



Venerdì 11 – Lunedì 14 Maggio 2007
TERRA MIA, SESTA EDIZIONE
LA RASSEGNA ENOGASTRONOMICA IRPINA
Atripalda (AV), Centro Servizi di Via San Lorenzo

GLI INCONTRI DEL GUSTO

Gli Incontri del Gusto sono la grande novità di Terra Mia 2007, organizzati grazie al supporto di "Pasta Baronica", una tra le realtà imprenditoriali irpine di maggior successo che da sempre è stata vicina all'intera manifestazione. Si tratta di un calendario di esclusive degustazioni, pensate per gli appassionati di vino e gastronomia che vogliono approfondire col proprio naso e il proprio palato alcuni esclusivi temi, guidati dall'esperienza e dalla passione dei migliori esperti del settore. Per partecipare agli Incontri del Gusto, disponibili per un numero massimo di 30 persone, occorre prenotarsi all'Info Line 339/7496202. Informazioni minuziose sui laboratori e sui loro costi sono indicate nel calendario dettagliato riportato qui di seguito.

IL PROGRAMMA

Venerdì 11 Maggio 2007

❖ **Ore 20:30 "Il pomodorino di collina e il pane di Montecalvo"**

Sulle remote colline dell'Ufita, lì dove l'Irpinia si incontra col Fortore e la Capitanata, si produce uno dei pani più buoni del mondo. E' il pane di Montecalvo. Semola di grano duro, lievito madre e forno a legna: da assaggiare da solo o con i succosi pomodorini di collina della zona.

Costo del laboratorio: **OMAGGIO**

Prenotazioni all'**Info Line 339/7496202**

❖ **Ore 21:30 "I Tre Bicchieri della provincia di Avellino"**

A cura di Paolo De Cristofaro, Responsabile Campania Gambero Rosso

Se la qualità di un territorio si riconosce anche dai risultati delle guide, è fuori dubbio che la provincia di Avellino stia attraversando un periodo d'oro. Per la prima volta in assoluto una degustazione con i vini irpini che hanno

conquistato i Tre Bicchieri dall'edizione 2007 di Vini d'Italia di Gambero Rosso e Slow Food, guidata da Paolo De Cristofaro.

- Fiano di Avellino '05 – Colli di Lapio
- Fiano di Avellino Radici '05 – Mastroberardino
- Cupo '05 – Pietracupa (Vino Bianco dell'anno per l'edizione 2007)
- Patrimo '04 – Feudi di San Gregorio
- Serpico '04 – Feudi di San Gregorio
- Taurasi Radici Ris. '00 – Mastroberardino

Costo del Laboratorio: **20 €**

Prenotazioni all'**Info Line 339/7496202**

❖ **Ore 22:30 "Sigari e grappa, una nuova vecchia amicizia"**

A cura del club Amici del Toscano, un incontro da non perdere per chi vuol sapere tutto, ma proprio tutto, sul più prestigioso dei sigari italiani e sul suo abbinamento più classico. Per una nuova vecchia inossidabile amicizia.

Costo del Laboratorio: **10 €**

Prenotazioni all'**Info Line 339/7496202**

Sabato 12 Maggio 2007

❖ **Ore 19:30 "Adesso Pasta! Riconoscere la qualità e il profumo del grano"**

In una terra di lunga tradizione contadina e pastorale, quello della pasta è un sapere antico e radicato. Eppure c'è pasta e pasta. Un incontro gustoso e didattico per imparare a riconoscere la qualità e le caratteristiche del piatto più amato al Sud.

