

zionata, pres

L'ECO D
DELLA STAMPA
STAMPA - MILA
MILANO - L'EC
L'ECO DELLA S
DELLA STAMPA
STAMPA - MILA
MILANO - L'EC

Oltre 150 «maitres d'hotel» alla scoperta dei vini irpini

La schiera di raffinati intenditori è stata ricevuta ad Atripalda dal presidente della Camera di Commercio, dal direttore dell'EPT, da varie personalità del mondo alberghiero e imprenditoriale e dagli anfitrioni, i fratelli Mastroberardino.

"Più di centocinquanta «maitres d'hotel» di tutta Italia, partecipanti al Primo Salone Internazionale Vini e Liquori che si tiene in Napoli, alla Mostra di Oltremare, hanno visitato la nostra provincia e sono stati ospiti dei fratelli Mastroberardino di Atripalda.

Ad accogliere l'eletta schiera di raffinati intenditori erano, oltre agli anfitrioni, il Presidente della Camera di Commercio, dr. Renato De Rogatis, il Direttore dell'Ente Provinciale per il Turismo, il comm. Capaldo, della Giunta Camerale, il presidente dell'Associazione Maitres Italiani Ristoranti ed Alberghi, commendator Angelo Pozzi, il cav. uff. Guido Ferniani, il comm. Bucci, il dr. Vismara del Ministero del Turismo, il dr. Antonio, il cav. Summa ed altri importanti personalità del mondo alberghiero intervenuti all'importante rassegna partenopea.

La visita alle cantine dei fratelli Mastroberardino è stata lunga e meticolosa, come ci si doveva attendere da così particolari visitatori.

Come aveva avuto occasione

di dire anche l'illustre gastronomo, giornalista e scrittore Luigi Veronelli, « il vino dà nobiltà solo a chi nobiltà gli riconosca ».

E l'eletta schiera di visitatori — tutti accompagnati da eleganti e competenti signore — ha fatto onore agli ottimi vini irpini che i Mastroberardino stanno decisamente valorizzando, con particolari riguardi alle due gemme dell'Irpinia, il Greco di Tufo ed il Tuni.

Un altro lusinghiero successo ha ottenuto quest'ultimo, entrando a far parte del Gotha dei vini, e cioè di quel Catalogo Bolaffi dei vini che proprio Luigi Veronelli ha curato, con magistrale stile e con straordinaria competenza.

«Questo vino — ha scritto Veronelli — di cui rivendico la "scoperta" — ha ancora (anche nel campione scelto) una vinificazione affrettata. Vinificato con maggiore cura potrebbe stare alla pari con i più grandi delle Cotes du Rhone».

Ma, più che di Veronelli, il Taurasi è una scoperta — o meglio una riscoperta — dei tre

fratelli Mastroberardino, che stanno appunto portando il Taurasi a livelli di eccellenza, imponendolo al gusto più raffinato ed all'attenzione degli ambienti più competenti.

Non a caso i centocinquanta maitres d'hotel sono giunti in Irpinia ed hanno portato con sè il ricordo tangibile e vivo di un vino nobile ed antico.

L'altra creatura eletta è il bianco Greco di Tufo, il compagno ed il pendant del rosso prodotto taurasino.

Vino di grande bouquet, era finora trascurato sulle mense più elette.

D'ora in poi esso sarà al centro dell'attenzione della gastronomia più raffinata, anche e soprattutto grazie all'entusiasmo dei Mastroberardino e della Camera di Commercio.

Dopo il riconoscimento della denominazione di origine controllata — prima ed importantissima tappa sulla strada della valorizzazione di un vino — è ora il tempo di un effettivo lancio.

Non a caso il presidente della Camera di Commercio additava nel settore agricolo una fonte non trascurabile del futuro progresso economico della nostra provincia.

Nè vanno trascurati — come ha sottolineato anche il dott. Mastroberardino nel suo saluto agli ospiti — i profondi legami esistenti fra il turismo ed una moderna e bene organizzata gastronomia, che punti sui prodotti tipici e sulle tradizioni locali, di pari passo con il risveglio della produzione artigianale, altro interessante campo di enormi possibilità per la nostra provincia.

C'è una vecchia tradizione che vuole il vino di Taurasi importato nella nostra provincia dai coloni romani, mentre si fa, d'altra parte, risalire il Greco di Tufo all'aminea gemella di cui parlarono i grandi scrittori latini Plinio e Columella.

Sarebbe davvero straordinario se la rinascita della nostra povera agricoltura dovesse pas-

sare attraverso questi due doni degli antichi coloni romani che nelle gole irpine s'aprono le strade non senza incontrare una eroica resistenza.

Intanto si moltiplicano le iniziative.

Si auspica la creazione di fattorie-pilota nel cuore delle zone del Taurasi e del Greco di Tufo, si prevede un rilancio dell'Enopolio taurasino, si parla già di un terzo nobile vino irpino, il Fiano.

Al pranzo di gala di dopodomani, alla Mostra d'Oltremare, non verranno serviti che vini trappini. Ci sembra che questo sia già un traguardo eccellente, dopo tanti anni di oscuro lavoro.

G. P.