

Fiera Enologica di Taurasi; Enogastronomia che genera emozioni ancestrali

Comunicato - 13/08/2014 - Taurasi - www.cinquerighe.it

Taurasi. Selezionare i migliori prodotti e abbinarli con gli ottimi vini, con il particolare carattere degli oli e con la naturalità del miele della terra irpina. La Fiera enologica di Taurasi è anche questo. È cultura. È un meraviglioso viaggio alla scoperta di gusti, profumi, sapori in grado di generare emozioni ancestrali. Cinque sere per altrettanti laboratori del gusto da vivere insieme agli esperti di settore. Nella suggestiva location del Castello marchionale niente è lasciato al caso. Ogni particolare è stato curato per assumere forme tali da rapire gli ospiti. Selezioni, abbinamenti e allestimento della location sono stati curati da Paolo Tranfaglia, presidente uscente della locale Pro loco e Pierluigi D'Amrosio - socio Pro loco in collaborazione, con l'enologo Angelo Melillo e il Consorzio Tutela dei vini d'Irpinia. Domani alle 21,30, nella Sala Carlo Gesualdo del Castello il caciocavallo - pezzata rossa e podolica - incontra i mieli irpini. La stagionatura 3-6 mesi è stata abbinata al Greco di Tufo DOCG e al miele di Acacia; la stagionatura 8-12 mesi al Fiano di Avellino DOCG e al miele di Agrumi; la stagionatura 18 mesi al Taurasi Riserva DOCG e al miele di Eucalipto/Agrumi. Infine sono previsti percorsi sensoriali di formaggi e mieli in abbinamento all'IRPINIA FIANO PASSITO DOC, di Zungoli). Stessa location e stessa ora per il laboratorio del 15 agosto tutto dedicato ai salumi del prosciuttificio Ciarcia e ai vini irpini. Degustazione: "Indovina il bianco". Il culatello irpino è stato abbinato allo Spumante di Fiano, prosciutto in abbinamento con il Greco di Tufo, soppressata in abbinamento con il Taurasi e a seguire "Indovina il Bianco", gioco a premi degustando, alla cieca, i vini Bianchi d'Irpinia (prosciuttificio Ciarcia - Venticano). Sabato 16, sempre nella Sala Carlo Gesualdo, i tre pecorini d'Irpinia - Carmasciano, Bagnoli Irpino e Zungoli - incontrano i mieli e vini. I pecorini con stagionatura di 3 mesi sono stati abbinati alla IRPINIA Coda di Volpe DOC e al miele di Sulla; i pecorini stagionatura 7 mesi con IRPINIA Campi Taurasini DOC e miele di Agrumi; i pecorini di stagionatura 12 mesi con il Taurasi Riserva DOCG e il miele di Castagno. Chiudono il laboratorio del gusto i formaggi e i mieli in abbinamento all'IRPINIA FIANO PASSITO DOC di Pietradefusi. Non poteva mancare, nella serata finale, un laboratorio del gusto su Taurasi e sul Taurasi. Il re dei vini incontra la cucina tipica irpina: zuppa contadina della media valle del Calore con culatello eclanese, salsiccia di pezzente, pomodorino di campo (il "piennolo"), fagioli borlotti, origano selvatico irpino e olio ravece marchigiana al Taurasi, crostatella della tradizione taurasina (ristorante "da Pino" - Taurasi). Appuntamenti di altissima qualità, dunque, dedicati ad un target di appassionati che non vogliono rinunciare al piacere delle emozioni enogastronomiche di pregio. Tutti i mieli sono prodotti dall'azienda "Artemide di Pietradefusi, mentre i vini sono messi a disposizione dai soci del "Consorzio Tutela Vini

d'Irpinia”. Per ogni laboratorio possono essere ospitate 30 persone, la prenotazione è obbligatoria.

Comunicato - 13/08/2014 - Taurasi - www.cinquerighe.it