Costo del laboratorio: **OMAGGIO**

Prenotazioni all'**Info Line 339/7496202**

❖ **Ore 20:30 "Barolo Vs Taurasi 2001. Un'annata da ricordare, due grandi nobili, i loro infiniti territori"**

A cura di Gianni Fabrizio, vice curatore di Vini d'Italia per Slow Food

Si dice che il Taurasi sia il Barolo del Sud. Qualcuno risponde che è il Barolo ad essere il Taurasi del Nord. Nulla di più vero, nulla di più falso. E i due grandi nobili si sfidano in singolar tenzone scegliendo come campo di battaglia una delle più grandi vendemmie degli ultimi vent'anni e schierando senza timore i propri vini e le proprie vigne più prestigiose:

- Barolo Rocche '01 – Vietti (Cru di Castiglione Falletto)
- Taurasi '01 – F.lli Urciuolo

- Barolo '01 – Cru di Castiglione Falletto
- Taurasi '01 – Mastroberardino (Taurasi Radici)
- Barolo Cerretta '01 – Ettore Germano (Cru di Serralunga)
- Taurasi Ris. '01 – Caggiano (Vigna Macchia dei Goti)

Costo del Laboratorio: **20 €**

Prenotazioni all'**Info Line 339/7496202**

❖ **Ore 21:30 "I vini imprevedibili. Viaggio nel Greco e dintorni"**

A cura di Fabio Cimmino, giornalista free-lance e collab. di Vini Buoni d'Italia

Quando il gioco si fa duro, i duri cominciano a giocare. Una massima che vale per gli uomini ma anche per il vino. Fabio Cimmino, enogiornalista tra i più attenti ed apprezzati, ci propone un viaggio tra quei vini che sanno sorprendere per il loro carattere e la loro imprevedibilità. Partendo dal Greco e seguendo l'istinto, alla cieca, lontano da gusti facili ed omologati.

Costo del Laboratorio: **15 €**

Prenotazioni all'**Info Line 339/7496202**

❖ **Ore 22:30 "Dalla Langa con sapore. Il cioccolato e i suoi abbinamenti"**

Terra di grandi vini e splendidi prodotti, la Langa è conosciuta in tutto il mondo anche per le sue nocciole e la sua antica tradizione cioccolatiera. Da Castelletto Stura in esclusiva a Terra Mia le creazioni dei laboratori Venchi, storica azienda della provincia di Cuneo. Un fine serata goloso per abbandonarsi ai piaceri del cioccolato divertendosi con gli abbinamenti più classici e quelli più azzardati, dal Ratafià al Rum, dal nocillo alla grappa.

Costo del Laboratorio: **10 €**

Prenotazioni all'**Info Line 339/7496202**

Domenica 13 Maggio 2007

❖ **Ore 20:30, "Si fa presto a dire Champagne. Piccoli viticoltori e grandi maison a confronto".**

A cura di Antonio Boco, collaboratore di Gambero Rosso e curatore de I Quaderni di Winenews

Non manca in provincia di Avellino una certa tradizione per quanto riguarda la spumantizzazione dei suoi vitigni tipici. Ma il regno delle bollicine resta sempre la splendida regione attorno Reims. Antonio Boco, uno dei massimi esperti della tipologia, ci guida alla scoperta dello Champagne in un

incontro-confronto tra le introvabili bottiglie dei piccoli viticoltori e le famose cuvée delle grandi maison. Cinque le etichette in degustazione.

Costo del laboratorio: **20 €**

Prenotazioni all'**Info Line 339/7496202**

❖ **Ore 21:30, "I Coronati di Vini Buoni d'Italia della provincia di Avellino"**

A Cura di Luciano Pignataro, Responsabile Centrosud di Vini Buoni d'Italia

Se la qualità di un territorio si riconosce anche dai risultati delle guide, è fuori dubbio che la provincia di Avellino stia attraversando un periodo d'oro. Per la prima volta in assoluto una degustazione con i vini irpini che hanno conquistato le Corone di Vini Buoni d'Italia 2007, guidata da Luciano Pignataro, prima firma del Mattino e responsabile per Vini Buoni d'Italia del centrosud.

