

ANDAR PER TAURASI 2013

Una grande fine settimana *slow* tra le belle colline della Valle del Calore assaggiando i vini e i piatti nelle cantine dei *Vignerons*. Nel cuore della verde Irpinia, è custodita una delle aree rurali più sorprendenti della Campania. Si susseguono suggestioni, bellezze della natura si fondono armonicamente con l'operato dell'uomo, in un binomio significativo di tradizione e modernità. Comodamente raggiungibile in auto, bus, treno questa *Terra* si offre al visitatore come un rifugio, una realtà diversa, ma possibile a pochi chilometri dalle aree metropolitane e dalle località turistiche costiere. Alla quotidianità metropolitana contrappone il silenzio dei campi, i sapori genuini, i mestieri della tradizione, i luoghi destinati al ristoro dello spirito e le testimonianze di una storia rilevante. I vigneti della *D.O.C.G. "Taurasi"*, si incastonano discreti in un incantevole scenario di ameni e soleggiati declivi collinosi, dei belvedere dei centri storici e delle fitte aree boschive baciati dal fiume Calore. Il disciplinare del Taurasi individua un'area piuttosto ampia ed estesa che ricade principalmente nella Valle del Calore e abbraccia diciassette Comuni.



Unica D.O.C.G. di tutto il centro-sud fino al 2003, il Taurasi viene prodotto con le uve di Aglianico. Uno dei primi a fiorire e tra gli ultimi ad essere raccolto, l'Aglianico è un vitigno vigoroso e allo stesso tempo delicato. Vino con una forte identità territoriale, risalendo il fiume Calore, si incontrano vigneti che si collocano attorno ai 300 metri per arrivare a siti che nella zona più alta, a ridosso dei Monti Picentini, sfiorano gli 800 metri. Attraversando le terre del Taurasi, non si può fare a meno di confrontarsi con un repertorio estremamente eterogeneo di esposizioni, altitudini e paesaggi.

La giornata è di approccio al Manifesto dei *Vignerons d'Europe*:

- ❖ Il vignaiolo si prende cura in prima persona della vigna, della cantina e della vendita.
- ❖ Il vino del vignaiolo è vivo, dona piacere, è figlio del suo territorio e del suo pensiero. Espressione autentica di una cultura.
- ❖ Il vignaiolo considera il consumatore un co-produttore.
- ❖ Il vignaiolo custodisce e modella il paesaggio nel rispetto della biodiversità e della cultura del proprio territorio, che racconta e arricchisce.
- ❖ Il vignaiolo come agricoltore si assume la responsabilità di preservare e migliorare la fertilità del suolo e l'equilibrio degli ecosistemi.
- ❖ Il vignaiolo si impegna a rinunciare all'utilizzo di molecole e organismi artificiali e di sintesi con l'obiettivo di tutelare il vivente.
- ❖ Il vignaiolo governa il limite in tutti i suoi impegni ricercando l'ottimo, mai il massimo.
- ❖ Il vignaiolo si assume la responsabilità della propria attività nel rispetto dell'ambiente, della salute del consumatore e dei destini della propria comunità e della terra.
- ❖ Il vignaiolo si impegna a creare e alimentare relazioni con altri vignaioli, agricoltori, produttori di cibo, cuochi, università e istituti di ricerca, educatori e cittadini nella propria comunità e nel mondo.
- ❖ Il vignaiolo pratica la trasparenza: dice quello che fa e fa quello che dice.

PROGRAMMA **ANDAR PER TAURASI 2013**

18, 19 / 20 ottobre

18 Ottobre 2013 - venerdì – CASTELVETERE SUL CALORE

dalle ore 14.00 Arrivo dei partecipanti e sistemazione all'interno dell'Albergo Diffuso di Castelvetere sul Calore

SOLO PER I PRENOTATI DEL FINE SETTIMANA DEL PROGRAMMA ANDAR PER TAURASI

ore 18.00 Aperitivo comunitario, saluto degli ospiti e visita guidata del Borgo Antico

APERTO A TUTTI CON PRENOTAZIONE

ore 20.30 **Banco d'Assaggio** di tutte le cantine della zona di produzione del **Taurasi DOCG 2009** c/o la Sala "Fiorentino Sullo" in abbinamento a piatti della tradizione gastronomica della Valle del Calore cucinati dagli chef delle comunità del cibo di Terra Madre della Provincia di Avellino

19 Ottobre 2013 – sabato-

dalle ore 9.30 Iscrizione, ritiro bicchiere e portabicchiere, mappa
fino alle 18.00 territoriale, pass presso l'ingresso della hall dell'Albero Diffuso Borgo Antico di Castelvetere sul Calore.

