

Sinergia, condivisione e formazione per promuovere la Campania del vino. La ricetta dei produttori a Terra di Lavoro Wines

2 Novembre 2024

di **Serena Leo**



CASERTA – I rappresentanti delle piccole denominazioni come Falerno del Massico Dop, Aversa Asprinio Dop e Terre del Volturno Igp hanno una loro personale ricetta del successo basata su tre keywords: sinergia, condivisione e storicità. Parole che possono stare benissimo sotto il cappello dell'enogastronomia, oggi motivo che muove più del 40% dei turisti in giro per l'Italia.

A raccontarlo sono **Maria Ida Avallone** di Villa Matilde Avallone a Cellole (Caserta), **Gilda Guida** di Salvatore Martusciello Wines a Giugliano in Campania (Napoli) e **Massimo Alois** di Cantine Alois a Pontelatone (Caserta), tra i sessanta espositori di **Terra di Lavoro Wines**, l'evento del Consorzio di Tutela Vini di Caserta (Vitica) che lo scorso fine settimana ha

animato la Reggia di Caserta.

Secondo Massimo Alois il momento di fare sul serio è già arrivato e non c'è più altro tempo da perdere: "Il nostro è un territorio unico – dice parlando di Terra del Volturno – . Siamo nell'alta Campania dove produttori innamorati del loro lavoro coltivano vitigni autoctoni incredibili, questo è già un patrimonio da preservare. Per continuare a far bene è necessario imparare a stare insieme, saper creare collaborazione con il vicino di cantina, senza aver paura di invitare i clienti a visitare anche i nostri competitor. Ciò che deve emergere nei nostri racconti è anche la minima diversità in fatto di suoli, metodi di produzione e la bontà dei vini".

Una singolare ricetta del successo che si basa sul detto più antico del mondo, "l'erba del vicino è sempre più verde". Ma quali sono le azioni concrete da mettere in campo per far sì che ciò accada? Secondo Maria Ida Avallone, che del Falerno del Massico ne ha costruito un successo nazionale e internazionale, è necessario parlare di progetti condivisi.

"Solo uniti si può andare lontano e l'incontro a Terra di Lavoro Wines ne è la dimostrazione. Come consorzio Vitica stiamo creando coinvolgimento tra istituzioni, enti culturali e la gente che apprezza il nostro vino. La finalità", ha detto la produttrice, "è imparare ad apprezzare ciò che la provincia casertana offre che, con le sue eccellenze e per una eccezionale storicità in fatto di vino, non ha nulla da invidiare ad altri territori. Un esempio ne è il Falerno che esprime più di 2500 anni di storia che aspetta solo di essere scoperta".

Gilda Guida, che con l'Aversa Asprinio Dop sta vivendo una stagione di rinascita in chiave ferma e frizzante, fornisce la sua personale ricetta per rilanciare i vini del casertano.

"Oltre a saper lavorare insieme", rileva, "è necessario assicurare la giusta attenzione al territorio che rappresentiamo. Dobbiamo saper fare accoglienza e dare agli enoappassionati le risposte che cercano, previa una formazione sul campo. Ciò che va fatto è eliminare ogni filtro, mostrare il nostro know how produttivo e spiegare tutte le particolarità che contraddistinguono le varietà che si producono in Terra di Lavoro, come nel caso dell'Aversa Dop, il sistema di allevamento ad alberata".