

PRAESENTIA FA TAPPA IN IRPINIA PER PROMUOVERE IL TURISMO ENOGASTRONOMICO E CULTURALE

Pubblicato il 31 Luglio 2025 di Harry di Prisco



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)

Etichette: [Irpinia](#), [Praesentia](#)



Praesentia continua il viaggio nella Campania Divina delle eccellenze enogastronomiche che unisce tradizione e futuro

Il 28 e 29 luglio si è tenuta in Irpinia, in provincia di Avellino, una zona montuosa ricca di colline fertili, la quinta tappa di "Praesentia, Gusto di Campania. Divina", il format ideato dalla Regione Campania e coordinato dall'Agenzia Campania Turismo.

Il Nettare di Bacco. L'Irpinia di Campania Divina: storie memoria e futuro

Il tema scelto del convegno per un viaggio immersivo tra storia, sapori e saperi di una terra che si racconta attraverso il vino. Il Palazzo Abbaziale di Loreto a Mercogliano ha ospitato gli interventi di: **Elisabetta Moro**, antropologa e docente di Storia della gastronomia mediterranea, che ha tracciato un filo invisibile che lega il passato al presente, mostrando come il cibo diventi linguaggio e memoria di un popolo. **Felice Casucci**, assessore al Turismo della Regione Campania, ha sottolineato come: «*In Irpinia il vino non solo conserva il sapore del passato, ma accende la scintilla di un futuro possibile. È un patrimonio che preserviamo con attenzione e raccontiamo affinché le nuove generazioni e chi giunge da lontano ne percepiscano la forza*». Al suo fianco **Rosanna Romano**, direttore della Direzione Generale per le Politiche Culturali e il Turismo; **Alessandro Fimiani**, commissario dell'Agenzia Campania Turismo; padre **Riccardo Luca Guariglia**, 106° Abate Ordinario di Montevergine e **Vittorio D'Alessio**, Sindaco di Mercogliano, i quali si sono soffermati sulle aspettative del territorio, fra speranza e impegno. Hanno poi preso la parola gli esperti del settore che hanno evidenziato come il vino, il "Nettare di Bacco", è simbolo d'identità. **Luigi Moio**, luminare dell'enologia ed ex presidente dell'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV), fondata nel 1924 e oggi composta da 50 Stati membri in tutto il mondo, ha parlato di come il vino rappresenta un codice universale, capace di raccontare di uomini e terre lontane. **Daniela Mastroberardino**, special guest e presidente nazionale delle "Donne del Vino", associazione nata nel 1988 e che conta oggi oltre 1000 donne, ha narrato le vicende delle pioniere che hanno spezzato catene invisibili, dando nuova linfa ad un mondo capace di rinnovarsi senza rinunciare alle proprie radici. Per fare Turismo di qualità la formazione è alla base, ne hanno discusso: **Carmelina D'Amore**, direttrice di Sistema Irpinia e **Ciro Romano**, rettore dell'Università Popolare Cattolica "Eustachio Montemurro-Teresa D'Ippolito", che hanno evidenziato il ruolo strategico della formazione e del turismo come leve imprescindibili per un riscatto che parta dal profondo, rigenerando il territorio e la sua gente per un futuro possibile. La parola è poi passata alla cucina dove la chef **Michela Fischetti**, del ristorante Oasis Sapori Antichi di Vallesaccarda (Av), una Stella Michelin e Stella Verde - conferita ai ristoranti particolarmente impegnati in una cucina sostenibile - ha presentato un raffinato raviolo di ricotta con salsa di noci e aglio bruciato. **Sabino Alvino** ha proposto un intenso

mezzo pacchero avellinese, con pomodori irpini: basilico fresco e pecorino bagnolese, un vero omaggio ai sapori autentici dell'Irpinia, arricchiti dall'olio EVO Irpinia Colline dell'Ufita DOP, presentato da **Antonio Tranfaglia**, frantoiano e sindaco di Taurasi. Alle portate sono stati abbinati i vini DOCG Fiano di Avellino e Greco di Tufo di un terroir dal gusto e profumi inconfondibili. E per finire la creazione dello chef **Arcangelo Gargano** del ristorante Voria, nel suggestivo Borgo Biologico di Cairano (Av), che ha ideato un dessert su una crema al caffè realizzata con le miscele de "Le Lazzarelle", la Cooperativa delle Donne della Casa Circondariale di Pozzuoli (Na), insignite del Premio Massimo Solidale. Lo showcooking è stato condotto da **Bernard Bédarida**, giornalista francese della Télévision Française TF1, esperto di enogastronomia italiana, nato a Napoli e segretario del Consiglio Direttivo dell'Associazione Stampa Estera in Italia, il quale ha trasformato lo showcooking in una narrazione di creatività e tradizione agricola con storie di chef e produttori, dando vita ad un racconto vivo e autentico.

