DEGUSTAZIONI 15 Giugno 2021 Jessica Bordoni

Il Sannio a tavola: il format del Consorzio che promuove l'enologia beneventana

Distretto vinicolo di 10 mila ettari, il **Sannio** rappresenta più del 60% della produzione campana. L'obiettivo del **Consorzio** è crescere in qualità e immagine percepita attraverso iniziative come **"Il Sannio a tavola"**, tour enogastronomico in cinque ristoranti che ha fatto tappa anche al Ceresio 7 di Milano.

Savoir faire, ma anche faire savoir, come insegnano i francesi. Il Consorzio Tutela Vini Sannio ha fatto sua questa lezione ed è partito per un **tour promozionale itinerante** tra le città italiane. L'iniziativa, intitolata **"Il Sannio a tavola"**, ha coinvolto cinque importanti ristoranti gourmet che hanno proposto le loro creazioni d'autore in abbinamento ai vini simbolo dell'enologia beneventana, a cominciare dalla **Falanghina del Sannio Doc** e dall'**Aglianico del Taburno Docg**, senza dubbio i due alfieri della produzione locale. Dove però iniziano a farsi strada anche varietà minori, ma non meno interessanti, come la **Coda di Volpe** e il **Piedirosso**.

Fari puntati su Falanghina e Aglianico del Taburno

Il format "Il Sannio a tavola" è stato organizzato in collaborazione con il portale MySocialRecipe della biologa nutrizionista **Francesca Marino** e moderato dal giornalista **Luciano Pignataro.** Chi scrive ha partecipato alla tappa milanese, in scena lo scorso 8 giugno al Ceresio 7, rooftop restaurant tra i più esclusivi della città. I piatti dello chef **Elio Sironi** sono stati accompagnati da quattro etichette di **Falanghina** (compreso uno spumante e un passito) e un **Aglianico del Taburno** in versione rosato.

L'impegno del Consorzio

«Il Sannio è una terra appartata, per certi aspetti ancora segreta, e rappresenta una delle aree della Campania storicamente più vocate alla coltivazione della vite" ha

146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

spiegato il presidente del Consorzio **Libero Rillo**. «Sulle nostre dolci colline si concentrano **oltre la metà dei vigneti regionali**". Parliamo di 10 mila ettari vitati, per un totale di 8 mila imprenditori vinicoli coinvolti e **100 aziende imbottigliatrici**. «In termini di volume il Sannio costituisce il 64% della produzione campana, ma c'è ancora molto da lavorare sul fronte della qualità se pensiamo che solo il 25% del totale è formato da bottiglie Docg Doc e Igt". L'obiettivo del Consorzio, nato nel 1999, è proprio quello di **accrescere l'immagine** della viticoltura sannita a livello nazionale, puntando sulla **tipicità** e sull'**unicità** dei suoi prodotti.

Il caso Falanghina

La valorizzazione non può che partire dalla **Falanghina**, vitigno autoctono campano che proprio nel Sannio ha trovato la sua area di elezione. «La storia della Falanghina è una storia di rinascita, assomiglia un po' ha quella della favola di Andersen in cui il brutto anatroccolo si trasforma in cigno", commenta il presidente Rillo. Dopo un periodo di oblio, infatti, grazie anche al riconoscimento della Doc nel **2011**, la sua diffusione è letteralmente esplosa. I numeri attuali raccontano di poco meno di **3 mila ettari** vitati, circa **6 milioni di bottiglie a Doc** e altrettante targate Igt, per un valore complessivo superiore ai 90 milioni di euro. "È il vino portabandiera del territorio e insieme all'Aglianico del Taburno rappresenta il 50% della produzione complessiva". Oggi molti produttori hanno iniziato a produrla anche **spumante**, raggiungendo risultati interessanti. La Falanghina, infatti, è un vitigno molto versatile, e accanto alle versioni **"d'annata"**, si presta ad altre più evolute, garantendo una bella **tenuta nel tempo**.

●

I vini in abbinamento ai piatti del Ceresio 7

Torniamo al pranzo al Ceresio 7 e ai vini in degustazione. Con il *crudo di ricciola e gamberi in saor di ortaggi* è stata servita la **Falanghina Spumante Brut Maleventum** dell'azienda **La Fortezza**. Perlage fine e abbondante, bouquet agrumato con finale di crosta di pane. La seconda portata, ovvero *seppie alla diavola, menta e piselli*, ha trovato un degno compagno nella **Falanghina del Sannio Alexia** della **Fattoria Ciabrelli**. Un bianco luminoso, fruttato, sapido. Di precisione ed eleganza.

Con il *risotto limone, vaniglia, erbe fini e pecorino* si cresce di complessità aromatica e concentrazione grazie alla **Falanghina del Sannio dell'azienda Terrantiqua**; mentre ad accompagnare il *branzino arrosto, melanzane e fumetto di pomodoro* ci pensa l'**Aglianico del Taburno Rosato Docg** della tenuta **Il Poggio**. Di colore rosa tenue, con note di melograno, pompelmo rosa, accenni minerali. Beva dinamica e armonica. Chiusura dolce con il *cioccolato biondo ibisco, pistacchi e frutti di bosco* insieme al quale è stato servito un calice di **Falanghina Passito Sannio Igp** di **Torre Varano.** sentori di miele, albicocca, fichi secchi e mandorla. Ricco e avvolgente, dolce senza essere stucchevole.

Tag: Aglianico del Taburno, Coda di Volpe, Consorzio Tutela Vini Sannio, Falanghina del Sannio, Francesca Marino, Libero Rillo, Luciano Pignataro, Piedirosso

© Riproduzione riservata - 15/06/2021

Leggi anche ...

146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.