



'Il Sannio a Tavola' e 'Pizza&Falanghina': il Sannio Consorzio Tutela Vini riparte

Concluso a Trani l'appuntamento promosso in collaborazione con **'Mysocialrecipe'** che ha toccato Napoli, Roma, Portonovo e Milano, ospiti degli chef Scarallo, Sinisgalli, Cedroni, Sironi e Di Micco

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 'Corteinflore', 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 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 'Corteinflore' 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 eno-

gastronomico. '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 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».

Gli eventi

**Vini sanniti protagonisti
lungo tutta la penisola
abbinati a piatti stellati
e pizze gourmet**

