



Gabriele e Davide Fonzone, dell’omonima cantina, battezzano l’ultimo «nato», l’Aglianico in purezza Irpinia Doc Campi Taurasini dell’enologo Luca D’Attoma

Un vino «Mattodà» da bere

BUONGUSTO

Annibale Discepolo

«Mattodà», più che da legare, sicuramente, da bere. È l’Aglianico in purezza Irpinia Doc Campi taurasini che Fonzone ha presentato nel corso di un evento riservato alla stampa di settore (ed esaltato dall’alta performance gastronomica dello stellato Genarino Esposito). L’evento nella bottaia della straordinaria cantina, traccia magnetica di futurismo architettonico che s’immerge «a doc» in un contesto ambientale magico e affascinante in località Scorzagalline di Paternopoli; trenta ettari di felicità e futuro enologico per chi come il professore Lorenzo Fonzone, luminare nel campo dell’ortopedia, nel 2000 vide, scelse e visionariamente ne immaginò quello che nel processo del vino in walking è indicato atto a divenire e che oggi è diventato atto finale. Luca D’Attoma, tra i maestri dell’enologia italiana, è rimasto affascinato e folgorato dal pae-

saggio che, diciamolo, ricorda un po’ anche la sua Toscana, dalle grandi potenzialità dei terreni di questo spicchio di eden che impongono sì impegno e passione, ma che sono alla fine generosi, se ripagati, nel regalare piccoli tesori (diversi ed anche in nuances in bianco per questa azienda) come Mattodà. Che è sì un lavoro tecnico-emozionale del suo papà, ma è soprattutto un lavoro di squadra, quella dei Fonzone: i fratelli Gabriele e Davide con le rispettive consorti, Silvia Campagnuolo (sommelier che si occupa degli eventi e della presentazione dei vini della maison e che per l’occasione ha presentato Mattodà) e Ria Stammelluti (addetta alla comunicazione social) e Amedeo De Palma (vendite estero e

ALLA PRESENTAZIONE NELLA CANTINA DI PATERNOPOLI, AI FUOCHI LO CHEF STELLATO GENNARO ESPOSITO

acquisti), stanno portando avanti dal 2000, allorché i fratelli Gabriele e Davide, percorrendo col papà Lorenzo questa collina all’epoca bellissima ma imperiosa, ebbero la visione di quanto oggi esiste. Un unicum raccontato da otto etichette – non è un caso, essendo l’8 il numero dell’infinito e dell’equilibrio cosmico – oggi curato e raccontato nel vino da Luca D’Attoma, collaborato da Francesco Moriano, enologo e tecnico di cantina e suo braccio destro. E Mattodà (che sarà presentato al Vinitaly), nasce una sera, nel corso di un incontro conviviale al tramonto sulla splendida terrazza di casa Fonzone. Estro e realismo, roba da matti, anzi da matto, e se all’aggettivo poi aggiungi il dà inteso come seconda persona del presente imperativo, eccolo questo Aglianico Campi taurasini in purezza allevato in cinque ettari dedicati (nei restanti si alleva il poderoso e pure elegante Taurasi Scorzagalline del nome della contrada). Seppur Aglianico, Mattodà, inevitabile il gioco di parole -, dà la chiara indicazione di un vino che può essere bevuto anche do-

po diversi anni. «L’idea è di fare un prodotto - afferma D’Attoma - che non fosse solo pronto subito, ma da indirizzare sulla strada dell’invecchiamento. Dove si vuole arrivare? In questo senso mi sono dato delle risposte: tutto ciò è nato camminando tra i filari, osservando l’uva, ammiccando al territorio che mi ha ispirato, mi ha dato tranquillità e felicità trasformata in creatività». C’è dunque la complicità della natura: i due versanti di una collina ben ventilata che spazia tra i 360 ed i 430 metri di altitudine, con i torrenti Fredane e Ifalco che scorrono intorno; l’esposizione eccellente, i terreni argillosi e le bassissime rese che consentono di ottenere uve di grande qualità che vengono raccolte in piena maturazione e vinificate nel rispetto rigoroso delle caratteristiche varietali di Mattodà; fermentazione e affinamento avvengono parte nel coccio pesto e parte in acciaio. E una sosta di tre anni in barrique di terzo e quarto passaggio in botti grandi di rovere francese.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La Verde sbarca alla Bmt con «la prima» del tartufo

