

## **Fiera Enologica di Taurasi; Vino, gastronomia e un "goccio" d'arte**

*Comunicato - 16/08/2014 - Taurasi - [www.cinquerighe.it](http://www.cinquerighe.it)*

Taurasi. Un primo bilancio assolutamente positivo per la XV edizione della Fiera Enologica di Taurasi. Un fiume di gente ha onorato con la propria presenza la città irpina e il suo vino decretando ancora una volta il successo e l'attaccamento ad una delle manifestazioni più importanti della Regione Campania. Tanta voglia di divertirsi ma tanta attenzione anche alla cultura enogastronomica e all'arte e alla storia. Insieme ai laboratori del gusto - che anche quest'anno hanno segnato il tutto esaurito - a cura di Paolo Tranfaglia, Pierluigi D'Ambrosio, in collaborazione, con l'enologo Angelo Melillo e il Consorzio Tutela dei vini d'Irpinia, grande plauso e attenzione hanno suscitato nei visitatori il percorso guidato alla scoperta dell'architettura rinascimentale del Castello Marchionale a cura di Giacomo Barletta - Agenzia Taury Village e la mostra fotografica "Frammenti di Emozioni" di Laura D'Ambrosio, allestita all'interno del Castello medioevale: "Volevo regalare un'emozione" - ha osservato D'Ambrosio - ma anche quest'anno sono stati i visitatori a darla a me. Un segno di grande umiltà, di grande passione e di profonda competenza: il tratto distintivo di ogni singolo evento realizzato dalla Pro loco e dal suo Presidente, Cesare Monaco, all'interno della Fiera. Intanto, alla Pro loco lavorano senza sosta agli appuntamenti di domani - ultimo giornata della Fiera Enologica. Al Castello, per il laboratorio del gusto, "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, crostata della tradizione taurasina (presso ristorante; vini dei soci del "Consorzio Tutela Vini d'Irpinia" - prenotazione). Alle degustazioni guidate, si affiancano poi quelle libere, i banchi di assaggio, gli stands, e i piatti tradizionali - tra cui carne e peperoni, fusilli caciocavallo impiccato. Sul palco dell'arco maggiore la musica live è affidata a Bacchanali's, Nidi D'Arac e Sangennarobar. Una serata da non perdere, un viaggio alla scoperta della enogastronomia di pregio e del Taurasi docg - vero e unico oro nero della verde Irpinia.

*Comunicato - 16/08/2014 - Taurasi - [www.cinquerighe.it](http://www.cinquerighe.it)*