



IL BICCHIERE
E LE VIGNE

Un progetto collettivo vede i principali comuni vitivinicoli beneventani collegati a Irpinia, Cilento e Lucania con l'obiettivo di inserire le buone pratiche in agricoltura nel magico anno di "Sannio Città Europea del vino"

PROTAGONISTA
Floriano Panza
sindaco di Guardia
Sanframondi capofila
del progetto



Pasquale Carlo

OBIETTIVI
Un percorso virtuoso che parte dai centri sanniti di affermata produzione vitivinicola di Castelvenere, Guardia Sanframondi, Sant'Agata dei Goti e Solopaca e che, percorrendo la terra campana, fa tappa prima a Castelfranci in Irpinia e poi a Caggiano e Sant'Angelo a Fasanella nell'area salernitana dei monti Alburni, prima di giungere nella Basilicata Inferiore, coinvolgendo i centri di Roccanova e Grumento Nova, storicamente collegati alla produzione di vino.

Un percorso virtuoso che parte dai centri sanniti di affermata produzione vitivinicola di Castelvenere, Guardia Sanframondi, Sant'Agata dei Goti e Solopaca e che, percorrendo la terra campana, fa tappa prima a Castelfranci in Irpinia e poi a Caggiano e Sant'Angelo a Fasanella nell'area salernitana dei monti Alburni, prima di giungere nella Basilicata Inferiore, coinvolgendo i centri di Roccanova e Grumento Nova, storicamente collegati alla produzione di vino.

È questo il progetto 'Biowine' (Biological Wine Innovative Environment), finanziato nell'ambito del PON Governance 2014/2020 su iniziativa dell'Agenzia per la Coesione Sociale, in virtù del Fondo Europeo di Sviluppo Regionale dell'Unione Europea. Il progetto prevede il trasferimento del know-how e degli strumenti già sperimentati dai Comuni dell'area del Prosecco Superiore Docg Conegliano-Valdobbiadene in provincia di Treviso (con il Comune di San Pietro di Feletto a fare da coordinatore), verso i comuni campani e lucani, per giungere alla definizione, approvazione e adozione di un Regolamento intercomunale di Polizia rurale quale strumento atto a fornire un quadro normativo unitario e aggiornata,



to, condiviso dalle amministrazioni comunali e concordato con i soggetti interessati presenti sul territorio.

Non si tratta solo di passaggi burocratici: come dimostra il caso Veneto, ma anche la Toscana, la tutela e la pulizia del paesaggio rurale è la cornice essenziale per poter dare valore al vino ed è questo l'obiettivo dei

sindaci che hanno aderito al progetto.

Da alcuni mesi si assiste ad una frenetica attività di incontri e discussioni volti a studiare e metabolizzare la buona pratica designata in terra veneta nel corso di un decennio di sperimentazioni nel coinvolgimento attivo del mondo vitivinicolo (consorzi, produttori singoli e



associati), sindacale e delle associazioni di categoria interessate, oltre che del mondo della ricerca (enti di ricerca locali e nazionali, università, scuole enologiche), grazie alle quali sono stati definiti e poi applicati alcuni importanti atti amministrativi volti sia a recepire le disposizioni relative alle riforme di politiche settoriali (uso sostenibile di prodotti fitosanitari) e sia a promuovere strumenti più efficaci di tutela della salute e dell'ambiente rurale nell'ambito delle varie attività agricole collegate, in particolare modo, alle attività vitivinicole.

Incontri e discussioni che hanno l'obiettivo di riadattare questo strumento sui territori della vasta platea degli enti "riusanti". Nel corso di due mesi di attività sono state recepite una banca di osservazioni, diventata oggetto della recentissima trasferta che ha visto la pattuglia di 'Biowine' ritornare nelle terre del Prosecco Docg, riconosciute Patrimonio mondiale dell'Umanità da parte dell'Unesco, per mettere a punto la nuova fase di lavoro previsto nell'ambito di questa cessione di best practices che prenderà il via nelle settimane future nelle diverse realtà che hanno dato vita alla rete per realizzare sul campo questa positiva esperienza.

«L'applicazione sul campo di 'Biowine' - dichiara Floriano Panza, sindaco di Guardia Sanframondi, ente capofila del progetto - non costituirà un semplice riuso in terra campana e lucana di una best practice adottata in terra trevigiana. Il vero obiettivo è invece quello di fare in modo che questo percorso di riadattamento di buone regole possa diventare anch'esso un vero e proprio modello di riferimento, ulteriormente replicabile in altre aree interne o rurali. Siamo impegnati in una intensa attività che impegna non solo noi amministratori, ma anche professionisti e operatori del settore, per modellare sui nostri territori questa buona pratica che, partendo dal comparto vitivinicolo, mira a diffondere la cultura del paesaggio e dell'uso responsabile del territorio, stimolando tutti gli attori impegnati nella pianificazione, progettazione e gestione degli stessi territori a mettere in atto un processo virtuoso».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DA SCOPRIRE



'A TAVERNA DO RE NAPOLI

Una brace vicino al Mercadante

Da sempre il locale di Francesco Parrella che sta affianco al Mercadante è un riferimento per gli amanti della cucina napoletana tradizionale. Da un po' di tempo però c'è una novità interessante, sicuramente poco diffusa in città. Una vera e propria brace dove si propongono ottime carni selezionate e pesci comprati al mercato e serviti in maniera semplice ed efficace ai clienti affezionati. Francesco è persona di mestiere, sommelier Ais, propone anche buoni vini campani con ricarichi decisamente onesti. Imperdibile appena sbarcate dagli aliscafi.