L'EVENTO

Semaforo verde per l’Irpinia che sbarca alla Borsa mediterranea del turismo (Bmt). Da domani, presso la Mostra d’Oltremare a Napoli, parte una tre giorni con una raffica di focus su un segmento di grande respiro economico e di prospettive di sviluppo per le zone interne. La provincia di Avellino, presente alla vernissage con il presidente Rizieri Buonopane, sta lavorando attraverso la Fondazione Sistema Irpinia, timonata da Sabino Basso che farà parte della delegazione in campo per questo evento in cui l’Irpinia si appresta a diventare protagonista con i suoi luoghi più belli, i prodotti dell’agroalimentare tra cui vino, formaggi, olio e la novità: i liquori dell’abbazia di Montevergine. Tutto questo in un progetto più ampio che si aggancia a Rete Destinazione Sud, creatura di Michelangelo Lurgi, in cui Provincia e Fondazione si inseriscono in Ritorno in Italia 2023-2028, un progetto quinquennale con obiettivi strategici. «Abbiamo iniziato il lavoro qualche tempo fa - sottolinea Lurgi - per mettere in campo delle risorse di privati per una valorizzazione e promozione fatta attraverso un portale italiano nazionale in cui l’Irpinia c’è con i sindaci che hanno aderito all’invito per valorizzare da subito il prodotto Irpinia, quello della cultura, delle tradizioni, della gastronomia, un prodotto turistico che qualora gli operatori irpini decidessero di accogliere l’invito del presidente Buonopane, potranno gratuitamente mettere in vendita pacchetti turistici su Ritorno in Italia.it. Le piattaforme sono già on line, a breve inizierà l’inserimento delle attività commerciali di un’offerta turistica strutturata: promozione di alberghi, borghi più belli, autentici, b&b, ristoranti eccetera e tutto gratuito».



A far parte del progetto, 750 comuni italiani di 90 province, le più importanti associazioni nazionali ed estere. In Irpinia per ora sono 40 i sindaci; e quelli delle tre Docg, Tufo (Nunzio Donnarumma), Lapio (Trisa Lepore) e Taurasi (Antonio Tranfaglia) parteciperanno domani (inizio ore 14,00) a Experience Wine, primo focus che punterà sul prodotto principe, il vino. A seguire, gli altri, tra i quali un altro alfiere molto ricercato: il tartufo, su cui un irpino doc, Gianluigi Carrabas, con Typimedia editore e in collaborazione con Acì e l’associazione delle Città del tartufo italiane, ha cucinato un progetto decisamente appetibile: la mappa degli eventi del tartufo più importanti d’Italia: «Percorsi golosi-Tartufo 2023. Trenta tappe per trenta eventi». Che lo stesso Carrabas, esperto in Economia delle Risorse agroalimentari e dell’Ambiente, modererà venerdì 17 (alle 11,00), con la partecipazione dell’assessore regionale all’Agricoltura, Caputo, il presidente della Provincia, Buonopane, Gerardo Capozza, segretario generale Acì, Michele Boscaglia, presidente Città del tartufo, sindaci e amministratori. «Per la prima volta abbiamo messo insieme il mondo del tartufo, fino a ieri appannaggio solo di Alba, Acqualagna, di Umbria e Toscana, con l’intento di esaltare e comunicare ben nove specie di uno dei maggiori e più ricercati prodotti, protagonisti dell’Appennino».

an. di.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

In Biblioteca «quel che resta della permanenza»

