

Master sulla Falanghina del Sannio Dop, a Benevento l'attesa finalissima

4 Aprile 2024

di **Redazione**



BENEVENTO – La Falanghina del Sannio Dop vanta un primato: nelle ricerche nazionali risulta la prima indicazione geografica della Campania per conoscenza, ma anche per presenza nella distribuzione moderna, ed è il vino di riferimento del territorio sannita in Italia. Un successo meritato per via soprattutto della sua versatilità che parte dalla produzione di spumanti per arrivare ai passiti.

Per valorizzare la conoscenza e la divulgazione di questo vino, il Sannio Consorzio Tutela Vini in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier Campania e l'Associazione Italiana Sommelier, ha organizzato un Master – Edizione 2024, le cui tappe sono state coordinate dal

responsabile nazionale Concorsi Ais in collaborazione con la sede centrale dell'Associazione Italiana Sommelier e il Sannio Consorzio Tutela Vini.

All'iniziativa hanno aderito 20 partecipanti da tutta Italia che, sabato prossimo, 6 aprile, si affronteranno in un incontro allestito nell'attraente cornice di Masseria Roseto in contrada Roseto a Benevento.

Questi i concorrenti: **Silvano Di Giacomo, Alessia Giunti, Raffaele Sullo, Ivan Fernadenz Mendana, Andrea Russetti, Andrea Peruzzi, Mauro Moragas, Antonella Mauriello, Giuseppe Mastandrea, Pasquale Esposito, Francesco Gardi, Daniele Pacelli, Stella Marotta, Luigi Salvatore Scala, Daniele Tamburri, Gianna Piscitelli, Silvia De Vita, Ombretta Ferretto, Marco Curzi e Antonio Calandriello.**

La prova, che si annuncia molto combattuta, vedrà i protagonisti misurarsi uno contro l'altro, prima in una fase semifinale, legata a un compito scritto eliminatorio e, in seguito, con l'attesa finalissima, aperta al pubblico, con il palco riservato ai tre migliori.

La finale, per quanti vorranno assistere, avrà inizio alle ore 15 con i saluti del presidente del Consorzio Sannio **Libero Rillo**, il presidente dell'Ais Italia **Sandro Camilli** e il presidente dell'Ais Campania **Tommaso Luongo**.