



5 Luglio 2021

[HOME](#) [BENEVENTO ANTICA E GLORIOSA TESTATA RILANCIATA DOPO OLTRE UN SECOLO](#) [CONTATTI](#)

Provincia

Il Sannio Consorzio Vini riparte con l'abbinamento a piatti stellati e pizze gourmet

5 Luglio 2021 • Redazione • 0 commenti

Dalle tavole stellate alle pizzerie gourmet passando per 'Spumantitalia', manifestazione dedicata alle bollicine svoltasi durante lo scorso week end a Garda. Il Sannio Consorzio Tutela Vini non si è fatto trovare impreparato alla ripresa degli eventi enogastronomici dopo il lungo stop causato dall'emergenza Covid-19, dando vita ad una serie di iniziative tenutesi in diversi angoli della Penisola. Luoghi prescelti, i locali che vedono all'opera alcuni degli chef più trendy e alcune delle pizzerie più ricercate.

Giovedì 2 luglio, con l'evento ospitato dal ristorante 'Corteinfiore', nel centro storico di Trani, perla dell'Adriatico, è calato il sipario su 'Il Sannio a tavola', eventi riservati agli operatori del settore. Un format che il Consorzio Sannio ha ideato con la collaborazione di **MySocialRecipe**, il portale ideato dalla nutrizionista **Francesca Marino** che si fonda sulla registrazione di ricette inedite, per tutelarne la proprietà. Il tour de 'Il Sannio a tavola' ha permesso a tanti giornalisti e altri protagonisti della comunicazione enogastronomica di approfondire la loro conoscenza dei vini del

Cerca



Categorie

- [Comunicazioni elettorali](#)
- [Cronaca](#)
- [Eventi](#)
- [Il cinghiale indiscreto](#)
- [Il cinghiale racconta](#)
- [Interviste](#)
- [L'angolo dello spirito](#)
- [L'obiettivo sulla città](#)
- [L'osservatorio](#)
- [La gioia della Speranza](#)
- [Politica](#)
- [Provincia](#)
- [Recensioni librerie](#)
- [Redazione](#)
- [Riceviamo e pubblichiamo](#)
- [Sport](#)
- [Tanti auguri](#)
- [Teatro](#)
- [Un po' più in là del... Pomerio](#)

Articoli recenti

- [Moiano: uno studio di fattibilità per la Panoramica di Luzzano](#)
- [Il Sannio Consorzio Vini riparte con l'abbinamento a piatti stellati e pizze gourmet](#)



Sannio, in particolare delle denominazioni Falanghina del Sannio Dop e Aglianico del Taburno Docg, punti di forza della produzione beneventana, che da sola rappresenta oltre la metà del vino prodotto in Campania. Durante i vari incontri, che hanno avuto come guida il giornalista Luciano Pignataro, questi vini sono stati abbinati a piatti di alcuni chef prestigiosi, ricette tutelate dal portale [Mysocialrecipe](#). Il gustoso tour è partito a metà maggio da Napoli, con l'incontro tra i vini sanniti con le creazioni gastronomiche sospese tra terra e mare di Lino Scarallo, guida della cucina stellata di uno dei locali più suggestivi della città, 'Palazzo Petrucci' a Villa Donn'Anna, affacciato sull'incantevole mare di Posillipo. A seguire l'incontro con la cucina di grande equilibrio fra tradizione e innovazione di Niko Sinisgalli, anima del 'Tazio Ristorante' all'interno dell'hotel 'Anantara Palazzo Naiadi', situato nel magico cuore di Roma. C'è stata poi la tappa a 'Il Clandestino Susci Bar' nell'incantevole baia di Portonovo, nelle Marche, locale ideato e guidato dal bistellato Moreno Cedroni, l'enfant terrible considerato uno degli chef italiani più innovativi. Penultimo incontro in calendario è stato quello che ha portato i vini sanniti a Milano, per incontrare i piatti di Elio Sironi, chef ispirato alla semplicità esigente, con la riscoperta di grandi classici della cucina italiana, nei moderni e accoglienti locali del ristorante 'Ceresio 7', affacciati sul moderno skyline del nuovo centro direzionale e delle Varesine. La chiusura, come detto, si è svolta al 'Corteinfiore' di Trani, dove il giovane chef Alessio Di Micco, opera rispettando la purezza dei sapori di mare, con interpretazioni di grande equilibrio e raffinata creatività. Terminato il tour tra i ristoranti stellati si attende ora la ripartenza di 'Pizza&Falanghina Tour', il progetto nato nell'ambito della stretta collaborazione che il Consorzio Sannio ha sancito con Gambero Rosso, diventando anche sponsor della 'Guida Pizzerie' della nota casa editrice del settore enogastronomico.

