

Le eccellenze agroalimentari si presentano alla stampa per il Giro

11.05.2012, Irpiniaoggi.it



“Un giro in Irpinia tra bottiglie e sapori”: così le eccellenze agroalimentari della provincia di Avellino saranno presentate ai tanti giornalisti accreditati – oltre duecento – presenti all’Altopiano del Laceno in occasione della 8° tappa della 95esima edizione del Giro d’Italia (Sulmona-Lago Laceno), in programma domenica 13 maggio 2012. L’Area Stampa sarà arricchita da un percorso di degustazione di

alcuni dei prodotti maggiormente rappresentativi del territorio, che saranno legati alle Maglie del Giro d’Italia, creando così un inedito abbinamento tra la gara ciclistica più prestigiosa d’Italia e le eccellenze agroalimentari dell’Irpinia.

Questi gli abbinamenti che saranno proposti:

I Leader (ovvero i prodotti imbattibili) che “indosseranno” la Maglia Rosa saranno il Taurasi DOCG e il Tartufo Nero di Bagnoli Irpino. La Maglia Azzurra premierà gli Scalatori (ovvero i prodotti che si staccano dal gruppo a distanza di tempo): Fiano di Avellino e Castagne, mentre la Maglia Rossa andrà ai Velocisti (ovvero i prodotti che vincono le tappe): Greco di Tufo e Funghi. Infine la Maglia Bianca andrà ai Giovani (ovvero i prodotti che si fanno apprezzare in gioventù): Coda di Volpe con Pecorino Bagnolese, Caciocavallo irpino e prodotti caseari. Tutti i prodotti saranno illustrati ai giornalisti nell’Area Degustazione loro dedicata e alla stampa sarà inoltre consegnata una bag che conterrà materiale informativo sui prodotti degustati e sul territorio di Bagnoli Irpino e dell’Irpinia in generale.

La terra d'Irpinia

L'Irpinia è una delle province della Campania situata nel cuore dell'Appennino Meridionale. In una zona ricca di colline e montagne dove nascono produzioni enogastronomiche d'eccellenza che ne fanno una delle terre da vino più belle e sorprendenti per viaggiatori e appassionati.

Un territorio a forte vocazione rurale, impernio ed isolato che, proprio grazie alla sua posizione, ha conservato nel corso degli anni una forte identità produttiva, diventando per molti versi la "capitale" enologica della regione Campania ed una delle punte di eccellenza del Sud Italia. 5.505 ettari vitati, poco meno di 200 aziende enologiche, migliaia di viticoltori, tre vini a DOCG, una grande doc territoriale, numerose produzioni tipiche d'eccellenza (formaggi, castagne, nocciole, tartufi) che ne caratterizzano il settore agroalimentare.

Questi sono, in sintesi, i numeri che raccontano l'Irpinia.

Relativamente al comparto vitivinicolo, in meno di vent'anni, il numero delle aziende trasformatrici è passato da circa dieci a quasi duecento e i vini prodotti in zona hanno saputo conquistarsi sempre più l'attenzione di operatori e appassionati. Oggi accanto alle grandi cantine trovano spazio piccole realtà legate ad un'impostazione familiare e artigianale; progetti imprenditoriali orientati all'innovazione e al mercato sono affiancati da tanti vigneroni che

consentono di mettere a fuoco i caratteri peculiari delle varie sottocategorie, addirittura, di singoli cru. Al di là delle differenze aziendali, il punto di forza dei vini irpini è nella loro estrema riconoscibilità: sono vini molto caratterizzati, completamente diversi dagli stereotipi legati ai vini del sud. Condizioni molto particolari che si raccontano attraverso vini insuperabili, così come insuperabili sono le produzioni tipiche agroalimentari, che raccontano di una terra generosa che ha saputo regalare prodotti inimitabili. Prodotti che vogliamo presentarvi in una veste insolita.



MAGLIA ROSA

I leader

(ovvero i prodotti imbattibili)

Il Taurasi DOCG

con il rifinito di **Tartufo Nero**
di Bagnoli Irpino



TAURASI D.O.C.G. (ROSSO)

Unica D.o.c.g. di tutto il centro-sud fino al 2003, il Taurasi deve essere prodotto con almeno l'85% di uva aglianico; per la restante parte possono concorrere altre varietà raccomandate o autorizzate, quasi sempre pedicello, sciacchinoso, sangiovese.

