

**Le ricette di  
 Nino Di Costanzo  
 Ristorante Daní Maison**



Berlino  
 Australia, Barossa Valle

**Stregamora  
 Villa Matilde**

*Cultura del territorio*

La famiglia Avallone è partita dalla tradizione storica, in essa ha sempre creduto e non l'ha mai tradita. L'azienda nasce dalla volontà di ridare la propria alta dignità, negli anni Settanta, all'ager falernus, la provincia settentrionale di Caserta ai confini con il Lazio. In particolare il territorio corrisponde alla zona collinare a sud del parco regionale di Roccamonfina, disegnato dai resti dell'antichissimo vulcano che centinaia di migliaia di anni fa ha definito il territorio, creandone i preziosi suoli e la morfologia, incluso il monte Massico. E i Romani, facendo scorta degli insegnamenti dei Greci, qui crearono il mito del Falerno, importantissimo rosso molto longevo. Francesco Paolo Avallone volle approfondire il mito e con l'aiuto dei ricercatori dell'Università di Napoli riportò la viticoltura di qualità nella zona ripartendo da vecchie viti pre-fillosseriche, scampate quindi alla devastazione di fine Ottocento - inizio Novecento. Aglianico e piediroso ripresero a prosperare così nell'ager falernus, un lavoro che ha portato al riconoscimento della denominazione Falerno del Massico a fine anni Ottanta. La storia aveva quindi consegnato anche a questa zona uno dei più grandi vitigni rossi italiani, l'aglianico che ha ovviamente attirato su di sé tutte le attenzioni di Maria Ida e Salvatore Avallone, figli del fondatore e attuali conduttori. I valori fondanti non sono mai cambiati, primo fra tutti la cultura del territorio, concetto molto ampio che porta con sé i valori di rispetto dei luoghi e delle tradizioni. Con questa visione l'azienda a inizio anni Duemila si è espansa in Irpinia e nel Sannio, focalizzando sempre sulle uve tradizionali.

Tonando al nucleo aziendale iniziale, la tenuta di San Castrese, in comune di Sessa Aurunca, ospita ovviamente anche le

uve piediroso, il cui nome tradizionale campano è *per' e palummo* e si rifà a una caratteristica del grappolo che a maturazione presenta il rachide tendente al rosso e i pedicelli che tengono i chicchi totalmente rossi, come i piedi di un colombo. È sempre stato un vitigno compriario perché dà un vino più leggero e molto profumato. Ormai da anni questa tipologia di vini sta finalmente ritrovando successo nei consumi, non più orientati principalmente a rossi di grande struttura, e le caratteristiche innate del piediroso rappresentano una dote da sviluppare che dopo anni di lavoro ha portato alla realizzazione di Stregamora, alla prima uscita. Il nome sintetizza provenienza e carattere del vino: unghia della strega è una pianta che cresce alle pendici del vulcano di Roccamonfina e forse è anche l'indole di questo vino e la mora è uno dei riconoscimenti tipici dell'uva. (F.D'A.)

**STREGAMORA 2016  
 ROCCAMONFINA PIEDIROSSO IGP**



12,5% vol - €9,00  
 Uve: piediroso  
 Bottiglie prodotte: 26.000  
[www.villamatilde.it](http://www.villamatilde.it)

Di un bel rubino intenso e luminoso, è netto e diretto di frutto inchiostro al naso, con belle note balsamiche di eucalipto; riconosciamo mora, mirtillo, visciola, lampone che si fondono con viola, rosa e peonia, e ancora granatina, con nuance di frutto sotto spirito e in scioppo, mentre si rivelano cenni di pepe, mirto e nocciola. Fresco, morbido, bilanciato, leggero e invitante, descrive un insieme ben bilanciato e invitante, dotato di una delicata componente tannica, che si sviluppa sul palato dalle note floreali al frutto, marcando spunti di gelatine di frutta rossa, percorsi da sbuffi intriganti di liquirizia. Bene insieme a un coniglio in porchetta o con tradizionali melanzane alla parmigiana.

PROFILI DIVINI

