

Sapori in Corso *i prodotti tipici*



Piatti, bottiglie e bicchieri

A sinistra, Luigi Moio nella sua azienda
Sopra, le bottiglie di Quintodecimo
A destra, Alessio Nicolini, chef di «Villa Assunta»

Notizie Golose



UVA A PRIORA

Dal 1° all'11 ottobre a Priora (Sorrento) «Sagra dell'Uva»: appuntamenti enogastronomici alternati a eventi culturali e rappresentazione «storica» della vendemmia con gli agricoltori impegnati nella pigiatura dell'uva secondo i metodi tradizionali

TRENTINI DOC

Il 5 ottobre dalle 18 a mezzanotte a Città del Gusto a Napoli «Trentodoc... la montagna nel calice»: seminario-degustazione condotto da Daniele Cernilli ed Enrico Paternoster sulle bollicine trentine e festa finale con i piatti di Alfonso Caputo (Taverna del Capitano) e del trentino Cristian Bertol. Euro 12 a persona, info: 081/19808900

IL CLUB DEI MACCHERONICI

Missione a Quintodecimo nelle vigne del prof Moio

Visita-degustazione a Mirabella Eclano l'11 ottobre

Non si vive di sola Spagna: dopo il Barcellona Gastrotour 2009, Maccheronia torna a esplorare le eccellenze campane con una missione a Mirabella Eclano nella vigna e nella cantina di Quintodecimo, dove il professor Luigi Moio, protagonista del rinascimento enologico della regione, dedica la sua scienza e la sua passione ai grandi vitigni autoctoni della regione: una produzione dai numeri limitati ma dal livello qualitativo eccelso che si avrà modo di conoscere appieno domenica 11 ottobre, quando i partecipanti all'evento si ritroveranno nell'azienda di Mirabella Eclano (Avellino).

Guidati dal «vignaiolo» titolare, enologo e docente di enologia alla Federico II, conosceremo i segreti della vendemmia passeggiando nella vigna dove l'Aglianico sta per essere raccolto, per spostarci poi tra le botti e le barriques dove il vino riposa. Li degusteremo l'intera gamma della produzione: il Fiano d'Avellino «Exultet», la Falanghina «Via del Campo», il Greco di Tufo «Giallo d'Arles», l'Aglianico «Terra d'Eclano» e il già leggendario Taurasi Riserva 2004 «Vigna Quintodecimo». Grandi vini destinati (non solo

i rossi) a crescere ulteriormente nel tempo, vini che parlano il linguaggio della terra che li genera, ma svelano anche gli amori intellettuali di Moio: e se «Via del Campo» rimanda inevitabilmente a De André, il «Giallo d'Arles» è quello dei campi di Van Gogh accesi di luce sotto il sole di Provenza, omaggio di Moio alla Francia conosciuta nei suoi anni di studio. Francia non come modello da imitare pedissequamente, ma come parametro con il quale misurarsi per costruire, vendemmia dopo vendemmia, la scalata alla qualità assoluta. E che nel volgere di

poche stagioni ha già raggiunto vette altissime: dall'«Exultet» che Gimmo Cuomo definì nella sua rubrica la «Lamborghini del vino» al «Terra d'Eclano» degno dei re (o almeno dei delfini) di Francia; al Taurasi che ovviamente rappresenta la scommessa più ambiziosa di questo casertano (è nato a Mondragone da Michele Moio, nelle sue vene scorre il Falerno) fattosi irpino per inseguire — dopo aver firmato come enologo le etichette di alcune tra le migliori aziende campane — la magnifica ossessione del vino perfetto. Del resto, «coltivare la perfezione»

è lo slogan — e il programma minimo — dell'azienda.

Siete dunque tutti invitati, Maccheronici in primis, a trascorrere questa giornata ad alta intensità enoculturale che si concluderà come da tradizione a tavola, nella vicina «Villa Assunta» dove con Moio scopriremo le mille sfumature dell'abbinamento cibo-vino (vedi box): la quota per la visita + degustazione + pranzo è di euro 40 (10 i bambini); gli interessati non devono far altro che inviare una mail al mio indirizzo (attenzione, è cambiato: adesso è antonio.fiore@corriere.it) indicando il numero dei partecipanti, e aspettare una mia mail di conferma.

I posti a disposizione sono una sessantina, ma il consiglio è quello di prenotarsi al più presto onde evitare cocenti delusioni. L'appuntamento è entro le 10.30 di domenica 11 ottobre presso l'Azienda Quintodecimo in via San Leonardo 27 a Mirabella Eclano (Tel.0825.449321). Itinerario consigliato: autostrada A16, uscire a Benevento e proseguire in direzione Foggia lungo la Statale 90 fino al km.3,700 e qui svoltare a destra. Exultiamo!

Grouchofiore

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Con le ricette di Alessio Nicolini

E poi tutti a pranzo a «Villa Assunta»

Terminata la visita in vigna e in cantina, ci si sposterà di poche centinaia di metri per raggiungere alle 13.30 «Villa Assunta» in via Capo di Gaudio, dove lo chef Alessio Nicolini detto «o milanese» (e mio compagno d'avventure nella Prima spedizione maccheronica sulla Grande Muraglia cinese) ha preparato il menu d'autunno ideale da abbinare ai vini di Quintodecimo: antipasto, due primi, un secondo e il dessert. Per quanto riguarda il menu fornisco però appena qualche cenno, per non rovinarvi la soppesa; dico solo che ricotta di Montella, funghi porcini, pecorino Carmasciano, castagne e Caciocavallo podolico saranno tra gli ingredienti che allieteranno il nostro palato assieme ai vini di Luigi Moio che riassaggeremo tutti «sui piatti».