

A Pompei dal 23 al 25 aprile

# «Sapori & Saperi» punta su salumi e formaggi

*Cento produttori di qualità nella fiera del Santuario*

A Pompei si guarda già oltre la Pasqua. Dal 23 al 25 aprile prossimi l'ampia area espositiva del Santuario (oltre 2.500 metri quadrati) ospiterà la terza edizione della kermesse enogastronomica «Sapori & Saperi», nata dagli sforzi congiunti di soggetti istituzionali e privati. Gli stand di cento produttori agroalimentari di qualità rappresenteranno l'asse portante della manifestazione. Saranno presenti pastifici, salumifici, caseifici, panifici, aziende vitivinicole, cioccolaterie, pasticcerie, allevatori e frantoi. Quest'anno sarà sempre più largo il bacino

dei produttori che arriveranno non solo dalle cinque province campane, ma anche da Calabria, Sicilia, Basilicata, Puglia e Molise. Naturalmente, la pratica costituirà la parte preponderante della kermesse. Ma non mancheranno le occasioni per approfondimenti culturali su tematiche di attualità riguardanti l'agricoltura di qualità e le biodiversità espresse dai territori.

L'ingresso sarà gratuito. Una grande innovazione introdotta quest'anno prevede la possibilità per i gruppi di gastronomi di effettuare un percorso guidato, accompagnati da un gastronomo

e da una sommeliere. I gruppi dovranno accreditarsi al box di accoglienza.

Molto articolato il cartellone degli appuntamenti, che prima dell'inizio della manifestazione si arricchirà ulteriormente. Il 24 aprile è già in programma l'attesa degustazione dei primi piatti realizzati dagli chef del «Pompei resort» esclusivamente con prodotti a chilometri (quasi) zero: dalla pasta di Gragnano, ai pomodori San Marzano, dall'olio extravergine dop della Penisola sorrentina alla mozzarella di bufala campana. Altre degustazioni tematiche ri-

guarderanno quest'anno i formaggi, i salumi e i sott'oli. Qualche esempio delle prelibatezze che si potranno gustare? La torta di gorgonzola e mascarpone con mandorle, il caciocavallo di grotta, il caso occhiato, la soppressa di maiale nero casertano.

Anche quest'anno la manifestazione avrà un filo diretto con la Grecia attraverso la Camera di commercio Italo-greca che lavora per favorire lo sviluppo dell'export verso l'area orientale del Mediterraneo.

R. E.

© PIRELLA GÖTTSCHE LOWE

**Alle «Due Torri» di Presenzano la degustazione del rinomato rosso di Antinori**



## Renzo Cotarella ha raccontato il «suo» Tignanello

Venerdì scorso al ristorante «Le Due Torri» di Presenzano il direttore tecnico di «Antinori» Renzo Cotarella (al centro della foto col patron del locale Salvio Passariello e un sommelier) ha officiato la celebrazione del Tignanello, una delle etichette italiane più famose al mondo. Il racconto è passato attraverso la verticale di 5 annate del rosso a base di sangiovese e, in minima parte, cabernet. Secondo il giudizio quasi unanime dei presenti il millesimo migliore è risultato il 1999, ancora integro ed elegantissimo. Le altre annate proposte sono state la 2001, 2004, 2006, 2007. Il Tignanello ha poi esaltato le ormai famose bistecche di marchigiana della Fattoria Carpineto.

