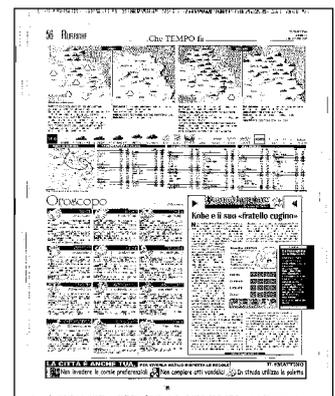


ROMA**La Falanghina
in anteprima**

Domani a Roma anteprima della sesta edizione della rassegna enogastronomica Falanghina Felix, che sbarcherà a Sant'Agata dei Goti (Bn) il 15 e il 16 settembre. Nel weekend campano verrà allestita una Grande Enoteca con punti espositivi di 70 aziende, degustazioni, musica e Teatro dei Sapori.





Da Ponza un "Vino di Bianca" indispensabile con i frutti di mare

di **FABIO TURCHETTI**

Scampoli dell'estate enologica, fra una vendemmia e l'altra, dove ce n'è ancora per tutti. A cominciare da Montefalco, che da giovedì a domenica vivrà dell'edizione 2007 di "Excellentia" (www.excellentia2007.it), golosa manifestazione sui più grandi vini dolci del mondo. "Falanghina Felix", invece, presso la beneventana Sant'Agata dei Goti, si occuperà di fare il punto sull'omonimo vitigno autoctono campano, fra sabato e domenica (www.falanghinafelix.it). In attesa degli spunti che matureranno in Abruzzo durante la "Worldwide Convention Food&Wine": che nel fine settimana vedrà impegnati, fra il pescarese e il teramano, esponenti della politica nazionale e operatori da tutto il mondo, per confrontarsi su comunicazione e strategie di mercato. E se tutto ciò non bastasse, sarà bene navigare allora verso Ponza, dove un'azienda vinicola lavora vigneti difficili ma dai risultati interessanti: è la cantina di Maurizio Pouchain e Marisa Taffuri, che nel suo **Vino di Bianca 2006** (11,50 euro) presenta riconoscimenti floreali e fruttati di ginestra, agrumi, susina, nespola e pesca, uniti ad una beva fresca, salina e immediata: indispensabile, davanti ad un rosso tramonto ai frutti di mare.

BUONO



SANT'AGATA DE' GOTI

Ha chiuso i battenti «Falanghina felix», per le degustazioni una «carta» di 70 vini

Un successo «Falanghina Felix», la manifestazione enogastronomica che si è chiusa domenica a Sant'Agata de' Goti, dove sono stati offerti circa settanta vini da uva di Falanghina. La rassegna è stata promossa dalla Camera di Commercio di Benevento. «Sono soddisfatto della riuscita di questa iniziativa — ha dichiarato Gennaro Masiello presidente della Camera di commercio di Benevento e vicepresidente nazionale di Coldiretti — che ha visto una partecipazione qualificata e numerosa di persone che hanno potuto conoscere la tradizione vitivinicola campana. La manifestazione ha voluto promuovere i vini da uva Falanghina, il più importante vitigno campano sia per qualità che per quantità con ottime prospettive di crescita, una formula che si consolida a favore di tutto il territorio». la manifestazione è stata animata con un ricco cartellone di degustazioni, iniziative e percorsi enogastronomici che hanno dato la possibilità di far assaporare i vini da uva falanghina. Successo per la «Grande Enoteca» che ha offerto al grande pubblico quasi 70 vini da uva Falanghina e per il Teatro dei Sapori che ha aperto il sipario alla rappresentazione della cultura enogastronomica campana.





» Notiziario

Notiziario Marketpress di Giovedì 20 Settembre 2007

NASCE IL PREMIO GIORNALISTICO FALANGHINA FELIX IL PREMIO È DI 2000 EURO.

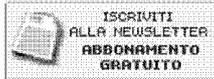
Le opere dovranno pervenire entro il 24 maggio 2008 presso la Segreteria del Premio giornalistico - Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Benevento - in Piazza Iv novembre - 82100 Benevento - Servizi Studi e Promozione Nasce il premio giornalistico Falanghina Felix, il riconoscimento dedicato a chi si è distinto nella divulgazione del vitigno Falanghina e/o i vini Doc e Igt campani ottenuti da detto vitigno. Possono partecipare al bando i giornalisti iscritti all'Albo "professionisti" o "pubblicisti" dell'Ordine dei giornalisti italiano, scrittori e personaggi rappresentativi del mondo vitivinicolo. Sarà premiato il miglior articolo apparso su quotidiani o riviste dedicato al vitigno Falanghina e/o ai i vini Doc e Igt campani ottenuti da detto vitigno. Saranno ammessi gli articoli in lingua italiana pubblicati nel periodo che va dal 1 settembre 2007 fino al 20 maggio 2008. Sarà proprio durante Falanghina Felix 2007, la rassegna enogastronomica, che si tiene dal 15 al 16 settembre a Sant'agata de' Goti (Bn), che verrà presentato il regolamento. Ma è nel 2008, durante la settima edizione della kermesse campana, che il vincitore riceverà il premio in denaro di ben 2000 Euro. Per poter partecipare al premio, le opere dovranno pervenire entro il 24 maggio 2008 presso la Segreteria del Premio giornalistico - Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Benevento - in Piazza Iv novembre - 82100 Benevento - Servizi Studi e Promozione. Per informazioni è possibile telefonare allo 0824 300216 - 0824 300318 oppure mandare una e mail a promozione@bn.camcom.it Il premio giornalistico "Falanghina Felix" è istituito dalla Regione Campania Assessorato Agricoltura e Attività Produttive, dall'Unioncamere Campania, dalla Provincia di Benevento, dalla Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato di Benevento e dal Comune di Sant'agata de' Goti (Bn). . .

