

**QUINTODECIMO**

**Etichette di eccellenza e piatti a quattro mani**



In una serata d'eccellenza i vini dell'azienda Quintodecimo, di Mirabella Eclano, hanno incontrato i piatti di Oliver Glowig e dello chef ospite Antonio Pisaniello de *La Locanda di Bu*, di Nusco. L'evento, rivolto agli ospiti de *L'Olivo*, si è rivelato un interessante percorso di gusto tra i profumi e i sapori della cucina mediterranea d'eccellenza. La serata ha avuto tra i protagonisti le eccezionali etichette dell'azienda campana, che produce 30 mila bottiglie, dalla Falanghina Via del Campo 2007, al Fiano di Avellino Exultet 2007, al Greco di Tufo Giallo d'Arles 2007, all'Aglianico Terra d'Eclano 2006 al Taurasi Riserva Quintodecimo 2004, il vino *top* della cantina. Luigi Moio, ordinario di Enologia all'Università Federico II di Napoli e produttore per passione, insieme alla moglie Laura, ha spiegato la sua filosofia produttiva: "Voglio dare un'emozione unica e per farlo devo creare qualcosa di non riproducibile in altri luoghi. Per trasmettere un territorio devo utilizzare gli ingredienti di quel territorio e, dunque, l'unico modo per esprimerlo è partire da un vitigno che vi si è da tempo adattato. Io sono molto legato alla falanghina, che mi dà grandi soddisfazioni, e sto scoprendo l'aglianico. Un vino, per essere definito tale, deve a mio giudizio essere perfetto, con un grande equilibrio e una estrema purezza sensoriale". I vini di Quintodecimo hanno accompagnato piatti mirabili per equilibrio, profumi e sapori: di Oliver Glowig il raviolo di gamberi e zucchine al limone con uovo a bassa temperatura, il filetto di triglia con patate schiacciate e midollo gratinato in salsa di ribes nero, e la cartelletta alla vaniglia con sorbetto di nespole; di Antonio Pisaniello, la ricotta frita di Montella con purea di zucchine, acqua di pomodoro, patate, alici e soppresa tiepida, e la polpettina di Laticauda (l'agnello irpino) con purea di piselli, sale nero, genovese di cipolle di Suasa e fiori: un menu a quattro mani che ha sottolineato la creatività dei due chef.