NONSOLOGUSTO

Massimo Roca

Ritorna con 8 incontri, dal 18 marzo al 10 novembre presso la Sala Penta della Biblioteca Provinciale Capone di Avellino, la seconda edizione della rassegna Conversazioni in Irpinia, ideata e diretta da Emilia Bersabea Cirillo e Franco Festa. Il titolo di questa edizione è «Quel che resta della permanenza». Permanenza vuol dire, tra le tante accezioni, «stare in luogo in modo radicato». Ed è da questa definizione che si partirà. Gli 8 incontri (più un fuori programma) saranno l’occasione per compiere una riflessione

con quanti risiedono e operano in Irpinia: scrittrici e scrittori, ma anche un critico letterario, un artista delle arti pittoriche, un architetto, un imprenditore, una ricercatrice di storia locale. Primo appuntamento sabato 18 marzo alle 17.30 con il maestro Giovanni Spiniello. **Cinema per ragazzi** - Continua la mini rassegna di cinema per ragazzi dell’associazione Ebbriedilibri in collaborazione con lo Zia Lidia Social Club. Oggi alle 19 presso il cinema Partenio di Avellino è prevista la proiezione di The social dilemma. L’esperto Lorenzo Crescitelli introdurrà il docufilm e dialogherà con i ragazzi sui temi dei social media e sulla docufiction. «Abbiamo scelto questo film



perché in linea con alcuni temi del Festival Incantautori in città di cui questo ciclo di visioni fa parte», spiega Marina Siniscalchi, presidente dell’associazione Ebbriedilibri. «The social dilemma è un film del 2020 che parla dell’impatto dei social sulla vita di ognuno di noi. L’uso smodato dei social è stato già al centro di alcuni nostri appuntamenti. Abbiamo avuto ospite Ornella della Libera. Alcuni capitoli del suo Cru-do affrontano l’argomento così come Penso parlo posto di Carlotta Cubeddu altra nostra ospite ci ha presentato un testo inerente alla tematica. Il film di questa sera darà lo spunto a Lorenzo Crescitelli per addentrarsi in questa tematica. L’intento

è quello di promuovere un utilizzo consapevole dei social media, di provare a sviluppare una cultura digitale responsabile, in un momento in cui l’uso dei social si è molto precocizzato». **Mostre** - Oggi e domani al Circolo della Stampa di Avellino saranno in esposizione le creazioni di Gianluca Porcaro. Hands that create è la mostra tra arte e artigianato che sarà inaugurata alla presenza dell’autore questo pomeriggio alle 17. L’esposizione continuerà domani dalle 10 alle 13 e dalle 17 alle 20. Negli spazi espositivi del Castello Ducale Pignatelli di Bisaccia, è possibile visitare la mostra d’arte contemporanea Femmo immagine di Maria Rosaria

Francese in arte Mr. Francese, organizzata dalla direzione scientifica del Museo Archeologico e visitabile fino al prossimo 12 aprile tutti i giorni (escluso il lunedì) dalle 11 alle 13 e dalle 17 alle 19 (info 0827-89169). Leuth è il titolo della mostra di Pantaleo Musarò presso la sede espositiva della Fondazione De Chiara De Maio, in piazza Umberto I n.10-11 a Solofra. L’allestimento rientra nel programma di arte contemporanea “Colori” della Fondazione, curato da Valerio Falcone. Musarò propone una selezione di installazioni che esprimono la sua ricerca sia dei materiali, che nell’utilizzo sinergico di analogico e digitale. La Fondazione è aperta dal lunedì al sabato dalle 9.30 alle 12.30, oppure su appuntamento (segreteria@fondazione.it o il numero 3756043530).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Cinema

