



Bontà nell'orto
I broccoli sono già sui banchi dei fruttivenditori, fra poco si andrà per castagne e le prime piogge regaleranno funghi e tartufi.

Montagna e mare, i due volti più caratteristici del territorio campano, si uniscono in una cucina che ha fatto del gusto un'arte. E che, in questi tempi, ha trovato nella cucina di casa una nuova casa. La cucina di casa, infatti, è diventata il luogo dove si prepara il cibo, e non solo. È il luogo dove si vive, si parla, si ridere, si ama. E che, in questi tempi, ha trovato nella cucina di casa una nuova casa. La cucina di casa, infatti, è diventata il luogo dove si prepara il cibo, e non solo. È il luogo dove si vive, si parla, si ridere, si ama. E che, in questi tempi, ha trovato nella cucina di casa una nuova casa.

Ritorno al passato
Dati Rinasceva 2020: l'Università Suor Orsola Benincasa è la prima università della Campania per efficacia nella ricerca di un lavoro.

A NAPOLI SI APRONO NUOVI ORIZZONTI PER IL LAVORO DEL TUO FUTURO

UNIVERSITÀ SUOR ORSOLA BENINCASA

14 settembre 2020

.....

Vendemmia favorita dal clima mite

La produzione è uguale a un anno fa

Non c'è flessione a causa del coronavirus e la qualità è ottima
Tornano Cantine Aperte e dal 21 Wine&Thecity

La saggezza popolare ci insegna: «Buon vino, tavola lunga» e in effetti nonostante le difficoltà il vino in Italia resiste, sebbene con qualche flessione più pronunciata in alcune regioni, anche alle difficoltà avute nell'annata 2020, tra Covid e tanto altro. In Italia, infatti, la flessione della produzione è stata solo dell'1% rispetto al 2019 arrivando a una quantità pari ai 47,2 milioni di ettolitri. Una quantità che dovrebbe tra l'altro garantire all'Italia di conservare il primato come maggior produttore mondiale visto che la Francia si attesterà secondo le stime a soli 45 milioni.

A dirlo le stime vendemmiali 2020 elaborate da Assoenologi, Ismea e Unione Italiana Vini. Per il presidente di Assoenologi, Riccardo Cotarella: «L'annata 2020 si presenta con delle uve di ottima qualità sostenute da un andamento climatico sostanzialmente positivo, che non possono che darci interessanti aspettative per i vini provenienti da questa vendemmia. L'alta qualità sarà elemento determinante per affrontare e superare il difficile momento che il mondo del vino e in generale il sistema produttivo mondiale stanno vivendo a causa dell'emergenza Covid».

Nello specifico per quanto riguarda la Campania, l'annata

2020 è stata abbastanza omogenea in tutta la regione anche per via delle condizioni climatiche. Così è prevista una raccolta in quantità simili a quella della vendemmia del 2019 e la stima per quanto riguarda la quantità di ettolitri si conferma attorno ai 778 mila ettolitri il che piazza la regione a metà di un'ipotetica classifica regionale della produzione di vino e mosti. Il tutto a vendemmia appena iniziata, tra l'altro. Vendemmia che è sempre più gradita anche come momento di intrattenimento.

Anche quest'anno, ovviamente con tutte le raccomandazioni del caso visto il periodo, tornano le Cantine Aperte per la vendemmia. Evento organizzato in collaborazione con il Movimento Turistico del Vino che da qualche anno a questa parte fa scoprire le meraviglie dell'arte vitivinicola anche ai non addetti ai lavori. In Campania al momento sono due le cantine che partecipano, ossia quella di Mastroberardino e la Tenuta Cavalier Pepe, nell'Avellinese. Cantine che nei weekend di settembre e ottobre apriranno le loro porte e i loro vigneti ai propri ospiti tra consigli pratici da vero viticoltore, a pranzi e spuntini in vigna fino al brindisi per gli adulti e a momenti di gioco pensati per i bambini (per info:

www.movimentoturismovino.it).

Intanto arriva una buona notizia da parte degli organizzatori di Wine&Thecity, l'appuntamento napoletano con l'ebbrezza creativa: hanno deciso di ascoltare le richieste della loro numerosa community di eno-appassionati e così, tra il 21 e il 25 settembre, si svolgeranno tre eventi in tre suggestive location cittadine. Inutile girarci intorno: per rispettare le prescrizioni del Governo in merito al contenimento del Covid-19, le serate saranno tutte a numero chiuso, su prenotazione, con misurazione della temperatura corporea all'ingresso ed obbligo di mascherine. Sarà, insomma, una sorta di "assaggio" orientato soprattutto ad operatori del settore e pochi velocisti della tastiera.

«Si tratta di una "smart edition" - conferma Donatella Bernabò Silorata, ideatrice ed organizzatrice del Wine&Thecity - Quindi nessun aperitivo aperto a tutti, né party di inaugurazione e di chiusura. Abbiamo deciso di fare un investimento, per dare un segnale beneaugurante alla comunità, alle cantine e agli sponsor che ci hanno sempre sostenuto».

Il primo appuntamento sarà il 21 settembre al Salone degli affreschi Marinella (Riviera di Chiaia, 287) dove lo chef

due stelle Michelin, Gennaro Esposito, racconterà il metodo De Cecco. A metà strada tra lezione e cooking show, l'incontro sarà un'occasione per approfondire conoscenza e tecniche di cottura e per scoprire anche tutte le novità dello storico brand. Seguirà degustazione di pasta condotta dallo chef e accompagnata dai vini di Casale del Giglio e La Molara. L'evento è riservato a soli 40 ospiti.

A seguire, il 24 settembre, un viaggio tra Gotico e Barocco con la visita alla collezione d'arte del Museo Diocesano e la degustazione narrata nella chiesa di Donnaregina Vecchia con i vini di Mastroberardino e Tommasone. Biglietto 15 euro (info: 081 557 13 65).

Infine il 25 settembre al Museo Hermann Nitsch di Napoli allestito nella Fondazione Morra (vico Lungo Pontecorvo 29/d), un brindisi con i vini delle Cantine Casale del Giglio per l'inaugurazione della mostra "Sinfonia Napoli 2020", con la quale si presenta anche il riallestimento del museo. Oltre ai celebri "Relitti d'azione" creati da Hermann Nitsch nel 2018 per il decennale del museo, saranno infatti esposti un'inedita collezione di pitture e disegni ed un corpus di nuove opere realizzate per l'occasione dal maestro dell'azionismo viennese.

**Paola Cacace
Laura Coccozza**



rassegna stampa a cura di

dipunto studio
uffici stampa | pr | eventi