grande valore ambientale, oltre che agricolo, in un’isola di soli quattro chilometri quadrati. Oggi stiamo impiantando vitigni autoctoni, puntando su una ulteriore valorizzazione. Ringrazio la famiglia Coldiretti, che ci è stata vicina in questi passaggi fondamentali. La vigna si trova in località Starza, che è uno dei luoghi dove la vite è più presente su Procida dai tempi delle incursioni dei Saraceni. Il vino è realizzato per il 90% con uve di Falanghina Campi Flegrei e per il 10% con uve di Levante, un vitigno autoctono, patrimonio di biodiversità dell’isola”.