Itinerario turistico* ed enogastronomico tra le colline, il fiume Calore, i boschi e le cantine del Taurasi DOCG (con auto propria e navette).

In ogni cantina degustazione di vino e specialità gastronomiche del territorio.

SOLO PER I PRENOTATI DEL FINE SETTIMANA DEL PROGRAMMA ANDAR PER TAURASI

APERTO A TUTTI

ore 18.00 Enoteca Regionale dei vini d'Irpinia
Castello Marchionale di **Taurasi**

Tavola Rotonda

I CONFINI DEL TAURASI E L'AGLIANICO SENZA CONFINI

Introduce

GIACOMO PASTORE

Presid. "TERRE D'IRPINIA"

Saluti

Antonio Buono

Sindaco di TAURASI

Modera

LUCIANO PIGNATARO

Responsabile SLOW WINE

Intervengono

Prof. LUIGI FRUSCIANTE

Presidente del corso di LAUREA ENOLOGIA e VITICOLTURA - Avellino

Prof. LUIGI MOIO

Ordinario di Enologia – Università di Napoli

Prof. GIUSEPPE FESTA

Direttore scientifico corso WINE BUSINESS – Università di Salerno

Dott. ALFONSO TARTAGLIA

Dirigente STAPA-CEPICA - Avellino

On. PIETRO FOGLIA

Presidente commissione agricoltura – Regione Campania

APERTO A TUTTI CON PRENOTAZIONE

Ore 21.00 Cena **"COMPARTIENDO_CIBO E VINO"** c/o Antiche Cantine Caggiano, Taurasi
Chef *Famiglia Fischetti – Ristorante Oasis, Sapori Antichi di Vallesaccarda*



Irpinia Colline dell'Ufita e Taurasi



TERRE D'IRPINIA associazione intercomunale

Cultura - Ambiente - Enogastronomia - Turismo

20 Ottobre 2013 – domenica-

dalle ore 9.30

APERTO A TUTTI

Iscrizione, ritiro bicchiere e portabicchiere, mappa

fino alle 18.00

territoriale, pass presso l'ingresso della hall dell'Albergo Diffuso Borgo Antico di Castelvetere sul Calore.

Itinerario turistico ed enogastronomico tra le colline, il fiume Calore, i boschi e le cantine del Taurasi DOCG (con auto propria e navette).

In ogni cantina degustazione di vino e specialità gastronomiche del territorio.

Durante la giornata all'interno del Borgo Antico di Castelvetere sul Calore degustazioni con il Mercato Contadino dei produttori delle Comunità del Cibo di Terra Madre Slow Food.

dalle ore 10.00

Eno-Trakking per il centro storico di Castelvetere sul Calore

fino alle 22.00

Degustazioni gastronomiche all'interno del Mercato Contadino dei produttori delle Comunità del Cibo di Terra Madre Slow Food e visita del centro storico del borgo irpino

Ore 12.00

Laboratorio del Gusto: ***I Pecorini di Laticauda della Valle del Miscano.***

Quattro produttori della Valle del Miscano discutano sulle diverse qualità dei pascoli, del latte e dell'affinamento dei pecorini della loro Valle.

Degustazione guidata con l'abbinamento di 3 DOCG Irpine

ore 13.00

Pranzo Andar Per Taurasi c/o il Ristorante del Borgo Antico di Castelvetere sul Calore, in ***abbinamento l'olio della Comunità del Cibo di Terra Madre dei produttori della Ravece***

Ore 16.00

Laboratorio del Gusto:

L'Aglianico e la 2003: fu annata calda?

Taurasi, Taburno e Vulture a confronto

Mastroberardino, Caggiano, Molettieri, Cantina del Taburno, Fontanavecchia, Fattoria La Rivolta, Cantina del Notaio, Giv Terre degli Svevi, Paternoster

Conduce Luciano Pignataro e AIS Avellino

Ore 18.30

Laboratorio della Memoria Storica: LA TARANTELLA MONTEMARANESE.

Cultura, storia, movenze e suoni. A cura della scuola di tarantella Montemaraneese.