L'aglianico è un vitigno vigoroso e allo stesso tempo delicato. Risalendo il fiume Calore, si incontrano vigneti che si collocano attorno ai 300 metri per arrivare a viti che, nella zona più alta, a ridosso dei monti Picentini, sfiorano e talvolta superano i 600 metri s.l.m.

Tutta l'area è accomunata da una base argilloso-calcareo che si combina ad elementi di origine vulcanica (tuffi, ponci, lapilli, cenere), arenarie, scisti, disegnando giaciture molto diverse anche in spazi ravvicinati. Il Taurasi è unanimemente riconosciuto come uno dei grandi vini italiani da invecchiamento. Merito della sua dotazione strutturale, acida e tannica, che rende l'aglianico un vitigno spesso arido e accorciato da giovane, ma capace di evoluzioni straordinarie per forza, complessità e armonia.



TARTUFO NERO DI BAGNOLI IPRINO (Tuber mesentericum Vitt.)

Primitivo prodotto che nasce nel cuore dell'Iprino, i Monti Picentini, il Tartufo Nero di Bagnoli Iprino (*Tuber mesentericum Vitt.*) è molto apprezzato per il suo inconfondibile e penetrante aroma, dal sapore squallido, gradevole e morbidamente amaro. Di colore nero, con venature di colore bianco-grigiastro, il Tartufo di Bagnoli Iprino, sempre più apprezzato in tutta Italia e all'estero dai buongustai, si raccoglie fin dai tempi di re Carlo II Borbone su tartufaias localizzate dagli 800 ai 1500 sm sul massiccio dei Monti Picentini, si esprime al meglio consumato crudo o racchiuso in olio extravergine di oliva, a fettine sottilissime o grigliato, su mille perlane, dai piatti a base di pasta fino alla carne e al pesce; è usato per arricchire formaggi tipici e un pregiatissimo burro (manteca) utilizzato per la preparazione di crostini, servi, inoltre, per la preparazione di grappe e liquori.



MAGLIA VERDE

Gli scalatori

(ovvero i prodotti che si staccano dal gruppo a distanza di tempo)

Il Fiano di Avellino D.O.C.G.
con il rifiorimento di Castagne

FIANO DI AVELLINO D.O.C.G. (BIANCO)

Il Fiano di Avellino, vitigno presumibilmente di origine italica, è considerato una delle più complete varietà italiane, uno dei grandi bianchi autoctoni capaci non solo di reggere all'invecchiamento ma addirittura di offrire il meglio di sé dopo un adeguato periodo di maturazione. È un vino, infatti, che riesce ad esprimere equilibrio ed eleganza fin da giovane, ma che il tempo arricchisce di profondità e complessità, consentendogli nelle migliori annate di confrontarsi con i migliori bianchi del mondo.

È l'area più ampia tra le denominazioni iper-compaginate (oltre 25 comuni) ubicati tra la Valle del Calore, la Valle del Sabato, le falde del Monte Partenio e le colline che guardano al Vallo di Laurus. Le altitudini oscillano da circa 300 agli oltre 650 metri sul livello del mare, la stessa variabilità si ritrova nei terreni, di base argilloso-calcareo con elementi vulcanici, più esposti in alcune zone, più tenaci e compatte in altre, addirittura su rocce vive in altri stilli ancora.

Gli aromi tostati e affumicati tipici dei migliori Fiano di Avellino sono un'espressione molto riconoscibile del vitivale e del terroir, ancora più evidente con l'evoluzione.



LA CASTAGNA

Il territorio di Bagnoli Iprino rientra nella zona di produzione della "Castagna di Moribella - I.G.P." (primo prodotto ortofittico certificato in Italia); quella di castagne molto apprezzata e senza dubbio tra le migliori prodotte in Italia. Grazie alle elevate caratteristiche di fragranza, sapidità e morbidezza, la "Castagna di Moribella - I.G.P." viene utilizzata allo stato fresco e allo stato secco, con o senza guscio. Dal sapore particolarmente dolce, è ideale per la pasticceria (il castagnaccio, i dolci di castagna al cacao e tanti altri prodotti tutti gustosi e raffinati), sostituita la marmellata, la farina e le "Castagne del prete", associate secondo l'antica tradizione dei gratali, gratalci di legno, al di sotto dei quali vengono accesi fuochi alimentati da legna di castagno.



