



Comunicato stampa del 02 novembre 2021

I VINI SANNITI IN TRASFERTA IN ALTO ADIGE PER LA XXX EDIZIONE DEL 'MERANO WINE FESTIVAL' UN RICCO PROGRAMMA PROPOSTO DA CONSORZIO SANNIO E CAMERA DI COMMERCIO DI BENEVENTO

NELL'ACCOGLIENTE SPAZIO DI 'CASA SANNIO' PROTAGONISTE LE ETICHETTE DI VENTISETTE AZIENDE

QUATTRO RICCHE GIORNATE ALL'INSEGNA DELLE DEGUSTAZIONI GUIDATE DELL' AIS BENEVENTO LA CUCINA DEL TERRITORIO DI DANIELE LUONGO E LA PIZZA NAPOLETANA DI GINO SORBILLO

Degustazioni guidate delle eccellenze enologiche sannite, prodotti tipici, cucina del territorio e pizza della tradizione napoletana: è la ricetta con cui il Sannio si presenta alla XXX edizione del 'Merano Wine Festival', uno degli eventi enogastronomici più importanti d'Europa, in programma nella cittadina altoatesina dal 5 al 9 novembre prossimi e che quest'anno avrà per tema 'Le ali della bellezza', per celebrare la bellezza che sovrana nel mondo del wine&food. Tutto questo a tanto altro animerà l'accogliente spazio di 'Casa Sannio', allestito dal Sannio Consorzio Tutela Vini insieme alla Camera di Commercio di Benevento.

Si tratta di una ricca proposta con cui il mondo enologico sannita parteciperà da protagonista ad uno dei primi eventi internazionali dedicati al vino programmati dopo la lunga pausa legata all'emergenza Covid-19. 'Casa Sannio' sarà, infatti, uno degli spazi più accoglienti (72 metri quadrati) nell'area del 'Fuorisalone di Merano Wine Festival', che viene allestita lungo l'inconfondibile tappeto rosso di Corso Libertà, all'ingresso della struttura del Kurhaus. Il 'Fuorisalone' combina prodotti d'eccellenza e intrattenimento, ospitando alcune delle migliori realtà enogastronomiche italiane e internazionali. Si tratta di una delle nuove idee nate per ampliare la proposta della kermesse, sviluppatasi al di fuori delle consuete location per dare vita ad un interessante itinerario sensoriale che coinvolge anche il centro storico meranese, e che nel giro di pochi anni è diventata una delle mete preferite dai visitatori e dagli addetti ai lavori che animano la prestigiosa manifestazione ideata e organizzata da Helmuth Köcher.

All'interno di 'Casa Sannio' si potranno degustare le etichette delle aziende: Antica Masseria Venditti, Cantina del Taburno, Cantina di Solopaca, Cantina Iannella, Cantina Morone, Ca'Stelle, Corte Normanna, Elena Catalano, Euvitis, Fattoria Ciabrelli, Fattoria La Rivolta, Fontana delle Selve, Fontanavecchia, Il Poggio, La Fortezza, La Guardiense, Monserrato 1973, Nifo Sarrapochiello, Rossovermiglio, Tenuta Fontana, Tenuta Sant'Agostino, Terra di Briganti, Terre d'Aglianico, Terre Stregate, Torre a Oriente, Torre dei Chiusi, Torre del Pagus.

«Il programma di 'Casa Sannio' - spiegano gli organizzatori della trasferta - nasce da una formula già testata e che si è dimostrata vincente. Nell'edizione 2019 le iniziative proposte fecero registrare il tutto esaurito, tanto da contare oltre 4.500 calici di vino serviti dai sommelier dell'Ais Benevento, accompagnati da circa 2.000 degustazioni di piatti tipici». Stessa formula, con un programma ancora più ricco e articolato, su cui puntano molto il Consorzio Sannio, guidato da Libero Rillo, e la Camera di Commercio di Benevento, retta dal commissario straordinario Salvatore Riccio, che presenzierà alle attività nelle giornate di sabato e domenica.