Partecipano: sette musicanti, quattro insegnanti *over '80*, otto danzatori, due relatori

“ ... Bere in maniera consapevole è un piacere ... ”



*Itinerari possibili con bus navetta e partenza da Castelvetere sul Calore su prenotazione:

Media Valle del Calore

arrivo alla Cantina **Quintodecimo** – Mirabella Eclano
pranzo presso *l'Enoristorante Aeclanum* e visita alle cantine sotterranee
arrivo alla cantina **Di Prisco** - Fontanarosa
rientro a Castelvetere sul Calore

Bassa Valle del Calore

arrivo alla cantina **Terredora** – Montefusco
pranzo presso *l'agriturismo e cantina I Capitani* con visita guidata
arrivo alla cantina **Struzziero** - Venticano
rientro a Castelvetere sul Calore

Alta Valle del Calore - Paternopoli

arrivo alla cantina **Manimurci**
pranzo presso la *Trattoria Megaron* di Valentina Martone
arrivo alla cantina di **Luigi Tecce**
rientro a Castelvetere sul Calore

Alta Valle del Calore – Castelfranci

arrivo alla cantina **Boccella**
pranzo presso la *Trattoria Il Gastronomo* di Jenny e Tonino Pisaniello
arrivo alla cantina di **Michele Perillo**
rientro a Castelvetere sul Calore

Le vigne storiche di alta quota

arrivo alla cantina **Il Cancelliere** – Montemarano
pranzo presso *l'agriturismo* e cantina **Elmi** con visita guidata
arrivo alla cantina di **Salvatore Molettieri** – Montemarano
rientro a Castelvetere sul Calore

Cossano e la Terra dei Fichi

arrivo alla **Tenuta del Cavalier Pepe** – Luogosano
pranzo presso il *ristorante La Collina* e balli sull'Aia
arrivo alla cantina **Antico Castello** – San Mango sul Calore
rientro a Castelvetere sul Calore

Le cantine e il paesaggio di Taurasi

Percorso guidato lungo i sentieri del vino di Taurasi.
Visita delle cantine di **Antonio Caggiano e Contrade di Taurasi**
Pranzo presso il ristorante della Cooperativa **Hantica Irpinia** e visita guidata della cantina
rientro a Castelvetere sul Calore

Dettagli e Costi:

- Andar per Taurasi per la sola giornata di domenica 20 ottobre, con ritiro bicchiere, porta bicchiere, mappa del territorio con visita guidata del centro antico di Castelvetere sul Calore e degustazione gastronomica c/o il Mercato Contadino di Terra Madre Slow Food costo Euro 8,00 (soci Slow Food), Euro 10,00 (non soci)
- Pranzo della domenica Andar per Taurasi c/o il ristorante del borgo antico di Castelvetere sul Calore € 20,00 (soci Slow Food), Euro 25,00 (non soci)
- Cena del sabato sera *"compartiendo_cibo e vino"* c/o le antiche Cantine di Antonio Caggiano € 35,00 (soci Slow Food), Euro 40,00 (non soci)
- Banco d'Assaggio del venerdì sera c/o la sala Fiorentino Sullo a Castelvetere sul Calore con i Taurasi DOCG 2009 in abbinamento a piatti della tradizione gastronomica della Valle del Calore € 18,00 (soci Slow Food), Euro 22,00 (non soci)
- Laboratorio del Gusto l'Aglianico e la 2003: fu annata calda, € 15,00 (soci Slow Food), Euro 20,00 (non soci)
- Laboratorio del Gusto I Pecorini di Laticauda della Valle del Miscano, € 5,00 (soci Slow Food), Euro 10,00 (non soci)
- Laboratorio della memoria storica della tarantella montemaranese ore 18.30 – gratuito
- Itinerari possibili, a scelta per le giornate di sabato e domenica con ritiro pass, bicchiere, porta bicchiere e mappa del territorio presso il Borgo Antico di Castelvetere sul Calore costo € 45,00 (soci Slow Food), Euro 50,00 (non soci)– è obbligatoria la prenotazione e la navetta parte da Castelvetere sul Calore con un minimo di 8 persone prenotate
- Si organizzano su prenotazione navette da Ariano Irpino, Avellino, Benevento, Salerno, Caserta, Napoli e Foggia. I bus navette seguiranno gli itinerari possibili. Obbligatoria la prenotazione
- Per le informazioni e prenotazioni tel. 3809019050 – 3385234241 – 3209764595 - 3894683816

Manifestazione organizzata in collaborazione con:

Vignaioli del Taurasi DOCG, Luciano Wine Blog, Irpiniaturismo, Scuola di tarantella Montemaranese, Borgo di Castelvetere sul Calore-Albergo Diffuso