



IN CANTINA

## Riflettori accesi sul Falerno Vino che attraversa la storia

GENNARO MIELE  
Napoli

La storia di alcuni viticoltori è simile spesso quella dei restauratori, abili mani che gesto dopo gesto rivelano la bellezza di un mistero antico, quello di un vino nascosto nei vigneti tra il litorale Domitio ed il monte Massico, il Falerno, che Francesco Paolo Avallone ha riportato ai meritati onori.

La casa vinicola Villa Matilde è espressione di questa riscoperta, di un vino citato da Ovidio come da Marziale, definito "vino degli imperatori" nella Roma Imperiale, il Falerno, realizzato in bianco da Falanghina in purezza ed in rosso utilizzando uve Aglianico per 80% ed il restante da Piediroso.

L'eredità della dedizione di Francesco è oggi curata dai figli Maria Ida e Salvatore, che dalle antiche ma dimenticate glorie hanno portato il falernum ad ottenere riscontro sia in ambito nazionale su guide di settore che internazionale, come attestano gli alti punteggi ottenuti dai vini su prestigiose riviste di settore come "The Wine Advocate" di Robert Parker, unitamente all'impegnata linea ecologista dell'azienda riconosciuta dal premio Eco-friendly di Vinibuoni d'Italia per due anni consecutivi.

Falerno Bianco: dalla trasparenza del bicchiere risalta in colore paglierino carico e vivace, al naso si rivela con profumi di frutta, ananas cui con l'aprirsi del bouquet si affiancano sentori più dolci come la pesca gialla e la banana, un leggero sentore di erba aromatica e vaniglia. Un assaggio asciutto, secco che trae mineralità dal territorio, ideale in abbinamento con piatti di mare, calamaro alla brace dove l'aromaticità dovuta alla cottura a fuoco diretto trova dialogo con la sua delicata aromaticità.

Falerno Rosso: un colore rubino limpido che roteando nel bicchiere dimostra buona consistenza, da cui si liberano aromi di frutta rossa matura come la ciliegia e di spezie, un vino che all'assaggio è secco, abbastanza caldo con un tannino fine che abbraccia il gusto e che rilasciandolo si apre confermando i sentori di frutta. Un vino da accompagnamento per formaggi e carni succulente. Li nella terra Aver Falernum il sole tramonta ancora come al passaggio delle antiche bighe romane, antiche glorie riportate alla luce dalla voglia di un singolo uomo di riscoprire un territorio senza arrendersi all'omologazione facile del gusto a cercando di fare la differenza.



## GUSTO Minestra maritata

Il più tradizionale dei piatti natalizi reinventato dallo chef pluristellato Nino Di Costanzo

**SALIZADA RICICLO**  
L'idea è di creare un'atmosfera di festa, di gioia, di condivisione. È un piatto che si mangia con le mani, che si gusta con il cuore. È un piatto che si mangia con la famiglia, con gli amici, con i vicini di casa. È un piatto che si mangia con il gusto, con la fantasia, con la creatività.



Riflettori accesi sul Falerno  
Vino che attraversa la storia

Il Falerno è un vino che ha una storia che attraversa i secoli. È un vino che è stato dimenticato per secoli, ma che ora sta tornando alla ribalta. È un vino che è stato riscoperto da Francesco Paolo Avallone, che ha voluto riportarlo ai meritati onori.

Il Falerno è un vino che ha una storia che attraversa i secoli. È un vino che è stato dimenticato per secoli, ma che ora sta tornando alla ribalta. È un vino che è stato riscoperto da Francesco Paolo Avallone, che ha voluto riportarlo ai meritati onori.



Casola, Terra madre Day  
Il meglio del cibo locale

Il Falerno è un vino che ha una storia che attraversa i secoli. È un vino che è stato dimenticato per secoli, ma che ora sta tornando alla ribalta. È un vino che è stato riscoperto da Francesco Paolo Avallone, che ha voluto riportarlo ai meritati onori.