

“Campania Stories”, in Irpinia le nuove annate si raccontano alla stampa internazionale

16 Maggio 2023

di **Redazione**



AVELLINO – È l'Irpinia ad ospitare l'edizione 2023 di Campania Stories. La stampa specializzata nazionale ed internazionale sarà in provincia di Avellino dal 23 al 26 maggio prossimi per la presentazione delle nuove annate dei vini prodotti nelle principali denominazioni campane.

Oltre 90 le adesioni da tutta la regione alla rassegna organizzata da Miriade & Partners con le aziende partecipanti che celebra la sinergia tra tutte le componenti del mondo del vino: le cantine campane, l'indispensabile collaborazione di Ais Campania, il sostegno della Regione Campania, che anche quest'anno ha inserito la rassegna nell'elenco delle manifestazioni

fieristiche e degli eventi di promozione a cui partecipa in via ufficiale, e la media partnership di *Luciano Pignataro Wine Blog*.

Anche questa edizione di Campania Stories vedrà la presenza sul territorio di autorevolissime firme della stampa di settore nazionale e internazionale, mentre durante l'anno verranno organizzati groupage internazionali dando la possibilità alle cantine di far assaggiare i propri vini alle più importanti testate mondiali, fornendo allo stesso tempo a giornalisti e operatori contenuti tecnici e aggiornamenti sui dati di produzione di filiera. Una rassegna, dunque, che dura 365 giorni, anche attraverso le attività digitali (e non solo) di promozione della Campania del vino nel mondo, presentando sul web e sui social denominazioni, territori e protagonisti del mondo del vino della regione, da seguire attraverso gli hashtag #campaniastories e #iobevocampano e sul sito www.campaniastories.com.

Campania Stories sarà come sempre strutturata con tasting riservati alla stampa e visite in cantina e ai territori della regione. Sede delle degustazioni dell'edizione 2023 di Campania Stories sarà l'Hotel Villa Calvo – Ristorante La locandina di Aiello del Sabato (Avellino), mentre il luogo in cui si darà inizio alla rassegna sarà il centro storico di Gesualdo, tra i "Borghi più belli d'Italia", con il suo castello, con il patrocinio del Comune di Gesualdo. Un luogo che entusiasmò Torquato Tasso, che celebrava la "terra fortunata, aprica, che inonda e porta a più felici genti", conosciuta anche per i marmi che qui si estraggono, che Vanvitelli usò nella Reggia di Caserta e Carlo III di Borbone per il Palazzo Reale di Portici. In cima al borgo c'è il castello, tra i monumenti più importanti della Campania, che fu dimora e sede di una illuminata e sfarzosa corte musicale del Principe Carlo Gesualdo, uno dei più illustri madrigalisti di ogni tempo apprezzato in tutto il mondo, musicista raffinatissimo innovatore ed eccezionale precursore della musica moderna. In questo luogo a lui molto caro Carlo Gesualdo si rifugiò dopo aver ucciso la moglie Maria D'Avalos e il suo amante Fabrizio Carafa sorpresi in flagrante adulterio, un duplice omicidio che sconvolse la Napoli del 1590.

Dal castello di Gesualdo Carlo Gesualdo si prodigò in opere di bene per espiare la sua colpa e, per attenuare l'onta del tradimento e il rimorso, cercò conforto nella musica. Sarà questo luogo ricco di fascino e storia ad ospitare la serata inaugurale di Campania Stories, una "festa contadina" in cui si festeggerà anche il trentennale della denominazione Taurasi Docg, in collaborazione con il Consorzio Tutela Vini d'Irpinia, e che celebrerà l'Irpinia nella sua autenticità, dalle produzioni tipiche alle espressioni artistiche, accompagnati dalla Scuola di Tarantella Montemaranese, interprete di una tradizione popolare millenaria dell'Irpinia.

Venerdì 26 maggio, infine, a conclusione del programma per la stampa, l'atteso Campania Stories Day, degustazione per operatori e appassionati provenienti da tutta Italia, in programma sempre all'Hotel Villa Calvo – La Locandina di Aiello del Sabato (Avellino) su tre

fasce orarie (10,30-12,30, 15,30-17,30, 18,30-20,30) con prenotazione obbligatoria fino a esaurimento posti (per info: Whastapp 379-1991513, 329-9606793, 392-0059528 – eventi@miriadeweb.it).

Ecco le cantine che parteciperanno all'edizione 2023 di Campania Stories: Irpinia (Avellino): Amarano, Barbot Stefania, Borgodangelo, Cantina del Barone, Cantine Dell'Angelo, Cantine di Marzo, Colli di Lapio, Contrade di Taurasi-Cantine Lonardo, De' Gaeta, De Vito Laura, Di Meo, Di Prisco, Donnachiaro, Famiglia Pagano, Feudi di San Gregorio, Ferrara Benito, Fiorentino, I Capitani, I Favati, Il Cancelliere, Il Cortiglio, Le Otto Terre, Macchie Santa Maria, Masseria Alfano, Masseria Della Porta, Nativ, Perillo, Petilia, Pietracupa, Sanpaolo di Claudio Quarta, Tenuta Cavalier Pepe, Tenuta De Gregorio, Tenuta del Meriggio, Tenuta Pietrafusa di Villa Matilde Avallone, Tenuta Madre, Tenuta Sarno 1860, Tenuta Scuotto, Traerte, Vesce Giovanni, Vesevo, Vigne Guadagno, Villa Raiano, Vinusco; Sannio (Benevento): Cantina di Solopaca, Cantine Tora, Fattoria La Rivolta, Fontanavecchia, Fontana Reale, La Fortezza, La Guardiense, Monserrato 1973, Mustilli, Ocone 1910, Rossovermiglio, Tenuta Sant'Agostino, Terre Stregate, Torre del Pagus; Caserta: Alois, Cantina di Lisandro, Caputo 1890, Galardi, Masseria Piccirillo, Paparelli Luca, Porto di Mola, Sclavia, Torelle, Vigne Chigi, Villa Matilde Avallone; Napoli: Abbazia di Crapolla, Agnanum, Astroni, Bosco de' Medici, Cantavita, Cantine Carputo, Cantine del Mare, Cantine Olivella, Casa Setaro, Contrada Salandra, D'Ambra Vini d'Ischia, La Pietra di Tommasone, La Sibilla, Portolano Mario, Salvatore Martusciello, Sorrentino. Salerno: Cantina dei Quinti, Cuomo Marisa, Il Colle del Corsicano, Montevetrano, Sammarco Ettore, San Salvatore 19.88, Tempa di Zoè.

Campania Stories promuove e lavora per la sinergia tra i territori. In questa ottica è in programma in questa edizione anche un focus sulla Basilicata e, in particolare, sulle cantine di Generazione Vulture, ospiti di Campania Stories in vista di future collaborazioni tra le aree vinicole delle due regioni: in degustazione i vini di Basilisco, Carbone Vini, Fucci Elena, Grifalco, Madonne delle Grazie, Martino, Musto Carmelitano.