

L'EVENTO I fratelli Roberto, Erminia e Generoso hanno ospitato a Salza Irpina alcuni amici per una visita speciale

Di Meo apre le porte del suo casale

DI **MIMMO SICA**

Roberto Di Meo condivide insieme alla sorella Erminia e al fratello Generoso la proprietà dell'Azienda Agricola Di Meo che sorge a Salza Irpina, in provincia di Avellino, a 550 metri di altitudine. Enologo e presidente degli enologi campani, ha la responsabilità della direzione aziendale. Recentemente ha "aperto" le porte del casale settecentesco, che era il casino di caccia dei principi caracciolo di Avellino, a Sabrina e Antonio Buono, che conosce da vecchia data, e ai loro amici per trascorrere insieme una piacevole giornata.

«Dopo numerosi corsi formativi in Italia e all'estero ha ripreso negli Anni '80, insieme ai miei fratelli, l'attività aziendale che era stata interrotta dopo la morte prematura di nostro padre Vittorio».

Ricominciaste praticamente daccapo...

«Abbiamo reimpiantato le vigne e lasciato alcuni vigneti storici e nel 1986 abbiamo riavviato la Cantina».

Che cosa produce?

«Tutta la gamma dei vini irpini a eccezione della Falanghina che è del beneventano. Facciamo poi liquori, grappe, brandy anche con trent'anni di affinamento».

Che cosa significa "affinamento"?

«Invecchiamento. Nel corso degli anni mi sono specializzato seguendo un mio desiderio e una



forte passione nell'affinamento di vini bianchi. Sono il primo che ha proposto vini bianchi affinati. Nella mia carta vendo vini del 2003. È un vecchiamiento molto longevo. Oggi c'è una notevole richiesta a livello globale di bere questo genere di vini».

A Salza Irpina produce il Fiano...

«È definito tra i primi sei vitigni al mondo per importanza. Qui abbiamo tutta la coltivazione delle uve bianche del Fiano».

E il vino rosso?

«Il rosso, il Taurasi, che si ricava dal vitigno Aglianico, lo pro-

duciamo in un'altra azienda che è a 870 di altitudine, la zona più alta di tutto il "montemarane"». A Montefusco e a Santa Paolina poi facciamo il Greco di Tufo».

La vostra azienda è tra le prime cinque del territorio e tra le prime diciotto della Campania...

«La Cantina Di Meo è considerata una delle aziende storiche dell'Irpina. Abbiamo contribuito a fare conoscere i vini irpini in giro per il mondo».

Fare anche ristorazione?

«Abbiamo anche un agriturismo

che non è aperto ogni giorno ma su prenotazione e per singolo evento. Ristorante è per me una parola grossa. È piuttosto la nostra casa e bisogna viverla come tale».

Che cosa preparate?

«Solo e unicamente prodotti tipici locali, genuini e ricchi di storia e di tradizioni. Nel 2000 la nostra azienda vinicola, prima in Campania, è stata certificata "biologica"».

Che cosa significa per lei l'enologia?

«Come la gastronomia, fa parte della nostra cultura per cui vale

quanto un'opera d'arte. Per fortuna si sta ritornando alla riscoperta degli antichi sapori e si sta un pochino abbandonando tutto quello che il consumismo ci ha portato a mangiare».

Ha una passione particolare?

«Mi piace affinare i formaggi. Ho un paio di piccoli produttori-allevatori che fanno per me alcuni formaggi che poi stagiono secondo una mia logica per dare qualche cosa che comunque ho personalizzato secondo il mio gusto e piacere».

Agli amici di oggi che cosa propone...

«Offriamo un pranzo che parte da un piatto tipico e tradizionale che è rape e patate. Le rape crescono spontaneamente nei nostri terreni, le raccogliamo e le conserviamo per servirle per tutto l'anno. Le patate le coltiviamo. Poi seguiranno piatti su antiche ricette familiari. In particolare uno stracotto che ha marinato da ieri mattina alle cinque di oggi in Taurasi. La carne si sfalda e diventa quasi impalpabile per come è tenera. Naturalmente ogni portata avrà il suo vino appositamente selezionato».

La giornata, alla quale hanno partecipato Mariafortuna e Francesco De Marco, Ornella e Antonio Acerno, Anna e Paolo Montuori, Rosanna e Francesco Balivo, Marialuisa e Antonio Cannavacciuolo, si è conclusa con la visita della tenuta guidata dal "cicerone" Roberto Di Meo.

