

Alla scoperta di Amalfi e Irpinia

di Paolo Valente | 



Il viaggio studio di AIS Milano in Campania

La pioggia accoglie il nostro arrivo a Napoli. Attraverso i finestrini del pullman segnati dalle gocce d'acqua scorgiamo il Vesuvio che domina, avvolto da uno sbuffo di nuvole, la città caotica e satura di traffico.

Dopo qualche decina di chilometri, la costiera amalfitana appare all'improvviso. Le sue scogliere a picco sul mare, le sue strade strette, tortuose e ripide si svelano dopo una curva; il mare appare in lontananza calmo e ceruleo in questa uggiosa giornata di inizio inverno. Arriviamo a Furore che si mostra con i suoi vigneti terrazzati a picco sul mare. Restiamo stupefatti e smarriti davanti a tanta bellezza. Il passaggio dell'autunno ha regalato alle vigne una tavolozza di colori che spaziano dal giallo dorato al rosso mattone.

Siamo ospiti di Marisa Cuomo e del marito Andrea che ci accolgono con affetto ed entusiasmo insieme ai figli Dora e Raffaele. La visita alla cantina e all'affascinante barriera scavata nella viva roccia ci consentono di approfondire la filosofia di produzione. Andrea non si risparmia. Racconta di Marisa e della vita con lei, del loro inizio, di come siano cresciuti la qualità dei loro vini e, insieme, la loro notorietà.

Ci sentiamo tra amici, tra persone generose che vogliono condividere con noi il pranzo in un giorno per loro speciale: l'onomastico di Andrea. Scopriamo i profumi e i gusti della tradizione culinaria di Furore: una piccola frittura di pesce azzurro, una pasta semplicemente condita con capperi e pomodoro il cui gusto rimane ancora nei nostri palati e poi ancora pesce e formaggi locali. Il tutto accompagnato dai vini di Marisa Cuomo. Prima il Furore rosato, poi il Furore rosso 2011 e per finire una straordinaria verticale di quattro annate (dal 2007 al 2010) di Fiorduva, il vino di punta della cantina. Possiamo apprezzarne la giovinezza e l'evoluzione, la freschezza che si mantiene inalterata nel tempo e i profumi che evolvono mirabilmente, nel trascorrere del tempo, lasciando chiare e percepibili le tipicità di ogni annata che Andrea racconta con dovizia di particolari. I saluti sono un arrivederci al mese di gennaio, a Milano, per far conoscere agli amici rimasti a casa la passione e la dedizione di questa famiglia del vino.

La cena al ristorante Faro di Capo d'Orso, stellato Michelin, conclude degnamente la giornata.

Pierfranco Ferrara ci propone un menu delicato ed equilibrato, nel quale la genuinità dei prodotti del territorio si fonde alla capacità dello chef di esaltarne profumi e sapori in una perfetta armonia di sensazioni. Panorama mozzafiato sul golfo di Amalfi illuminato dalle luci della notte.



La seconda giornata inizia con la visita all'azienda Quintodecimo di proprietà del professor Luigi Moio. Ordinario di Enologia presso l'Università di Napoli, il prof. Moio è ormai divenuto un amico di AIS Milano e più volte ha condotto interessantissime serate di degustazione alla scoperta degli aromi del vino. Oggi ci accoglie, insieme alla moglie Laura, perfetta padrona di casa, nella sua cantina, in quello che è la realizzazione del suo sogno. La struttura, moderna e perfettamente integrata nell'ambiente circostante, è posta su un crinale proprio davanti al più importante vigneto aziendale dal quale si ricava il Taurasi riserva. La cantina è attrezzata con le migliori tecnologie; l'ordine e la pulizia sono quasi maniacali ma, come spiega il professore, in cantina è necessaria una grande attenzione ad ogni particolare.

Degustiamo, del 2011, la falanghina Via del Campo e il fiano Exultet, del 2007 l'aglianico Terra d'Eclano. La visita si conclude con ciò che il programma definiva "light lunch" ma che si rivela essere un lauto pranzo nel salone della casa di famiglia. In abbinamento Via del Campo 2009, Exultet 2009 e Grande Cerzito 2009, un cru di aglianico non ancora in commercio. Poi ancora Terra d'Eclano 2009 e Vigna Quintodecimo 2007. Siamo veramente a casa, a casa di amici, con i quali si ride, si scherza e si canta. E con sorpresa scopriamo come un prestigioso enologo, con l'ausilio di una chitarra e di qualche spartito, si trasformi in un cantante! Inizia così un viaggio nella canzone d'autore, viaggio che termina con un pezzo di De André a cui Moio ha dedicato la sua falanghina "Via del Campo".

Un breve spostamento ci conduce dal re del Taurasi, Antonio Caggiano.

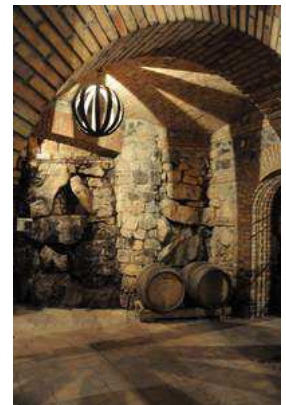
Personaggio eclettico e grande difensore della specificità del territorio di Taurasi: Caggiano produce, dal 1990, alcuni tra i più premiati vini campani. La

sua cantina, oggi condotta dal figlio Pino, si presenta come un intricato susseguirsi di affascinanti sale; un'architettura che coniuga passato e modernità. Camminando da un ambiente e all'altro, il visitatore viene condotto attraverso un percorso fatto di storia, arte e tecnologia enologica. Tutto è stato pensato per stupire l'ospite e realizzato utilizzando, per la maggior parte, materiale recuperato dalle ristrutturazioni seguite ai recenti distruttivi terremoti. Antonio ci parla con passione del suo vino, della sua terra, della sua vita. Ha ancora voglia di combattere affinché il disciplinare della denominazione limiti maggiormente il territorio escludendo quei comuni che, a suo dire, non appartengono alla zona tradizionalmente vocata alla produzione del Taurasi.

Assaggiamo i suoi vini, i cui nomi conducono la mente verso paesi lontani, mete dei viaggi di Antonio: il fiano Béchard, il greco Devon, il taurasi Vigna Macchia dei Goti, il passito Mel. La schiettezza e la linearità, unite ad una estrema pulizia e piacevolezza, sono le caratteristiche comuni dei suoi prodotti che degustiamo abbinati ad un saporito provolone stagionato per oltre 12 mesi.

In questo viaggio abbiamo conosciuto persone di affascinanti passioni e dedizione.

Resta solo il rimpianto di non aver avuto più tempo da passare con loro.



[Scarica gli appunti di preparazione al viaggio](#)
preparati da Giovanna Procacci



[vai alla fotogallery](#)