VirtùQuotidiane

Terra di Lavoro Wines, un modo nuovo di comunicare vini dalla storia millenaria

14 Ottobre 2025

di Redazione

CASERTA – Oltre seimila appassionati e addetti ai lavori alla Reggia di Caserta per Terra di Lavoro wines grazie alla preziosa partnership tra Reggia di Caserta, guidata dal direttore **Tiziana Maffei**, e Vitica-Consorzio tutela vini Caserta. Tanti gli appuntamenti di una tre giorni serrata che ha visto più che raddoppiate le presenze rispetto al 2024.

Al centro del proscenio Aversa Asprinio Doc, Falerno del Massico Doc, Galluccio Doc, Roccamonfina Igt e Terre del Volturno Igt. Le denominazioni d'origine tutelate da Vitica, protagoniste delle degustazioni e dei racconti degli uomini del vino, veri custodi del territorio, hanno impreziosito una manifestazione ricca di momenti di riflessione, momenti di

intrattenimento con le performance teatrali di OfficinaTeatro Aps e la musica di Ivana Muscoso Trio e Stessy's Mood e tanti momenti di confronto e anche di importanti risultati raggiunti.

"Da **Tommaso De** Simone, presidente di UnionCamere, abbiamo avuto l'impegno a sollecitare la determinazione del prezzo medio delle uve da vino da parte delle Camere di Commercio. Un tassello importante – rivendica **Cesare Avenia**, presidente di Vitica – raggiunto dal nostro consorzio di cui beneficerà tutto il mondo del vino. Un impegno di grande valore che contribuirà a risolvere una delle criticità sentita dai produttori di vino per risolvere la criticità delle pratiche commerciali sleali (Pcs). Come beneficerà dell'impegno, sul quale abbiamo trovato la disponibilità di **Marco Cerreto**, membro della Commissione Agricoltura della Camera dei deputati, a rivalutare la 'cambiale agraria', trasformandola in strumento di pagamento a titolo definitivo".

Tanti gli stimoli e le provocazioni di una manifestazione che, ha rivendicato Avenia, "ha raggiunto l'obiettivo di portare appassionati, esperti, giornalisti e aziende a confrontarsi sul presente e il futuro del mondo del vino".

E proprio Marco Cerreto ha lanciato l'allarme sul rischio che le politiche comunitarie limitino, a esempio, la promozione del vino rosso e riducano i fondi destinati alla Politica Agricola Comune. Sulla stessa linea **Nicola Caputo**, assessore uscente all'Agricoltura della Regione Campania e già presidente di Vitica. Ricordato il lavoro svolto negli ultimi anni per valorizzare l'agricoltura come perno dello sviluppo regionale, Caputo ha insistito sulla necessità di evitare che la fusione dei fondi europei in un unico strumento penalizzi il settore e, in particolare, le aziende del Meridione d'Italia.

Il confronto si è sviluppato anche sui social, grazie al contest che chiedeva di indicare i ristoranti e le pizzerie la cui carta dei vini meglio rappresenta il patrimonio vitivinicolo di Terra di Lavoro. Migliaia le segnalazioni arrivate. Tra esse la giuria ha confermato il ristorante "Antica Hostaria Massa dal 1848" e la pizzeria "Sunrise" di Caserta e, fuori provincia, il ristorante "Locanda Radici" di Melizzano (Benevento). A loro il Premio Maria Felicia Brini, dedicato alla memoria della lungimirante imprenditrice vitivinicola, membro del consiglio di Vitica. A consegnare l'ambito riconoscimento, **Fabrizio Fiorenza**, marito di **Maria Felicia Brini**, e Cesare Avenia.

Appassionato nell'occasione l'intervento di **Daniela Caruso**, commissario al Comune di Caserta ma anche sommelier. Portando il saluto istituzionale del Comune, ha espresso ammirazione per produttori che concorrono alla tutela del patrimonio culturale e ambientale, ha auspicato la valorizzazione delle Igp, vero scrigno di creatività, e chiesto politiche di

prezzo che favoriscano un ampio accesso dei consumatori ai vini di qualità, con riguardo per i piccoli produttori.

