

PER TUTTO IL MESE DI GENNAIO SARÀ CELEBRATO IL FALERNO DEL MASSICO DI "VILLA MATILDE" "Wine & Flight" all'aeroporto di Capodichino

DI GIUSEPPE GIORGIO

Un inizio d'anno nuovo tutto all'insegna del Falerno del Massico di "Villa Matilde" all'aeroporto di Napoli dove, con "Wine & Flight", per il mese di gennaio, sarà celebrato il vino più antico della Campania e d'Italia. Un'iniziativa che rientra nella programmazione studiata dalla "Italian Food Tradition" e "Gesac- Aeroporto di Napoli" per "Tradizione Italiana Cocktail Bar", inaugurato un anno fa nel ground floor dello scalo aereo e che mette insieme alcune delle più importanti aziende campane riunite nel consorzio "Tradizione Italiana". Aperto a tutti, e quindi non solo ai passeggeri, il nuovo punto di ristoro è nato da un'idea dell'azienda "Villa Matilde" da sempre tesa a far conoscere la propria storia insieme a quella del vino Falerno riscoperto proprio grazie alla dedizione agli studi e alla ricerca del fondatore Francesco Paolo Avallone. Fino al 30 gennaio, nel mentre dalle ore 11.30 alle ore 15, si

potranno conoscere, con l'ausilio di un esperto, più da vicino i vini di "Villa Matilde" unitamente a quelli della "Tenuta Rocca dei Leoni" e della "Tenuta d'Altavilla", ad arricchire il tutto vi saranno altri due eventi.

Gli stessi che, dopo la speciale performance culinaria inaugurale dello chef neo stella Michelin, Gianluca D'Agostino (*nella foto*) del ristorante "Veritas" di Napoli, vedranno all'opera: lunedì alle ore 19, Maria Luisa Firpo con un reading dedicato al Falerno ed il 30 gennaio alla stessa ora, lo chef Carlo Olivari alle prese con l'evento "Spume di vino, l'aperitivo è servito".

Con un piacevole accompagnamento musicale, dopo il gustoso inizio con lo chef D'Agostino, gli altri appuntamenti divisi sempre tra il piacere per il palato procurato dal vino e la storia dello stesso, porteranno all'Aeroporto di Capodichino tanti momenti fatti passione e tradizione. In occasione di "Wine & Flight di Villa Matilde" tutti gli ospiti potranno usufruire del parcheggio multi-

piano dell'Aeroporto alla speciale tariffa unica di 2 euro per tutta la durata di ciascuno degli eventi in programma.

Fu alla fine degli anni Cinquanta, che Francesco Paolo Avallone, avvocato e appassionato cultore di vini antichi, incuriosito dai racconti di Plinio, dai versi di Virgilio, di Marziale e di Orazio, tutti intorno al "vinum falernum", iniziò la ricerca di antichi ceppi di vite nella zona del Massico. Coadiuvato da un gruppo di ricercatori dell'Università di Agraria, dopo anni di ricerche e studi, Avallone è riuscito a recuperare quei pochi ceppi sopravvissuti alla devastazione della fillossera di fine Ottocento riportando in produzione il pregiato vino con l'etichetta "Villa Matilde", in omaggio alla moglie.

Oggi, l'azienda affidata ai figli Maria Ida e Salvatore si spinge anche oltre il territorio del Massico fino a giungere alle province di Benevento e Avellino con nuove vigne, nuovi progetti e vini capaci di raccontare la millenaria identità della "Campania Felix".