L'pigna.

'A TAVERNA DO RE' NAPOLI
Piazza Municipio
Tel. 081 552 24240



SOUL BURGERS A MARIGLIANO

Polpette e panini al posto delle pillole

Di giorno è alle prese con pillole, sciroppi e siringhe. Fa il farmacista. Di sera si leva il camice e consiglia tra i tavoli: panini, hamburger e polpette. Ettore Vivo se la passa così. Spedisce ricette. Quelle più buone hanno il sapore deciso di Radical Cheese Burger con insalata, pomodoro confit, cheddar e bacon caramellato. Oppure del Re del Nord, il panino con baccalà cotto a bassa temperatura, papacella napoletana riccia, provola di bufala tutto affumicato a freddo con legno di betulla. Da sballo.

Tommaso Esposito

SOUL BURGERS A MARIGLIANO
Corso Umberto 733 Tel. 349.3487620
Aperto la sera



#PizzAward: chiusa fase web, attesa per la finale live

Chiusa la fase web della quarta edizione del contest internazionale #pizzAward di MySocialRecipe. Si registra un ritorno alla tradizione, esaltando le tipicità locali. Tendenza non solo italiana, ma internazionale. Una competizione che si gioca a colpi di impasti sempre più ricercati, ingredienti di qualità, uniti a creatività e

competenza, che saranno ora valutati dalla giuria presieduta Anna Scafuri. I dieci finalisti, le cinque migliori proposte tra le pizze ispirate alla tradizione e le cinque migliori tra le pizze di innovazione, si scontreranno in una gara live il 26 novembre a Napoli. Dal 1 agosto e fino al 31 agosto 2019, parte il primo

"videocontest #pizzAward" ed i pizzaioli da tutto il mondo avranno l'opportunità di assicurarsi un invito per la serata finale pubblicando sul proprio profilo Facebook un video dal tema "La mia pizza in 30sec", taggando mysocialrecipe con hashtag #pizzAward2019.



IN VINO
VERITAS

FIANO DI AVELLINO 2016 GUIDO MARSELLA

Per avanzare è necessario restare indietro

Teorema numero uno sui vini della Campania e dell'Irpinia: chi si ferma va più avanti degli altri. Svolgimento. Era il lontano 1999 quando Guido Marsella presentò sul mercato il bianco del 1997, respinto con perdite da tutti i ristoratori tranne due: Don Alfonso 1890 e Mario Riccardi della Cantinella del Mare. Anno 2014, ora che diverse aziende irpine finalmente fanno fare un anno di attesa al Fiano Marsella passa a due. Ed eccolo allora, il 2016 di Guido Marsella lo beviamo da Nonna Sceppa a Paestum, la grande trattoria da

sempre vetrina del meglio dei vini campani. L'ennesima prova di forza del piccolo viticoltore, il suo Fiano anche in questa edizione gioca di potenza olfattiva anticipando un percorso che sicuramente sarà memorabile. Note di mela, ma anche fumè, al palato trionfa la freschezza che bilancia l'alcol con un finale lungo, preciso e infinito. Un vino imperdibile che vi accompagnerà per tutta la vita, per quanto lunga possa essere.



Sede a Summonte.
Via Marone, 1
Tel. 0825.626566
Enologo: Guido Marsella
Bottiglie prodotte: 15.000
Ettari: 3 di proprietà
Vitigni: fiano di Avellino

A cura di
Luciano Pignataro

IL POSTO
GIUSTO

LA LAZZARA NAPOLI

Zuppa di cozze e scarpariello a piazza Francese

Schietta, verace, sincera e anche un po' ingenua. La cucina di tradizione napoletana, se la si ama, la si cerca così. Da un anno e mezzo in piazza Francese, proprio dietro il Mercadante, Claudio Filippi ha scommesso su questo format ruspante e l'affollato via vai a pranzo a cena conferma la bontà della scelta. Il mestiere c'è, Filippi ha lavorato vent'anni da Ettore a Santa Lucia, la formula è quella, doppia, di pizzeria e cucina partenopea. Dentro e fuori, turisti e clienti locali. Porzioni abbondanti, materia prima di

qualità, un menu che potreste citare a memoria, dallo scarpariello alla genovese, dai polpi alla luciana al baccalà in cassuola. Ottimi sauté di vongole e zuppa di cozze, grigliate e frittiture sono gustose. La pizza, di buon livello, offre molte varianti anche in forma di "lazzarella", sorta di panuozzo ripieno di ogni possibile farcitura, dalla parmigiana di melanzane alla tagliata di manzo. Anche il pane in tavola è eccellente,



LA LAZZARA
NAPOLI
Piazza Francese 9/10
Tel. 081-5517854
3662018223
Chiusura: mai
Prezzo medio: 20 euro
vino escluso

A cura di
Santa Di Salvo