

ZACCAGNINI, CITRA E PASETTI ALL'ANTEPRIMA DI VITIGNOITALIA

23 Novembre 2017



L'AQUILA – Cantina Zaccagnini, Citra Vini e Pasetti sono tra le cento aziende protagoniste dell'Anteprima di Vitignoitalia, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani divenuto ormai uno degli appuntamenti enogastronomici di maggior rilevanza nel panorama nazionale.

Lunedì 27 novembre, a partire dalle ore 17,00 e fino alle 22,30, le splendide sale dell'Hotel Excelsior – in via Partenope, 48 a Napoli – ospiteranno oltre 100 aziende vitivinicole provenienti da tutta la Penisola, per un totale di circa 600 etichette in degustazione.

40 le cantine campane presenti, espressione di un'area sempre più vocata all'alta qualità e dove la biodiversità costituisce sicuramente un plus fondamentale. Ma ad essere rappresentate saranno ben 16 regioni del Bel Paese, per quella che si configura come una panoramica esaustiva, da Nord a Sud, del variegato vigneto Italia.

I winelover napoletani, e non solo, non dovranno dunque attendere maggio, quando, dal 20 al 22 del mese, andrà in scena, come di consueto nella meravigliosa cornice di Castel dell’Ovo, la XIV edizione di Vitignoitalia.

“Con la nostra Anteprima – commenta in una nota **Maurizio Teti**, direttore di Vitignoitalia – vogliamo dare “un assaggio” di quello che negli anni è divenuto un evento di importanza primaria per il mondo del vino, e ciò grazie ai risultati portati a casa in termini di numeri, contenuti tecnico-scientifici, vocazione al business, affluenza di pubblico appassionato e attenzione dei media. Vitignoitalia è un punto di riferimento non solo per il Centro-Sud, ma ha ormai una risonanza nazionale, come testimoniato anche dalla recente tappa romana, in occasione del Festival della Gastronomia. La presenza di importanti player di settore stranieri, come buyer e giornalisti, aggiunge inoltre quel respiro internazionale necessario a manifestazioni di questo genere. In tal senso ospiteremo anche per questa Anteprima alcuni nomi della stampa estera, provenienti da Svezia, Gran Bretagna, Danimarca, Estonia e Albania”.

E proprio ad alcuni degli operatori presenti sarà dedicata l’iniziativa che vede coinvolti, insieme a Vitignoitalia, il Pastificio di Martino e il Consorzio di tutela vini d’Irpinia. Presso il Sea Front infatti, l’innovativo concept store del Pastificio Di Martino situato in Piazza Municipio, si svolgerà una cena che vedrà la Pasta di Gragnano Igp in abbinamento a diverse etichette di Greco di Tufo Docg, presentate dal presidente del Consorzio **Stefano Di Marzo**.

A questo primo appuntamento ne seguiranno altri due, in programma il 5 e il 12 dicembre, durante i quali saranno protagonisti, insieme alla pasta, le altre due denominazioni storiche dell’Irpinia, il Fiano di Avellino Docg e il Taurasi Docg.

Tornando nel vivo della manifestazione, sempre il Pastificio di Martino sarà uno dei protagonisti all’interno della stanza del gusto insieme ad altre eccellenze gastronomiche del territorio. A cominciare dalle prelibatezze selezionate da Sogni di Latte, la boutique del formaggio, presente a Napoli con vari punti vendita, che per l’occasione ha studiato anche abbinamenti ad hoc. Si prosegue poi con ostriche, crostacei e frutti di mare firmati Bixal – Galuperie dal Mondo.

Nutrito il capitolo dolci, grazie a cioccolatini, biscotti e altre golosissime creazioni ad opera di Peccati di Capri, Picogrammo, Torta Pistocchi, Cioccolato Gallucci e Joyflor. Da provare i distillati e i vermouth di Skinos & Otto’s.

E se l’abbinamento cibo-vino si va sul classico, sicuramente più originale risulta essere quello in cui è la filosofia a fare da contraltare al nettare di Bacco. Ciò sarà possibile grazie alla

VirtùQuotidiane

presenza di un “personal wine philosophy” (la prof. **Annalisa Di Nuzzo**) che racconterà l'intreccio “divino” con la filosofia. Un'esperienza frutto della collaborazione tra Vitignoitalia e il Festival della Filosofia in Magna Grecia.

A fornire i calici più adeguati per la degustazione ci penserà il nuovo partner tecnico Vdg Glass.

Anteprima Vitignoitalia si svolge con il contributo di Regione Campania e Unioncamere Campania, con la collaborazione di ICE e il patrocinio del Comune di Napoli.