APPUNTAMENTO OGGI E DOMANI AL CIS DI NOLA

«Casolaro» compie i suoi primi 150 anni Festa grande per l'italiana hotellerie»



Organizzata con la collaborazione e la regia del maestro di cucina Ugo D'Orso, la "Prima rassegna delle giacche bianche" vuol essere un evento non competitivo, che si articolerà in due giorni: oggi, riservato a cuochi e pasticceri professionisti; domani, riservato ai futuri cuochi, agli allievi degli istituti alberghieri ed agli appassionati di cucina. Tutti i partecipanti presenteranno il loro piatto o elaborato alla stampa, alla tv ed agli intervenuti. Appuntamento tra le ore 12 e le 16 da "Casolaro" al Cis di Nola, Isola 8. Da un secolo e mezzo la "F.I.I. Casolaro Hotellerie spa" lavora con entusiasmo e amore al fianco dei loro clienti, fautori e beneficiari della loro continua crescita. La famosa azienda partenopea è leader nel settore dell'hotellerie e storico punto di riferimento dei più famosi alberghi, pizzerie, ristoranti, bar e pasticcerie campane e non solo. Sempre attenta alle esigenze del mercato nonché degli operatori del settore tanto da ritornare a Napoli in una prestigiosa nuova veste: Casolaro Express in via Brin. Spopola ormai sul web il bracciale Casolaro Jewels, idea innovativa e di grande stile, disponibile nelle tre versioni (inox, dorato e ramato) molto apprezzato da tutti i principali attori del mondo Ho.Re.Ca. Un bijou gourmand per il polso di chef stellati, maestri pasticceri, sommeliers ed appassionati della tavola, della cucina e del buon bere.

ALLEGRA AMMIRATI

IL LOCALE DI VIA BELLINI OSPITA NUMEROSI APPUNTAMENTI MUSICALI

C'è aria di creatività all'"H2Note"

Virgilio, Stazio, Pontano sono stati, nel tempo, la foce dalla quale è nata la leggenda del Sebeto, il fiume che avrebbe bagnato Napoli e che ancora oggi continuerebbe (per alcuni) a scorrere nella terra partenopea, sotto le strade, i palazzi, le piazze; un fiume che rappresenta quanto sia humus per la città il suo eterno bisogno di esprimere e di promuovere arte e cultura. Così, lungo il corso di una delle tante ramificazioni sotterranee del Sebeto, in una delle più note vie del centro di Napoli, l'acqua del fiume ha dato vita, ad ottobre del 2017, all'"H2Note" di via Bellini.

«L'arte appartiene da sempre alla nostra città, e della città ne è al contempo sia figlia, Napoli genera arte in ogni suo moto, che genitrice, poiché Napoli rinasce ogni volta con la sua arte - dichiara Gianni Borrelli, uno dei soci fondatori dell'"H2Note" (già fondatore di "Almaflegrea" a Bagnoli) - ed è per onorare questo patto di sangue tra Napoli e l'arte che io ed i miei soci artisti Vincenzo Moxedano, Sasi Menale (con la collaborazione ed il coinvolgimento dell'attrice Tiziana Tirrito), abbiamo deciso di aprire l'"H2Note", un locale dove i napoletani (e non solo) possono esprimere appieno e liberamente la loro creatività, sia sotto forma di musica che di recitazione o, nel



corso di mostre, di pittura, fotografia e scultura. Dall'inaugurazione a oggi l'"H2Note" ha ospitato tanto artisti di spicco, quali Sasha Ricci dei 99 posse, Nando Trapani, Gennaro Porcelli, Gigi De Rienzo, Tonino Carotone, Francesco Rogazzo, gli Elyza Jeph, Domenico Benvenuti, Maurizio Muroli, Patrizia Spinosi, quanto artisti meno noti. Uno, infatti, dei nostri primi obiettivi è quello di garantire uno spazio aperto che accolga anche chi difficilmente trova la ribalta su grandi palcoscenici. Siamo convinti che l'arte possa essere un motore importante per l'economia locale, tant'è vero che volutamente abbiamo costituito l'"H2No-

te" come società di capitali, certi che la cultura e l'arte, al pari del turismo, riescano a fare da volano per l'imprenditoria partenopea, soprattutto per quella promossa dai più giovani, noi non lo siamo più - dichiara ridendo Gianni Borrelli - per i più giovani. Un'attenzione particolare l'abbiamo anche rivolta ai prodotti tipici della nostra terra. Tutti i cibi, infatti, che serviamo al locale sono preparati partendo da "materie prime" campane di qualità. Ciò al fine di promuovere anche nel settore enogastronomico il "territorio", ospitando, al contempo, altre produzioni di eccellenza italiana».

MARCO SICA