Sarà un avvio con il botto, considerato che nel corso della prima giornata 'Casa Sannio' ospiterà il pizzaiolo Gino Sorbillo per dare vita ad un nuovo appuntamento in terra altoatesina di 'Pizza&Falanghina'. Sorbillo è il testimonial della campagna promozionale lanciata nel 2015 dal Consorzio Sannio con la compartecipazione della Camera di Commercio di Benevento. Tra le punte di diamante dell'universo della pizza e tra i principali protagonisti di quella pattuglia di appassionati pizzaioli che hanno fatto di un prodotto tradizionale una preparazione di qualità, Sorbillo sarà ancora una volta uno degli indiscussi protagonisti della kermesse. Nell'accogliente 'Casa Sannio', per l'occasione sarà allestito uno spazio in house per la preparazione e la cottura della pizza, dove il noto pizzaiolo offrirà le sue pizze gourmet

abbinati ai calici di vini Falanghina del Sannio Dop, cercando di superare il numero di presenze registrate nel 2019, quando in poco più di un'ora vennero serviti 600 spicchi di pizza e oltre 300 calici di vino Falanghina, nella versione sia ferma che spumante.

Nel corso delle quattro giornate si potranno assaporare tanti prodotti e piatti tipici della terra sannita. Protagonista ai fornelli di 'Casa Sannio' sarà ancora una volta Daniele Luongo (cuoco e anima del ristorante Locanda della Luna di San Giorgio del Sannio), con le sue proposte ispirate alla tradizione contadina sannita. Nel corso delle diverse giornate, in abbinamento alla ricca e variegata proposta enologica potranno degustare: Fusilli fatti a mano con ragù di Marchigiana; la sua versione della Scarpella di Castelvenere; Stregottini con zucca e tartufo; Filetto di maialino con mela cotogna e porcini; Zuppa di castagne, funghi porcini e fave di cacao; Millefoglie allo Strega con amarene di mamma.

Oltre alle degustazioni curate dai sommelier guidati dalla delegata dell'Ais Benevento, Mariagrazia de Luca, ogni giorno ci sarà una degustazione guidata per far scoprire agli addetti ai lavori e agli operatori della comunicazione le varie anime dell'enologia sannita. Si parte venerdì 5 novembre con 'Benvenuta Camaiola', panoramica sui vini ottenuti dallo storico vitigno camaiola, confuso per oltre un secolo con il barbera piemontese, che dallo scorso 1 luglio è stato iscritto al Registro nazionale delle varietà di vini; sarà anche l'occasione per illustrare il percorso burocratico che vede impegnato il Consorzio Sannio e che, fra alcuni mesi, dovrebbe concretizzare l'uscita sul mercato delle prime bottiglie Sannio Camaiola Dop. Sabato sarà la volta della degustazione 'Tutto il fascino dell'Aglianico, con la proposta dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (Aglianico del Taburno) di annate che vanno dalla 2017 alla 2013; attenzione focalizzata sulla longevità, intesa come capacità di evolvere e non di invecchiare, caratteristica che rappresenta uno dei valori più importanti e qualificanti di un vino. Nella giornata di domenica con 'Il terroir della Falanghina' salirà in cattedra la denominazione sannita economicamente più importante; sarà un viaggio tra le sue diverse espressioni, scoprendo soprattutto le varietà dei suoli e le influenze delle attività vulcaniche, passando da quelli più freschi e sciolti, generalmente caratterizzati dall'ignimbrite campana, della Valle Telesina a quelli generalmente di matrice più povera, con scheletro argilloso e con prevalenza di marne mista a polvere vulcanica, tipici del Taburno. Si chiuderà lunedì con 'Il giallo del Sannio', degustazione dedicata ai vini ottenuti da uve coda di volpe, malvasia e fiano; momento importante per presentare la tipicità di una produzione meno nota ma che riesce ad esprimere un'interessante tavolozza di colori e variegate caratteristiche gusto-olfattive, frutto anche di diversi stili di vinificazione, che riescono a enfatizzare ulteriormente il ricco territorio sannita.