Passione emersa anche nell'intervento di **Salvatore Schiavone**, direttore Ufficio Campania e Molise di Icqrf. Suo il libro *A tavola. L'arte ulinaria al teatro e al cinema*, menzionato nell'occasione, sul rapporto tra cultura alimentare, teatro e cinema, utilizzati per ripercorrere il legame tra tradizione gastronomica napoletana e prodotti tipici.

"Le arti performative – ha sostenuto Schiavone – possono concorrere a formare la consapevolezza alimentare dei consumatori e valorizzare il patrimonio agroalimentare: De Filippo e Troisi si pongono come testimonial preziosi a sostegno della credibilità e sostenibilità dell'intera filiera agroalimentare campana".

Ha guardato al futuro Terra di Lavoro Wines, grazie a quattro forum tematici, arricchiti da contributi tecnici importanti.

Sostenibilità e cambiamenti climatici non potevano non essere il punto di partenza con il prof. **Ettore Capri**, Università Cattolica del Sacro Cuore e adattamento al cambiamento climatico a partire dalla zonazione pedologica con Professoressa Simona Vingiani, Università degli Studi di Napoli Federico II. In questo forum moderato dalla giornalista Antonella Amodio sono state approfondite soluzioni innovative, dal packaging con **Alessandro Marra** di Slow Wine, all'energia sostenibile con **Augusto Storti**, responsabile Clienti Top Business e Associazioni Dolomiti Energia, sino a tutte le opportunità offerte dalle tecnologie della informazione e della comunicazione (Ict) con **Carmine Lausi** per La Cucina Campana, startup di settore. L'obiettivo è trasformare l'esperienza tradizionale del vino in un percorso più immersivo, personalizzato, efficiente e misurabile, creando un legame duraturo tra il consumatore e il brand della cantina. Spazio dunque a marketing digitale, nuovo enoturismo con realtà aumentata e virtuale e tracciabilità del prodotto.

Il tasto dolente dell'evoluzione dei consumi è stato al centro del talk condotto dalla giornalista **Floriana Schiano Moriello**. Continuando sul filone della sostenibilità puntando ai vini e territori sostenibili ha aperto il talk l'Architetto **Maria Dei Svaldi**: "La sostenibilità nel vino non è solo una somma di buone pratiche, ma un linguaggio comune tra chi produce e chi vive il territorio, inteso come comunità e turisti. Dunque la sostenibilità non solo come indicatore ambientale ma anche nella qualità delle relazioni e nella capacità di raccontarle in modo credibile".

"Siamo passati dal quartino a pranzo – ha evidenziato **Antonio Paparella** del Dipartimento di Agraria della "Federico II" di Napoli – al calice del venerdì sera. Negli ultimi cinquanta anni, in Italia, il consumo di alcool è sceso del 60% per il cambiamento degli stili di vita. Occorre cogliere le opportunità offerte, in controtendenza, da spumanti e rosati, dai mercati emergenti di India e Brasile e dai prodotti no/low alcool, che comunque aprono a un nuovo mercato in quanto avvicinano alla nuova bevanda comunità che non consumano generalmente vino e magari astemi. Il futuro del vino -ha concluso Paparella- è nella costruzione di un linguaggio capace di rendere il vino accessibile e inclusivo nello stile di vita delle nuove generazioni".

E proprio sul coinvolgimento dei giovani attraverso il visual storytelling si è soffermato **Elvio Ancona**, responsabile del Centro Studi "PR – Comunicare il Vino".

