

ENOLOGIA

# Armato: Università, un volano di sviluppo

Inaugurato ieri il primo corso accademico in Enologia nato dalla convenzione tra l'Ente Provincia di Avellino, l'Università Federico II di Napoli e la Facoltà di Agraria di Portici. Alla cerimonia di Palazzo Caracciolo presenti la presidente di Palazzo Caracciolo, Alberta De Simone, il sindaco di Avellino, Giuseppe Galasso, il preside della Facoltà di Agraria di Portici, Alessandro Santini, l'assessore regionale all'Università, Teresa Armato e ministro Fabio Mussi. "Il progetto di Avellino - afferma quest'ultimo - è stato sostenuto ed approvato perché unico nel Mezzogiorno e soprattutto di grande qualità. Ma il corso di laurea in viticoltura a attivato in Irpinia è l'ultima struttura universitaria che ottiene il via libera dal ministero".

Il corso di laurea in viticoltura ed enologia attivato in Irpinia è l'ultima struttura universitaria che ottiene il via libera dal ministero competente. Parola di Fabio Mussi. Il ministro intervenuto ieri mattina ad Avellino spiega: "Cercheremo di evitare sprechi di risorse, che avvengono con il proliferare degli atenei. Bisogna puntare sulla qualità della formazione. Il progetto di Avellino è stato sostenuto ed approvato perché



Teresa Armato

unico nel Mezzogiorno e soprattutto di grande qualità".

Per l'assessore regionale all'Università e alla Ricerca scientifica, Teresa Armato, e per il presidente dell'amministrazione provinciale Alberta De Simone si tratta di un risultato importante non soltanto per il territorio irpino, una scommessa da vincere, un'importante prospettiva di sviluppo e di crescita. "Dalla filiera dei sapori a quella dei saperi", dice la Armato. E la De Simone: "Si apre una nuova pagina. L'iniziativa che dà lustro alla nostra provincia, segnerà una vera e propria rivoluzione nello studio del vino e rappresenta il primo passo per riportare alla luce una preesistenza storica, culturale ed economica di rilievo". Grande partecipazione ieri alla presentazione dell'anno accademico 2006 - 2007. Pre-



L'iniziativa segnerà una vera e propria rivoluzione nello studio del vino e rappresenta il primo passo per riportare alla luce una preesistenza storica, culturale ed economica di rilievo

Alberta De Simone

senti il sindaco Giuseppe Galasso, il preside della Facoltà di agraria Alessandro Santini, gli assessori regionali Teresa Armato, Enzo De Luca e Rosetta D'Amelio, il capogruppo di An Francesco D'Ercole, numerosi rappresentanti del mondo politico, istituzionale, accademico. Per quest'anno il corso di laurea viene ospitato presso l'Istituto agrario di via Cappuccini. Entro due anni sarà pronta chiavi in mano, la sede storica di viale Italia.

E' prevista a giorni l'ultima riunione per varare il bando europeo che consentirà di affidare i lavori per il resto degli edifici, complessivamente sono sette, dell'Istituto Agrario, tra i vigneti di ben sette ettari che consentono di produrre vini e brandy di qualità.

Per il ministro Mussi l'iniziativa non rappresenta solo la valorizzazione in chiave universitaria di un'antica tradizione legata al territorio e alla vocazione agricola, ma anche una scommessa economica sulla capacità di avere un ritorno economico ed occupazionale, partendo dai prodotti tipici, già collocati sul mercato. Il nuovo corso che valorizza l'agrobusiness, ossia il sistema economico costituito dall'agricoltura, è finalizzato a formare esperti nel settore della viticoltura e dell'enologia. I neo dottori otterranno una laurea di primo livello nel settore delle discipline agrarie e al tempo stesso potranno avere il vantaggio di una forte specializzazione in un settore importante per l'economia campana.

PRODOTTI TIPICI

## Sagra della castagna: due giorni di degustazioni

Anche quest'anno Montella non rinuncia a celebrare la tradizionale sagra della castagna il 21 e 22 ottobre. La cittadina del Termino Cervialto si prepara così ad ospitare al meglio il cuore della produzione locale di qualità: i tipici tortelli di castagne, la torta di marroni, il castagnaccio, le marmellate, i marrons glacés, le caldarroste, etc. Per le vie del paese saranno in vendita i classici prodotti del bosco e sottobosco, artigianali e commerciali.

La due giorni sarà poi animata da artisti di strada e musicisti itineranti che si alterneranno nel corso della kermesse. Sarà anche possibile visitare alcune mostre. E non mancheranno stand di degustazione dei piatti della cucina tradizionale montellese, come le pappardelle ai funghi porcini e le carni accompagnate dai vini docg. Uno scenario consueto, dato che a Montella la castagna è di casa da così tanto che non è facile collocare nel tempo il fortunato incontro. Secondo diversi autori, l'introduzione in quest'area del castagno, originario dell'Asia Minore, risalirebbe ad

un periodo compreso tra il VI e il V secolo a.C. Oggi la castagna di Montella (tanto pregiata da ottenere, primo ed unico caso in Italia di prodotto ortofrutticolo, il riconoscimento della Doc, sostituita nove anni dopo dall'Igp) con una produzione media annua di 8 mila tonnellate fornisce circa il 60 per cento dell'intero raccolto della provincia di Avellino. Nel 2001 a fronte di 150 aziende iscritte, per una superficie di circa 540 ettari, le quantità di prodotto certificate hanno raggiunto i 125 quintali. Oltre la metà della produzione viene collocata sui mercati di oltreoceano e in particolare negli Usa e in Canada. La montellese Igp è considerata tra le migliori castagne prodotte in Italia: le ragioni di tale successo risiedono, oltre che nella qualità intrinseca della varietà, anche nella composizione dei terreni, nel clima favorevole e nell'elevata professionalità raggiunta dai castanicoltori della zona che contribuiscono ad esaltare il livello qualitativo del prodotto.

Antonietta Miceli