Le eccellenze della gastronomia irpina autentica fatta di sapori antichi



prodotti irpini- foto Federico Quagliuolo

La terra dell'Irpinia, immersa nel verde dell'entroterra campano, produce prodotti d'eccellenza come i vini: Fiano, Greco di Tufo, Aglianico e il celebre Taurasi DOCG, vini apprezzati per struttura e aromi intensi. L'olio extravergine "Irpinia - Colline dell'Ufita DOP", con il suo gusto fruttato e piccante, è un must apprezzato da tutti. I prodotti tipici irpini, solo per elencarne alcuni: il Pecorino bagnolese e quello di Carmasciano, formaggi ovini d'alta qualità, intensi e stagionati grazie al latte delle pecore locali, pascolanti nei terreni solfurei; il Caciocavallo podolico, i prosciutti locali come quello di Trevico e il salame di Mugnano del Cardinale, dal particolare gusto in quanto affumicato e stagionato all'aperto. Il broccolo aprilatico di Partenopoli, l'accio di Gesualdo e la cipolla ramata di Montoro simboli della tradizione e qualità irpine. Da non dimenticare le Castagne di Montella IGP, quelle affumicate dette "del prete" e le nocciole irpine utilizzate per fare dolci e torroni. Un viaggio in questo luogo incantato, dove il tempo se non fermato ma è certamente rallentato, e dove la tradizione non è dimenticata ma coltivata con la sua autenticità gastronomica, fanno di ogni piatto un racconto di tradizione, convivialità e passione, una cultura in cui il cibo non è solo nutrimento, ma memoria.

Luigi Moio uno studioso prestatato all'azienda per un sogno che si è realizzato



Il giorno successivo il tour dei giornalisti di settore ha visitato l'azienda vitivinicola di Luigi Moio e Laura di Manzo "**Quintodecimo**" di Mirabella Eclano (Av) dove vengono prodotti "vini d'autore" tre bianchi e tre rossi. Inoltre il Grand Cru Luigi Moio Taurasi Riserva, dopo vent'anni dalla nascita di Quintodecimo, completa il disegno iniziale sull'Aglianico; e la Grande Cuvée Luigi Moio, le tre varietà di uva campane Greco, Falanghina e Fiano sono state unite per creare un vino esclusivo in cui la

natura è stata ancor più assistita dall'uomo nell'intento di armonizzare le note di ciascuna di esse affinché nulla domini ma tutto sia meravigliosamente in equilibrio. Abbiamo chiesto al Prof **Luigi Moio** di presentare la sua azienda: *«Io sono un studioso non sono un imprenditore forse per questo l'azienda è bella e funziona. Sono uno studioso di questo settore dall'età di 13 anni e ho trascorso 42 anni sui libri e nei laboratori di ricetta a studiare la viticoltura. Volevo semplicemente chiudere il cerchio tutto ciò che racconto e ho raccontato nelle aule universitarie e in tutti i convegni volevo anche farlo, quindi questa azienda nasce essenzialmente per me: è un sogno di libertà, volevo essere l'enologo di me stesso perché poi di fatto questo è il mio lavoro e soprattutto per fare anche ciò che ho insegnato»*. Quindi lei si potrebbe definire uno studioso prestato all'azienda per un sogno che si è realizzato? *«Ma sì, uno studioso, sono tanti gli studiosi, se pensiamo alla vita, come dico, uno studioso che voleva anche applicare la ricerca, quindi questa è ricerca applicata. Questo per me è diventato fondamentale a un certo punto della mia carriera e della mia vita. La realizzazione è stata una cosa meravigliosa è bellissima, ci siamo riusciti in poco più di venti anni, ma con le idee estremamente chiare, con un'elevatissima competenza, un'elevatissima professionalità. Tutta la famiglia è coinvolta in questo progetto, in azienda ho già due figli, uno è laureato in scienza agrarie e l'altro in viticoltura, mia moglie ha fatto il dottorato in enologia; il coordinatore tecnico, il direttore, il coordinatore di tutte le attività è uno dei miei migliori studenti che è laureato in enologia, siamo tutti specializzati in questo settore, quindi direi che non c'è nulla di straordinario, è semplicemente ciò che dovevamo fare»*.

"Praesentia" per un' esperienza sensoriale e culturale



Antonio Ciampaglia, consulente dell'Agenzia Campania Turismo, così commenta il viaggio nell'eccellenza campana: *«Praesentia vuole essere un momento di alta valorizzazione del turismo*

enogastronomico, però con una forte presenza del valore culturale, sia dell'enogastronomia in sé, sia del nostro patrimonio culturale. Tant'è vero che l'operazione si svolge nell'intero territorio campano, sono otto gli appuntamenti, ogni appuntamento ha la sua peculiarità, le sue eccellenze e tutto si svolge in strutture di alto valore culturale, alcune addirittura da rilanciare perché spesso e volentieri si sono un po' dimenticate, però alla base c'è il valore culturale di quello che si fa partendo dall'enogastronomia che è anche una valenza culturale». Dunque un progetto mirato allo sviluppo e alla promozione del turismo nel territorio campano in tutte le sue forme.

Il prossimo appuntamento a Padula

Dopo la tappa del 28 luglio il progetto "Praesentia, Gusto di Campania. Divina" prosegue il suo viaggio tra i luoghi simbolo della Campania, unendo storia, paesaggio e cultura gastronomica. L'8 settembre la Certosa di San Lorenzo a Padula ospiterà "I cibi dell'anima", riflessione sensoriale e spirituale sulla cucina monastica e le sue influenze odierne.

Harry di Prisco