Ancora il tema della contrazione del mercato interno e della ricerca dei nuovi mercati è stato al centro del terzo forum condotto da Cesare Avenia e **Antonella Amodio**, con gli interventi, tra gli altri, di **Enrico Bonetti**, dell'Università della Campania "Luigi Vanvitelli", e di **Tiziana Sarnari, Analista Ismea**. Di rilievo i dati forniti. Al nono posto tra le regioni italiane per impatto economico della Dop economy, è il food più che il vino a trainare il settore, con prevalenza di formaggi e pasta. Chiare le indicazioni per risalire la china: una comunicazione meno "datata", basata sulla condivisione di esperienze e sulla sensazione di autenticità offerta dai vini a indicazione geografica, in particolare quelli tutelati da consorzi efficienti. Con **Davide Gangi** di Vinoway è stato affrontato il futuro e le sfide del mercato vitivinicolo con una riflessione sulle autoctonie.

Nel quarto talk, coordinato dal giornalista **Luciano Pignataro**, è toccato a **Tommaso**

Luongo, delegato regionale Associazione Italiana Sommelier, il compito di indagare a fondo sulle tecniche di degustazione non convenzionali. Attenzione, infine, al caleidoscopico mondo della mixology, da sempre affine a quello del vino, individuato come alleato possibile per aprire un canale di comunicazione con le giovani generazioni grazie agli interventi di esperti del settore come **Renato Pinfildi Pintildi** e **Michele Picone**, accompagnati da **Gianluca Vitiello** founder di Winestour VR.

Dunque è stata l'occasione per apprezzare lo stato di salute dei vini di Terra di Lavoro ma anche per riflettere sui temi caldi che interessano il mondo del vino. Un format diverso, quest'anno più agile e coinvolgente per addetti ai lavori e wine lovers, che ha dato spazio a Wine Experience con i produttori che sono stati protagonisti anche di costruttive degustazioni alla cieca. Tanti sono stati, inoltre i produttori che hanno ritirato la pergamena Terra di Lavoro Top Wines 2025.

Questo riconoscimento è assegnato alle aziende del Consorzio di Tutela Vini Vitica, ambasciatrici del saper fare e della passione vitivinicola della provincia di Caserta premiate, per tanto, dalle più autorevoli guide italiane e dai concorsi enologici nazionali e internazionali. Esse hanno contribuito a diffondere la conoscenza, la reputazione e la notorietà dei vini a Indicazione Geografica del nostro territorio, rafforzando il legame tra tradizione, identità e futuro della viticoltura casertana.

Cesare Avenia

“Chiudiamo questa quarta edizione di Terra di Lavoro Wines – ha concluso Cesare Avenia – soddisfatti per la riuscita della manifestazione ma, soprattutto, per la vivacità di questo comparto in provincia di Caserta. Raccogliamo indicazioni utili non solo per noi ma per l’intero mondo del vino italiano. Da domani si riparte, con l’obiettivo di fare di Terra di Lavoro Wines un evento che valorizzi la storia e la qualità dei vini delle nostre indicazioni geografiche”.

Terra di Lavoro Wines è finanziato con SRG10 del Contratto di Sviluppo Rurale (Csr) Campania 2023-2027, tramite un bando approvato con il decreto dirigenziale n. 406 del 1° luglio 2024 e successive modificazioni e integrazioni e si pone come esperienza pilota, anche oltre le frontiere regionali, per la promozione della cultura e dell’economia del vino.

Vitica

Il Consorzio Vitica, di Tutela dei Vini a Doc Aversa, Falerno del Massico e Galluccio delle Igt Terre del Volturno e Roccamonfina, è stato costituito il 4 maggio 2004 ed è il primo consorzio di tutela dei vini riconosciuto in Campania dal Ministero dell'Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste con DM del 18/01/05. Il Consorzio ha come scopo la tutela, la valorizzazione e la cura degli interessi di tutta la filiera vitivinicola casertana, dai produttori agli imbottigliatori, contribuendo così a preservare la ricchezza varietale della viticoltura locale e la sua storia millenaria, di cui si fa promotrice attraverso i vini delle denominazioni rappresentate.