

[HOME](#) | [CHI SIAMO](#) | [SERVIZI](#) | [VIDEO](#) | [CONTATTI](#) | [NEWSTICKER](#) | [ABBONATI](#)

Tu sei qui: [Home](#) - [News](#) - [POLITICA](#) - [ESODATI: DE POLI \(UDC\), FORNERO CHIARISCA CHE POLITICA SCARICABARILE NON SERVE](#)

Sabato 05 Aprile 2014 13:55

VINITALY 2014: MORENO CEDRONI INTERPRETA IL FIANO DI AVELLINO DOCG

Scritto da [fcu/red](#)

Dimensione carattere | [Stampa](#) | [E-mail](#) | [SHARE](#) | [f](#) | [t](#) | [e](#) | [...](#)

Valuta questo articolo

(AGENPARL) - Roma, 05 apr - Grande attesa per il primo appuntamento di "Verticali e Parallele: Esercizi di Gusto", l'iniziativa promossa e organizzata per questa edizione di Vinitaly dalla Camera di Commercio di Avellino. Tre appuntamenti che, a partire da domenica 6 aprile, animeranno lo spazio di "Piazza Irpinia", nel cuore della tensore che ospiterà ben 70 cantine del territorio. "Saranno tre incontri all'insegna dell'alta qualità – spiega Costantino Capone, Direttore della Camera di Commercio di Avellino – con i nostri vini a recitare il ruolo da protagonisti al cospetto di grandi prodotti e piatti italiani. Il tutto raccontato da chef importanti, artigiani del gusto e prime firme del giornalismo di settore. Insomma, direi che si tratta di un appuntamento da non perdere". Partenza in grande stile con una verticale di Fiano di Avellino Docg di 3 annate, a dimostrazione della formidabile capacità di invecchiamento di questo vino straordinario. E per ogni annata un abbinamento gourmet con una creazione di Moreno Cedroni, il famosissimo chef di Senigallia dove il suo ristorante la sua Madonnina del Pescatore è da anni un punto di riferimento fondamentale per tutti gli appassionati di alta gastronomia. Si partirà con un Fiano giovane, un 2011, al quale Moreno ha abbinato una ricciola con salsa di porro, lemongrass e basilico. Sarà poi la volta di un 2007 che flirterà con un tonno bianco tataki, salsa alla quinoa e brodo leggero di pepe rosa. Gran finale con un Fiano di Avellino del 2000 esaltato da un piatto decisamente affascinante: un anguilla con pappa al pomodoro e gelatina alla grappa. "I produttori hanno capito il nostro messaggio – commenta con soddisfazione Capone – non si trattava di proporre semplicemente il proprio vino ma di creare una situazione che fosse rappresentativa dell'intero territorio e del Fiano. E ancora una volta i viticoltori irpini sono stati pronti a fare squadra, senza egoismi e personalismi". Ma la giornata di domenica ha visto anche i primi incontri dell'altra iniziativa che caratterizzerà lo stand avellinese, WinePression, che prevede l'incontro tra i produttori e alcune delle più importanti firme del giornalismo enogastronomico nazionale. Per partecipare alla Degustazione Verticali e Parallele: Esercizi di Gusto è necessaria la prenotazione a info@mglogos.it o chiamando Stefano Carboni al 335 5277431.

Altro in questa categoria: « **VINO: COLDIRETTI, CONSUMI AL MINIMO STORICO, -7% NELL'ULTIMO ANNO** **AGRICOLTURA: 39 ASSOCIAZIONI SI MOBILITANO CONTRO GLI OGM, INIZIATIVE OGGI IN TUTTA ITALIA** »

Pubblicato in **ECONOMIA**

Speciale informazione

L'altra faccia della Calabria
di Sara Dellabella

Fukushima e lo tsunami delle anime
di Paolo Salom

Due viaggi, due racconti di giornalismo vissuto, due ebook di *narrative journalism* in offerta a € 6,49

[Vai Su](#)

Joomla SEO powered by JoomSEF

Cerca...

AREA RISERVATA

Nome utente

Password

Ricordami

LOGIN

[Dimenticate le credenziali?](#)

	I FATTI DEL	09:12
	(AGENPARL) - Roma, 21 dic - Le principali notizie	
	TG 12	01:56
	In Aula approda di sviluppo	
	TG 11	02:52
	In Aula pareggio di bilancio, ma arriva lo stop	
	TG 11	01:49
	In Aula...	



Esteri

Regionale

Vuoi le News gratis di AGENPARL direttamente sul tuo sito?

[<< CLICCA QUI >>](#)

Abbonamento PREMIUM

9.99 59-80

Spese di abbonamento escluse per un anno.