**L'unione fa la forza: ecco la tre giorni del vino irpino a Milano**

Lunedì, 6 luglio 2015 - 09:48:00

**L’Irpinia fa 13 grazie al vino**. La frase è abbastanza scontata e calza a pennello ad un evento che, invece, non è per niente scontato. Anzi, è una bella novità che resterà, per diverso tempo, negli annali di una provincia e di una regione che, troppo spesso, si fondano ancora sull’individualismo, soprattutto nel mondo dell’imprenditoria.

L’Irpinia prova a ripartire grazie ad un gruppo di imprenditori del vino, convinti che l’unione fa la forza e che una delle vere innovazioni sia proprio la compattezza. Saranno tredici apostoli che faranno parlare **Milano** d’Irpinia per tre giorni interi. Tredici cantine, uomini e donne impegnati quotidianamente con i mille e delicati problemi del fare impresa, con l’interesse comune di promuovere prima il territorio e poi la propria azienda.

Roba di non poco conto, cosa che già, singolarmente, stanno facendo. A Milano, signori, sbarcheranno tra le migliori cantine non solo d’**Irpinia** ma, molto probabilmente, di tutto il Centro-Sud. Si sono messi insieme per andare all’**Expo**, hanno costituito un’Ati (**Associazione Temporanea d’Impresa**) ed ora sono pronti a rappresentare la zona interna della Campania a tutto il mondo.

Deus ex machina dell’iniziativa – l’Ati si chiama “**Irpinia Wine**” - è stata **Maura Sarno**, di Tenuta Sarno, vino doc e gran voglia di fare. In modo caparbio, si è messa al lavoro strenuamente ed ha messo insieme il top. Da **Ciro Picariello** di Summonte a **Salvatore Molettieri** di Montemarano. Ed ancora il gentil sesso con i **Colli di Lapio (Clelia Romano), Benito Ferrara di Tufo (Gabriella Ferrara), le Cantine Bambinuto (Marilena Aufiero), Villa Diamante (Diamante Maria Renna), Cantine I Favati (Rosanna Petrozziello), Cantina dei Monaci (Maria Coppola), Cantine Lonardo (Antonella Lonardo).**

E poi, **Traerte di Raffaele Troisi, Antico Castello di Francesco Romano e, dulcis in fundo, Antonio Caggiano**, vincitore dell’Oscar del vino 2015.

“Siamo un gruppo molto forte, tutti insieme abbiamo vinto qualcosa come 500 premi”, afferma Maura Sarno che promuove le riunioni a casa sua, nella splendida villa di famiglia che domina Avellino dall’alto, accarezzata dal fantastico profumo delle vigne sottostanti dell’**Istituto Agrario**. E che riunioni: vino e prodotti tipici, a parlare del futuro tra un cin cin ed una risata.

Ed è nata proprio così, l’Ati, in modo soprattutto goliardico, ma la sfida è davvero bella ed avvincente. Le 13 aziende (“supportate” dall’amicizia di **Luigi Tecce**, altro vigneron doc d’Irpinia), saranno a Milano, all’Expo (in Piazza Irpinia, il padiglione della Camera di Commercio di Avellino a due passi dall’Albero della Vita e da Padiglione Italia, ndr) il 24, il 25 ed il 26 luglio prossimi.

“L’Expo è un’occasione troppo importante, da prendere al volo. E noi questa possibilità non ce la siamo voluta far scappare”, dice Sarno. “Sappiamo perfettamente che non si tratta di andare a fare business. Il nostro obiettivo, infatti, è un altro: **vogliamo promuovere, al mondo, il nostro territorio ed il nostro vino**. E ci riusciremo, data anche la posizione felice del Padiglione (si trova anche di fronte al Padiglione del vino di Vinitaly, ndr)”.

Tre giorni di degustazioni e di abbinamenti con i prodotti tipici del territorio. Si parte venerdì 24 con la degustazione di tutti i vini delle aziende. Alle 13 ed alle 20, spazio allo **show cooking** curato dalla chef**Iole Iannaccone dell’Ajo**, ristorante del centro storico di Avellino. Ogni giorno, abbinamenti a tema con un vino docg dell’Irpinia. Il primo giorno tocca al **Fiano**. Se ne berrà, di Fiano, ma si discuterà anche di esso. Anche con slide, testimonianze, dati e video.

Lo show cooking del secondo giorno spetta ad **Isabella Preziuso della Molara di Summonte**. E si parlerà del **Greco di Tufo**. Terzo giorno, spazio a **Carmen Urciuoli dell’Osteria “I Cappuccini”** di Aiello del Sabato, ed al Taurasi e all’Aglianico. Sarà dato spazio, durante la tre giorni, ad un altro vino pregiato made in Irpinia, ovvero la **Coda di Volpe**.

“Credo che i nostri vini parleranno da soli, non ci sarà bisogno di fare o dire molto”, commenta Salvatore Molettieri, conosciuto non solo in Campania per il suo prodotto e la sua cantina, aperta a**Montemarano** sin dal 1983. “Siamo 13 piccoli produttori che puntano alla qualità piuttosto che alla quantità, perciò riusciamo ad essere sempre più apprezzati”.

“Vogliamo continuare a produrre in maniera eccellente – sottolinea Maura Sarno – ma non vogliamo, però, essere troppo all’ombra delle grandi cantine. Per questo motivo, con quest’Ati, cerchiamo di lanciare a tutti un messaggio: è importante fare rete. Ed andiamo ad Expo non per vendere il vino, ma per promuovere il territorio”.

Le più tenaci e battagliere sono proprio loro, le donne. Lo capisci guardandole negli occhi, dai loro gesti, dalla loro voglia di far capire che hanno l’Irpinia nel cuore. **Brillano gli occhi di Maura, Gabriella, Clelia, Antonella. Di una luce immensa,** quella stessa luce che porteranno a Milano. E che utilizzano per dare amore alle loro vigne, al loro vino.

Milano parlerà irpino per tre giorni. Tre giorni di vino irpino di eccellenza. Perché il vino delle 13 aziende non sarà protagonista soltanto di Expo. Infatti, in modo accurato ed intelligente, sono stati**organizzati anche dei fuori-fiera**.

I vini irpini, nel corso delle tre serate di fine luglio, arriveranno anche nelle principali enoteche di Milano e nei ristoranti più importanti della capitale lombarda. **Degustazioni, spuntini e cene a suon di vino**irpino. Per raccontare un territorio, per testimoniare che il Sud, la Campania, l’Irpinia – quando vogliono – ci sanno davvero fare.