'Pizza&Falanghina Tour' promuove l'abbinamento tra la pizza e i vini ottenuti da uve falanghina, un matrimonio all'insegna della cultura della buona tavola tra un simbolo dell'italianità nel mondo e il vitigno principe della Campania. Il tour prevedeva sei tappe in giro per l'Italia, con la prima cena che si è tenuta lo scorso ottobre da Pier Daniele Seu nella sua insegna 'Seu Pizza Illuminati', nel cuore del quartiere Trastevere di Roma. Dopo il blocco per il Coronavirus si ripartirà il prossimo 16 luglio alla 'Enosteria Lippen' di Truggio (Monza Brianza), proseguendo con 'Piccola Piedigrotta' a Reggio Emilia il 29 luglio, il 30 luglio con la soffice pizza di Renato Bosco di 'Saporè' a San Martino Buon Albergo (Verona), chiudendo ospiti del pizzaiolo Gino Sorbillo nelle sue appendici di 'Lievito Madre' a Genova e Milano.

Tra questi due interessanti tour il consorzio Sannio ha partecipato alla terza edizione di 'Spumantitalia' a Garda (dal 2 al 4 luglio), manifestazione ideata da Andrea Zanfi, editore di 'Bubble's Italia Magazine' con una vita trascorsa a scrivere soprattutto di bollicine. Nello scenario di questo evento, che costituisce uno dei palcoscenici più importanti per la promozione del mondo spumantistico italiano, sono state protagoniste le bollicine prodotte da uve falanghina.

«Abbiamo prontamente ripreso – spiega Libero Rillo, presidente del Consorzio – i percorsi che avevamo tracciato prima della chiusura dettata dalla pandemia. Ci sono ancora regole da rispettare – e questo è importante per la tutela della nostra salute – ma a poco a poco ritorniamo a incontrarci, potendo organizzare e partecipare a eventi di promozione enogastronomica. Durante il primo lockdown avevamo visto giusto, progettando queste iniziative che ci hanno permesso di riprendere la nostra attività di promozione non appena è terminato il lungo blocco imposto dall'emergenza sanitaria. L'incontro con la cucina degli chef stellati come quello con i protagonisti più ricercati del mondo della pizza, costituiscono un investimento importante e sul lungo periodo. Grazie a questi tour incontriamo centinaia di operatori del settore, proponendo assaggi di piatti ricercati e pizze gourmet con la qualità dei nostri vini. L'intento è quello di fare cultura della qualità, per veicolare il Sannio che è terra di assoluto interesse.

Parlare del Sannio, della sua bellezza e delle sue risorse culturali, degustando gli

[Ponte: lutto ed incredulità per l'improvvisa scomparsa di Ahmed \(Nicola\) Laayouni](#)

["di verso in verso... di poesia in poesia" il 7 luglio al Teatro Romano](#)

[Perifano in conferenza stampa con De Luca afferma: fu quanto meno avventata la dichiarazione di dissesto finanziario del Comune](#)

Commenti recenti

giacomo de angelis su [Ponte: arriva un concreto "aiuto per i nostri... cuori!"](#)

Luigi Iarossi su [Triste "No" allo Spirito di Fatima!](#)

valerio su [I giallorossi adesso possono sperare solo in un miracolo](#)

Michele Ruggiano su [La sfida anticristica del Comunismo per la fine perversa della storia](#)

Peppe zotti su [Gli insegnamenti dei Vangeli apocrifi, parla l'artista beneventano Peppe Zotti](#)

Archivi

[Luglio 2021](#)

[Giugno 2021](#)

[Maggio 2021](#)

[Aprile 2021](#)

[Marzo 2021](#)

[Febbraio 2021](#)

[Gennaio 2021](#)

[Dicembre 2020](#)

[Novembre 2020](#)

[Ottobre 2020](#)

[Settembre 2020](#)

[Agosto 2020](#)

[Luglio 2020](#)

[Giugno 2020](#)

[Maggio 2020](#)

[Aprile 2020](#)

[Marzo 2020](#)

[Febbraio 2020](#)

[Gennaio 2020](#)

[Dicembre 2019](#)

[Novembre 2019](#)

ottimi vini delle aziende aderenti al Consorzio abbinati a piatti unici, ha fatto vivere un'interessante esperienza emozionale ad alcuni protagonisti della comunicazione enogastronomica italiana. In questo solco si inseriscono anche le tappe del lungo viaggio con cui da anni andiamo promuovendo i vini Falanghina del Sannio Dop in abbinamento alla tradizionale pizza napoletana diventata grazie all'impegno di tanti bravi pizzaioli un prodotto gourmet».

← [Ponte: lutto ed incredulità per l'improvvisa scomparsa di Ahmed \(Nicola\) Laayouni](#)

[Moiano: uno studio di fattibilità per la Panoramica di Luzzano](#) →

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento

Nome *

Email *

Sito web

Invia commento

- [Ottobre 2019](#)
- [Settembre 2019](#)
- [Agosto 2019](#)
- [Luglio 2019](#)
- [Giugno 2019](#)
- [Maggio 2019](#)
- [Aprile 2019](#)
- [Marzo 2019](#)
- [Febbraio 2019](#)
- [Gennaio 2019](#)

TrueColor lab® Grafica Pubblicitaria - 3D - Web



TueColor lab® - Grafica Pubblicitaria - 3D - Web

Powered by WP Bannerize

Sannio Disinfestazione



Powered by WP Bannerize

Fiammiferi Marsiglia



Fiammiferi Marsiglia dal 1880

Powered by WP Bannerize