- Fiano di Avellino '05 – Di Prisco
- Taurasi '01 – D'Antiche Terre
- Taurasi Gagliardo '02 – Colli di Castelfranci
- Taurasi Vigna Cinque Querce '02 – Salvatore Molettieri
- Taurasi Radici '03 – Mastroberardino

Costo del laboratorio: **15 €**

Prenotazioni all'**Info Line 339/7496202**

❖ **Ore 22:30, "Sigari e Rum 15 anni, un matrimonio d'amore"**

A cura del club Amici del Toscano, un incontro da non perdere per chi vuol sapere tutto, ma proprio tutto, sul più prestigioso dei sigari italiani e testare l'abbinamento preferito sulle spiagge di Cuba. Un matrimonio d'amore, nonostante la distanza.

Costo del Laboratorio: **10 €**

Prenotazioni all'**Info Line 339/7496202**

Lunedì 14 Maggio 2007

❖ **Ore 20:30, "Adesso Pasta! Riconoscere la qualità e il profumo del grano"**

In una terra di antica tradizione contadina e pastorale, quello della pasta è un sapere antico e radicato. Eppure c'è pasta e pasta. Un incontro gustoso e didattico per imparare a riconoscere la qualità e le caratteristiche del piatto più amato al sud.

Costo del laboratorio: **OMAGGIO**

Prenotazioni all'**Info Line 339/7496202**

❖ **Ore 21:30, "Il carrello dei formaggi irpini, ora si può"**

A cura di Angelo Nudo, maitre di Marennà

Si può allestire un carrello di formaggi esclusivamente irpini ad alto livello? Tra Pecorino Bagnolese e Caciocavallo Podolico, il Cacioricotta e l'introvabile Pecorino di Carmasciano, Angelo Nudo ci svela tutti i segreti dei tesori più preziosi delle montagne irpine. Con qualche consiglio su come stupire a casa i propri ospiti.

Costo del laboratorio: **10 €**

Prenotazioni all'**Info Line 339/7496202**

❖ **Ore 22:30, "C'era una volta il Fiano. Storica Verticale dell'azienda Vadiaperti di Montefredane"**

A cura di Paolo De Cristofaro, Responsabile Campania di Gambero Rosso

A volte le parole non servono. Come quando ti trovi di fronte ad una vecchia bottiglia che non sapevi neanche di avere l'emozione ti travolge, inattesa, inarrestabile. Non capita spesso nel mondo del vino di oggi, troppo impaziente e poco disposto all'ascolto. A meno che non ci sia di mezzo Vadiaperti, Raffaele Troisi e qualcuno dei suoi inimitabili Fiano di Avellino, vecchi e nuovi. Sei annate in degustazione cieca.

Costo del laboratorio: **20 €**

Prenotazioni all'**Info Line 339/7496202**



Ulteriori informazioni su www.terramia.av.it

Email: terramia2007@alice.it

Informazioni utili

Info Line Terra Mia e Prenotazione Escursioni: 339/7496202

Info e Prenotazione Ristorazione Terra Mia:

339/7468431

Sito Internet: www.terramia.av.it

Ufficio Stampa: Paolo De Cristofaro 328/0651252

Diana Cataldo 320/4332561

Email: terramia2007@virgilio.it

Espositori Terra Mia 2006: 43

Aziende BianchIrpinia 2006: 40

Visitatori Terra Mia 2006: oltre 10.000

Giornalisti accreditati Terra Mia 2006: 107

Crediti

Ideazione e organizzazione: Associazione Terra Mia

Col Patrocinio di: Regione Campania – Assessorato all'Agricoltura e alle Attività Produttive, E.R.S.A.C., Provincia di Avellino, Consorzio di Tutela Vini d'Irpinia, Camera di Commercio di Avellino, Ente Provinciale del Turismo, Comune di Atripalda

E con la collaborazione di: Il Mangiastorie, Terra Antiche del Nocciolo, Mesali d'Irpinia, Ekoclub di Montella, TrenItalia, Hotel Civita