

Terre di Petrarca punta tutto sul Taurasi Riserva. Una storia di famiglia che prosegue con le nuove generazioni

18 Dicembre 2023

di Redazione



ROMA – “Punteremo sul Taurasi Riserva delle ultime annate, dopo i riconoscimenti che ci hanno incoraggiato in questa sfida imprenditoriale e secolare dal ‘600, fatta di uomini, famiglia e impresa. È una grande soddisfazione e un incentivo ad andare avanti nel solco della passione ereditata dai nostri nonni, di cui abbiamo recuperato le più antiche tradizioni”.

Così **Michelangelo Simonelli**, imprenditore romano di origine irpina, responsabile della cantina Terre di Petrarca di San Mango sul Calore (Avellino), presentando a Roma presso l’Osteria Flaminio di **Giulio** e **Marco Violati**, i vini dell’azienda, Miglior Cantina d’Italia 2021 per *Winemag* di e Medaglia Platino al Decanter World Wine Awards 2021 per il Taurasi

Riserva. Un progetto imprenditoriale che ha dietro una storia di famiglia, che valorizza le tradizioni che arrivano da nonni e bisnonni.

“Non solo ci impegniamo in una scelta dei prodotti di prima qualità, visto che facciamo un’accurata selezione delle uve da raccogliere, ma puntiamo anche a una particolare sapienza nella lavorazione e a una valorizzazione del territorio”, ha detto. “Proprio il legame con il territorio costituisce il valore aggiunto di questa storia: un territorio che talvolta è sottovalutato e che è stato devastato dal terremoto del 1980, a seguito del quale agricoltori e imprenditori si sono dovuti rimboccare le maniche per far ripartire le attività dei campi, delle aziende, dei servizi”.

Una serata, coordinata dal giornalista autore e conduttore su Radio Rai GrP de *L’Italia che va...* **Daniel Della Seta**, che si è sviluppata tra gusto e abbinamenti: una verticale di Taurasi dal 2016 al 2019 passando per il 2017 e l’elegante 2018 a impreziosire una cena straordinaria per sapore e fedeltà al territorio elaborata da Giulio Violati e dallo chef **Valentino Todisco**.

Dopo il Fiano e l’Aglianico, vini che si abbinano a carne, pasta, formaggi, verdure, piatti tipici della cucina irpina, ecco il cannolo di gorgonzola piccante, con baccalà in tempura ad inaugurare i ricchi antipasti con crocchette di mare, prima di passare ai generosi primi, fra cui i rigatoni di Pietro Massi, caratterizzati dal metodo di lavorazione per un pastificio assai originale, a bassa temperatura e lunga essiccazione per una pasta, leggera, porosa e fragrante al sugo di coda alla vaccinara. Una succulenta guancia di vitello al Taurasi con purea di ceci e patate, prima del tiramisù al caramello salato e dolcezze al cioccolato in chiusura.

Così bottiglie di Aglianico, Taurasi e Fiano si susseguono tra i tavoli dove è solita aggirarsi **Maria Grazia Cucinotta**, moglie di uno dei titolari, Giulio Violati. Il saluto dell’attrice è andato a tutti gli ospiti, ai gourmet e ai buongustai amanti della cultura culinaria e del buon bere di qualità mediante un video messaggio personale. Plaude tra i vari volti noti del piccolo schermo Tinto, al secolo **Nicola Prudente**, conduttore della trasmissione Radio Rai *Decanter* e di *Pizza Doc* su Rai2. Presente anche l’imprenditore **Tony Sasa**, esperto di vini e braccio destro di Sting.

“Questi riconoscimenti delle persone a noi vicine valgono come i premi che abbiamo conseguito. Oggi puntiamo sulle nostre bottiglie d’annata di Taurasi Riserva, per rappresentare questa grande soddisfazione e un incoraggiamento ad andare avanti – ha detto Michelangelo Simonelli, responsabile della cantina di famiglia, ricordando lo zio **Mario Simonelli** recentemente scomparso – . L’entusiasmo per il ritorno dei giovani figli alla terra è

un fatto concreto che ci inorgoglisce. Possiamo immaginare la gioia che avrebbero provato i nostri nonni e i nostri zii, di cui abbiamo recuperato le più antiche tradizioni di fronte a questi risultati, inferiori per numero di bottiglie quest'anno, ma non certo per qualità. Con la grande cura che dedichiamo alle nostre vigne, l'obiettivo è di valorizzare il territorio”.

CON IL TAURASI RISERVA, SPAZIO ALLE ECCELLENZE IRPINE A ROMA

La Capitale rappresenta il principale mercato di sbocco per questi prodotti regionali, che si sono fatti apprezzare anche dai giovani amanti del buon bere responsabile. Accanto ai marroni, al caciocavallo impiccato, ai tartufi della zona di Bagnoli Irpino, vi sono anche i fichi di San Mango al Calore, per un rilancio del territorio e una visione dell'agricoltura 4.0, che mostri intraprendenza e tecnologie al servizio della qualità.

“Questa linea di Taurasi riserva, invecchiata un anno ulteriore in bottiglia e i formati magnum – conclude Simonelli – rappresentano il fiore all'occhiello della nostra produzione e un simbolo della tradizione del nostro territorio. Per noi rappresenta un grande orgoglio e speriamo che possa diffondersi sulle tavole di tutto il Paese, ma anche presso ristoranti, bar, enoteche. Il bere responsabile di qualità rappresenta la cultura e la capacità di saper apprezzare e valorizzare il nostro Made in Irpinia”.

STORIA DI UNA PICCOLA FAMIGLIA DEL VINO NEI SECOLI

La Cantina Terre di Petrara con il suo Taurasi 2016 si era già aggiudicata la Medaglia di Platino con 97 punti su 100 al Decanter World Wine Awards 2021, il più prestigioso concorso vinicolo internazionale che ha valutato più di 18mila campioni di vino da 56 Paesi di tutto il mondo. Uno straordinario successo per l'azienda vitivinicola di San Mango sul Calore (Avellino), che è stato seguito il Premio Winemag come miglior Cantina dell'anno ottenuto nel 2021.

L'azienda si trova nella verde Irpinia, la parte più interna dell'entroterra campano. Questa zona, caratterizzata da un paesaggio collinare e dalle distese boschive, rappresenta un luogo intriso di memoria e di antica cultura. Qui ha inizio la storia della famiglia Simonelli, che da secoli raccoglie i frutti della propria terra. Al 1816 risalgono le prime scritture ufficiali di questo percorso, oggi fedelmente riportati sulle etichette delle bottiglie.

La produzione a carattere locale era riservata a pochi intimi fino al 2009, quando Giuseppe Simonelli, classe 1934, insieme ai fratelli **Alberto** e **Mario**, propose i vini al pubblico. Da subito l'azienda si pone il nuovo obiettivo di raggiungere un pubblico più ampio, comunque conservando i sapori dei vini che gustavano i nostri avi. Ad oggi la produzione annua è

diminuita tra bottiglie Taurasi Docg, Aglianico Dop e Fiano Dop, ma non la qualità. I terreni appartenenti a Terre di Petrara hanno una dimensione di 8,5 ettari, di cui 3 sono dedicati alla coltivazione del vitigno Fiano e 5,5 al vitigno Aglianico. A vegliare sulle coltivazioni vi è una maestosa quercia centenaria, testimone della storia della Famiglia e del suo territorio, che oggi si pone quale simbolo nel logo di Terre di Petrara.

LE FOTO