Avellino

Partenio			
Via G. Verdi - 0825/37119			
Creed III	Sala 1	19.00-21.00	
Mummie - A spasso nel tempo	Sala 1	17.00	
Mixed by Erry	Sala 2	17.00-19.00-21.00	
Missing	Sala 3	21.00	
Tramite amicizia	Sala 3	17.00-19.00	
L'ultima notte di Amore	Sala 4	16.45-19.00-21.15	
Lioni			
Nuovo Multisala			
Via Pietro Nittoli, 1 - 0827/42495			
Scream VI VM 14	Sala 1	17.00-19.15-21.30	€ 5,50-6,50
Creed III	Sala 2	19.15-21.30	€ 5,50-6,50
Mixed by Erry	Sala 3	17.00-19.15	€ 5,50-6,50
The Whale	Sala 4	17.00-21.30	€ 5,50-6,50
Mercogliano			
Movieplex			
Via Nicola S. Angelo - 0825/685429			
Mummie - A spasso nel tempo	Sala 1	17.00	

Creed III	Sala 1	19.10-21.50	
L'ultima notte di Amore	Sala 2	18.25-21.15	
Tramite amicizia	Sala 3	17.00-19.15-21.30	
Creed III	Sala 4	17.45-20.30	
Missing	Sala 5	19.15-21.50	
Women Talking - Il diritto di scegliere	Sala 6	19.10	
Ant-Man and the Wasp: Quantumania	Sala 6	21.30	
Scream VI VM 14	Sala 7	17.30	
Akira (rimasterizzato in 4K)	Sala 7	20.30	
Mixed by Erry	Sala 8	18.40-21.15	
Scream VI VM 14	Sala 9	18.50-21.40	
The Whale	Sala 10 Filmteam	19.00-21.30	
Mirabella Eclano			
Carmen Cityplex Mirabella			
Via Variante 73 - 0825/447367			
Scream VI VM 14	Sala 1	18.30-21.00	€ 6,00
Creed III	Sala 2	19.15-21.30	€ 6,00
Tramite amicizia	Sala 3	19.30	€ 6,00
Mixed by Erry	Sala 3	21.30	€ 6,00
Mixed by Erry	Sala 4	19.00	€ 6,00
Empire of Light	Sala 4	21.15	€ 6,00
L'ultima notte di Amore	Sala 5	18.30-21.00	€ 6,00
Tutto in un giorno	Sala 6	19.00-21.00	€ 6,00

Benevento

Gaveti Maxicinema

Contrada Piano Cappelle - 0824/1526221			
Creed III	Sala 1	16.45-19.15-21.45	€ 5,00
L'ultima notte di Amore	Sala 2	17.00-19.15-21.45	€ 5,00
Tramite amicizia	Sala 3	16.30-18.20-20.15-22.15	€ 5,00
Mixed by Erry	Sala 4	19.30	€ 5,00
Scream VI VM 14	Sala 4	17.15-21.45	€ 5,00
Akira (rimasterizzato in 4K)	Sala 6	19.00-21.30	€ 5,00
Mummie - A spasso nel tempo	Sala 6	16.30	€ 5,00

Torrecuso			
Contrada Torre Palazzo - 0824/876582-876586			
Scream VI VM 14	Sala 1	17.00-19.20-21.45	€ 4,50
Mummie - A spasso nel tempo	Sala 3	17.00	€ 4,50
Creed III	Sala 3	18.50-21.15	€ 4,50
L'ultima notte di Amore	Sala 4	17.00-19.20-21.40	€ 4,50
Argonuts Missione Olimpo	Sala 5	17.15	€ 4,50
The Whale	Sala 5	19.10	€ 4,50
Mixed by Erry	Sala 5	21.30	€ 4,50
Akira (rimasterizzato in 4K)	Sala 6	17.15-19.40	€ 4,50
Missing	Sala 6	22.00	€ 4,50
Empire of Light	Sala 7	17.15	€ 4,50
Mixed by Erry	Sala 7	19.30	€ 4,50
Tramite amicizia	Sala 8	18.20-20.15	€ 4,50
Creed III	Sala 8	22.00	€ 4,50
Women Talking - Il diritto...	Sala 9	18.00-20.00	€ 4,50
Tramite amicizia	Sala 9	22.00	€ 4,50