MAGLIA ROSSA

I velocisti

(ovvero i prodotti che vincono le tappe)

Il Greco di Tufo DCG
con il rifornamento di Funghi

GRECO DI TUFO DCG (BIANCO)

Il Greco fu introdotto in Campania, e precisamente nell'area casertana, probabilmente dai Penzigi, un popolo originario della Tessaglia. Solo tra la fine del 1800 e l'inizio del '900 iniziò ad essere coltivato nella zona interna, trovando il proprio territorio nella Valle del Sabato ipino, una piccola area pianeggiante omogenea che comprende Tufo e altri nuclei contorni, tra i 300 e i 700 metri di altitudine, caratterizzata da terreni di origine vulcanica, fortemente argillosi e calcarei, ricchissimi di minerali, in particolare lo zolfo che veniva estratto e lavorato presso le miniere Di Marco fino all'inizio degli anni '80. È proprio la mineralità sulfurea, insieme all'acidità, il tratto più caratterizzante del Greco di Tufo: nelle migliori espressioni si manifestano fin da subito aromatori di pietra focaia, spesso accompagnati da note terrose e visive di malto, frutto rosso, mentre con l'invecchiamento emergono soprattutto le note di miele, pesca, albicocca, frutta secca. Da un punto di vista gustativo, l'aspetto che colpisce maggiormente è la ricca struttura (anzi è che i viticoltori parlano del greco come di "un rosso travestito da bianco") e l'elevata acidità, che lo rende compagno ideale della cucina di costa come dei piatti più leggeri della tradizione ipina.



I FUNGHI

Nei castagni che circondano Bagnoli Irpino e nei boschi di faggio si trovano - dai 700 metri fino a quota 1800 del Monte Cervialto - il pregiato porcino nelle sue varie tipologie (Boletus retivillo, edulis, cornus, rugosus, ecc.), i shiitaki, il galinaccio, l'arbuti ed altri ancora. Il suo sapore particolare, il profumo inconfondibile, le diverse varietà pregiate lo rendono alimento celebrato dai buongustai e gradito a tutti i palati.



MAGLIA BIANCA

I giovani

(ovvero i prodotti che si fanno apprezzare in gioventù)

La Coda di Volpe
con il rifornamento di Pecorino Bagnolese,
Caciocavallo irpino e prodotti caseari



IPPINA CODA DI VOLPE DOC (BIANCO)

Tra i vitigni autoctoni "bianchi", la varietà a bacca bianca più presente in Ippina è senza dubbio la coda di volpe. Il suo nome deriva dal fatto: Coda Volpe, probabilmente per la forma del grappolo che può ricordare la coda delle volpe, ed è diffusa praticamente in tutta la Campania. Giallo intenso, si offre con note effluvi eterei fin da giovane, è apprezzabile per gli aromi di pera matura, spesso contornati da tocchi delicatamente vegetali, di frutta secca, di cereali, ma soprattutto per il corpo agile e asciutto, sostenuto da buoni gradazioni alcaline e da una moderata vena acida e salina. Nelle zone a valle arriva "giusta", può reggere senza problemi un'invecchiamento di 20-30 anni, talvolta anche di più, ma è una tipologia che può essere apprezzata con soddisfazione fin dai primi mesi di invecchiamento.



PECORINO SARDO, CACI-CACIULO IPPINO E PRODOTTI CASARI

Altro prodotto d'eccezione è il Pecorino Sardo, che si ottiene dalle pecore della appunto "boschiera", le cui caratteristiche principali sono la buona adattabilità ad ambienti aridi marginali e la loro latte consente la produzione di un pecorino dal caratteristico forte profumo stagionato o di un "vago fresco" delicato e morbido che conserva tutti gli aromi tipici del territorio. I pascoli sono quelli dei pascoli del Monte Pisanu, tra cui il Lameru, particolarmente ricchi di essenze, che arricchiscono il latte, e quindi il formaggio, di aromi peculiari. Particolarmente pregiata è l'intera produzione casaria sarda, ancora, con tecniche tradizionali: il ricottone (o poddu) a bovino, lo scarone, i burri, le ricotte di "saxone", nelle tradizionali forme di serra.