

*Domenica e lunedì al Maschio Angioino*

# Grandi vini ed eccellenze apre le porte Vitigno Italia

di **Antonio Corbo**

Vino e cibo, un appuntamento dopo l'altro al Maschio Angioino. Si entra domani, si esce tra una settimana. Napoli apre uno dei suoi superbi castelli, in attesa che possa destinare spazi espositivi stabili alle sue eccellenze. Si è appena chiuso Tutto Food a Milano con 170 aziende sulle prime duemila al mondo dell'agroalimentare.

Lo scenario è Castel nuovo, noto come Maschio Angioino. Richiama Carlo I d'Angiò. Nel 1226, sconfitti gli Svevi, diventò re di Sicilia, per poi trasferirne la capitale da Palermo a Napoli. Dopo restauri ed esplorazioni archeologiche, oggi Maschio Angioino torna al suo splendore come attrattore turistico. Giusta la sede di Vitigno Italia anche per visitatori stranieri. Domenica e lunedì, dalle 14 alle 21, sarà possibile conoscere grandi vini, ma anche degustarli, ingresso 30 e 25 nel primo e secondo giorno. Domani intanto dalle 10 con ingresso libero Slow Food Campania, presidente Angelo Loconte, inaugura "Leguminosa". Tra le novità, il Fagiolo Cento giorni, il Cannellino Dente di Morto e la Cicerchia curati dalla sezione Slow Food Vesuvio, con gli studi della ricercatrice Patrizia Spigno. Vitigno Italia, che si trasferisce al Maschio da Castel dell'Ovo quest'anno, con 250 aziende per 1.500 etichette, attesi buyers di 15 paesi, tra questi Cipro. Un dettaglio

che rivela triangolazioni di emergenza. Possibile sponda per il mercato russo, sempre alla ricerca di grandi vini italiani, nonostante le sanzioni. Ampia platea di cantine e territori. Consorzi presenti: Friuli Doc, Roma Doc, Vesuvio Doc. E buona rappresentanza di territori vocati come la Campania, la Sicilia (Istituto regionale del Vino e dell'Olio) e il Friuli Venezia Giulia. Sarà possibile conoscere vini di etichette importanti e di storiche cantine: dal Barolo di Bersano al Phigaia Bianco di Vidotti, dallo Chardonnay della famiglia Lunelli all'Aglianico del Vulture di Fucci, dal Sangiovese di Carpineto fino a un'imperdibile incursione nel magico mondo dello Champagne con il Grand Vintage 2015 di Moët&Chandon. Apre una parentesi speciale Carpineto, azienda toscana che aldilà dei suoi eccellenti prodotti, ne dedicò qualcuno da abbinare alla pizza napoletana. Carpineto, presente con i direttore marketing Mauro Chiuminto, rimarca il feeling con Napoli, con un flusso turistico verso Montepulciano. Un'area di 184 ettari di vigneti, uliveto. La più estesa delle cinque tenute della galassia fondata da Giovanni Carlo Sacchet con Antonio Mario Zaccheo. Carpineto è un faro di Vitigno Italia. Pluripremiato il Cru di Nobile Vigneto Sant'Erri-co, curato dall'enologa Caterina Sacchet. Tra i clienti vip Bill Gates.

Dalla Toscana al Piemonte. Pio Cesare significa cinque generazioni di Barolo e Barbaresco nella Lan-

ghe. È in arrivo Federica Boffa Pio per iniziative e far conoscere i grandi rossi. «Napoli e le isole sono un grande mercato anche per noi, e lo seguiamo personalmente, qui siamo presenti con quasi tutti i nostri vini». Tra Napoli e Massa Lubrense (da Tonino ai Quattro Passi) ha tenuto un summit un'altra grande azienda del Nord, "Roberto Anselmi" che produce il celebre Capitel Foscario. Assente a Napoli domenica e lunedì, perché gli Anselmi vanno a Seul, per il vivace mercato coreano. Veronese di Monteforte d'Alpone, la cantina Anselmi ha in Campania da vent'anni un florido mercato con i bianchi per le buone tavole di mare. Al mare è sensibile Vitigno Italia che quest'anno accoglie i migliori marchi di prodotti ittici.

Le cantine campane più attese intanto prendono posto. Sono in allestimenti gli spazi di Antica Distilleria Petrone, Fattoria La Rivolta, Casa Setaro, Tenuta Cavalier Pepe che presenta il rosso Appio protagonista con gli altri rossi al Vinitaly, Tenuta De Gregorio, San Salvatore 1988, Cantine del Taburno, La Molarra e Feudi San Gregorio. Ieri sera è arrivata anche la delegazione di Tenuta Fontana con i suoi simboli: lo spumante Olmo, l'Asprinio Alberata e il rosso Sciascinoso.

Dopo Vitigno Italia al Maschio Angioino un'altra rassegna di Food, "Festival dei 5 colori", programma in via di definizione in queste ore.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Stampa: [unreadable] - [unreadable] - [unreadable] 13

**Grandi vini ed eccellenze apre le porte Vitigno Italia**

Contenitori in vetro da oltre 70 anni

089504