

Buongusto

# Bell'Irpinia, un tuffo tra i sapori

Premiati i prodotti d'eccellenza e i protagonisti del rilancio enogastronomico

Massimiliano Foscarì

**P**iace, eccome l'Irpinia. Intrigante per il contenuto di bellezze e bontà che il suo scrigno unico contiene. Storia, quindi cultura, che flirta con bellezze paesaggistiche e tipicità di tanti prodotti, tutti di altissima qualità che convivono, rendendo preziosissima una provincia che, come proprio ieri l'altro l'associazione nazionale **Città del Vino**, tra le proposte avanzate ai candidati al Parlamento e alla Presidenza del Consiglio circa il recupero di segmenti importanti e strategici per la rinascita del Paese, vedi l'agricoltura, pone l'Irpinia in pole position, nonchè campus fertilissimo da cui poter ripartire per rifondare.

La terra, in fondo è stata sempre generosa se apprezzata e lavorata e l'Irpinia di questa su cui poter agire ne ha tantissima e molto interessante sotto l'aspetto della produttività. Per farlo, però, c'è bisogno degli uomini, protagonisti, insieme alle donne e naturalmente ai tanti giovani che stanno riscoprendo le loro radici, di un nuovo Rinascimento che Aurette Monesi di «Bell'Italia», inviata - e in-

vitata in Irpinia - ha avuto modo di visitare mesi fa, trasferendo poi sulla prestigiosa rivista, quanto visto e testato nel suo viaggio effettuato nel segno di Slow Food, per l'esattezza della condotta di Avellino di cui è fiduciario l'impeccabile Lucio Napolitano e che per l'occasione, in veste di perfetto cicerone ha fatto esplorare e quindi conoscere all'ospite, una realtà che mastica da tempi non sospetti e che l'associazione avellinese della lumachina, la seconda in Campania, sta promuovendo con risultati eccellenti in fatto di promozione e divulgazione del territorio.

Un pozzo l'Irpinia, dove abita la tipicità doc, una serie di prodotti che poche province d'Italia posseggono: dai tre prestigiosi vini docg Fiano di Avellino, Greco di Tufo e Taurasi, all'olio, celebrato protagonista delle colline dell'Ufita, regno della Ravece; da una varietà di formaggi d'eccellenza come il mitico Carmasciano e le varietà stagionate in grotta come i caciocavalli di Calitri. Per non parlare di funghi, tartufi, nocciole, la cipolla ramata di Montoro, il broccolo aprilatico di Partenopoli, entrato legittimamente nei presidi Slow Food. E non finisce qui. Ad esternare potenzialità e qualità dei prodotti d'Irpinia tocca alle sue genti, a coloro che lavo-

rano e trasformano nel segno della qualità. Una mietitura felice, come quella del progetto Grano Armando del pastificio Baronia a Flumeri, griffato De Matteis, che sta dando i suoi frutti e sta aprendo prospettive di sviluppo attraverso il contributo, l'opera e quindi l'esperienza dei soci della Comunità «S.F.» di Avellino, protagonisti, appassionati della loro terra. Dolce, come i prodotti della pasticceria Vignola di Solofra dove Angelo ed il figlio Raffaele plasmano, esaltandone la qualità con un'arte pasticceria unica, le nocciole, mixandole ad altri prodotti. Mitici i torroni firmati Di Iorio a Dentecane dove l'avvocato Federico «difende», esaltandone la tipicità con 22 tipologie, i prodotti irpini. Come le confetture del «Poggio del picchio» by Fiorenza Giselico e Francesca Russo. Mamma e figlia in quel di Aiello hanno riscoperto, riportandole ai fasti semplici d'un tempo, tesori dimenticati come la mela limoncella, la pera mastantuono, la volpina che con marmellate e gelatine danno vita a 90 diverse etichette. Su il cappello, o meglio, la berretta in fatto di haute cuisine che a «Marenna» dei Feudi di San Gregorio trova una delle più alte rappresentazioni con Paolo Barrale, chef stellato, protagonista del firmamento della tipicità attraverso piatti che esaltano il territorio e lo visitano con contaminazioni che non stravolgono, ma convincono e conquistano.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

”

## Il viaggio

La Comunità del cibo di Slow Food alla scoperta di luoghi, tradizioni e tipicità





**Protagonisti** Lucio Napodano, sopra con Aretta Monesi e amici, scruta l'Irpinia del gusto rappresentata a sinistra da Francesca Russo, Paolo Barrale e Tranfaglia, Fischetti, Caggiano e Di Iorio