COMMISSIONE EUROPEA
Rappresentanza
a Milano
www.ue milano.it



MARKETPRESS

- > Notiziario
- > Archivio
- > Archivio Storico
- > Visite a Marketpress
- > Frasi importanti
- > Piccolo vocabolario
- > Programmi sul web



LOGIN

>Username

>Password

Invia

<<BACK

P.I. 12573730152

Creato da cdweb.it



» Notiziario

Notiziario Marketpress di Mercoledì 19 Settembre 2007

NASCE IL PREMIO GIORNALISTICO FALANGHINA FELIX

Il premio è di 2000 euro. Per informazione è possibile telefonare allo 0824 300216 – 0824 300318 oppure mandare una e mail a promozione@bn. Camcom. It Le opere dovranno pervenire entro il 24 maggio 2008 presso la Segreteria del Premio giornalistico - Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Benevento - in Piazza Iv novembre - 82100 Benevento – Servizi Studi e Promozione Nasce il premio giornalistico Falanghina Felix, il riconoscimento dedicato a chi si è distinto nella divulgazione del vitigno Falanghina e/o i vini Doc e Igt campani ottenuti da detto vitigno. Possono partecipare al bando i giornalisti iscritti all'Albo "professionisti" o "pubblicisti" dell'Ordine dei giornalisti italiano, scrittori e personaggi rappresentativi del mondo vitivinicolo. Sarà premiato il miglior articolo apparso su quotidiani o riviste dedicato al vitigno Falanghina e/o ai i vini Doc e Igt campani ottenuti da detto vitigno. Saranno ammessi gli articoli in lingua italiana pubblicati nel periodo che va dal 1 settembre 2007 fino al 20 maggio 2008. Sarà proprio durante Falanghina Felix 2007, la rassegna enogastronomica, che si tiene dal 15 al 16 settembre a Sant'agata de' Goti (Bn), che verrà presentato il regolamento. Ma è nel 2008, durante la settima edizione della kermesse campana, che il vincitore riceverà il premio in denaro di ben 2000 Euro. Per poter partecipare al premio, le opere dovranno pervenire entro il 24 maggio 2008 presso la Segreteria del Premio giornalistico - Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Benevento - in Piazza Iv novembre - 82100 Benevento – Servizi Studi e Promozione. Per informazioni è possibile telefonare allo 0824 300216 – 0824 300318 oppure mandare una e mail a promozione@bn. Camcom. It Il premio giornalistico "Falanghina Felix" è istituito dalla Regione Campania Assessorato Agricoltura e Attività Produttive, dall'Unioncamere Campania, dalla Provincia di Benevento, dalla Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato di Benevento e dal Comune di Sant'agata de' Goti (Bn).

COMMISSIONE EUROPEA
Rappresentanza
a Milano

MARKETPRESS

- > Notiziario
- > Archivio
- > Archivio Storico
- > Visite a Marketpress
- > Frasi importanti
- > Piccolo vocabolario
- > Programmi sul web



LOGIN

>Username

Password

Invia

<<BACK

P.I. 12573730152

Creato da cdweb.it

«FALANGHINA FELIX», LUNEDÌ ANTEPRIMA NELLA CAPITALE

«Falanghina Felix» sbarca a Roma. Lunedì 10 settembre sarà presentata nella capitale la sesta edizione della rassegna enogastronomica che si terrà il 15 e 16 settembre a Sant'Agata de' Goti. All'evento, promosso dalla Camera di Commercio di Benevento attraverso l'azienda speciale Valisannio e con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole, parteciperà anche l'assessorato regionale all'Agricoltura e alle Attività Produttive, assieme a Unioncamere Campania, alla Provincia di Benevento e al Comune di Sant'Agata.



APPUNTamenti

SABATO 15 SETTEMBRE

Falaghina Felix - A Sant'Agata de' Goti (in provincia di Benevento) ore 10 prende il via l'edizione 2007 di Falaghina Felix, kermesse dedicata al celebre vino. Nella sala consiliare convegno sul tema "La politica vitivinicola prossima ventura". Partecipa l'assessore regionale all'Agricoltura e alle Attività produttive Andrea Cozzolino. L'evento si conclude domenica 16.

Medicina d'emergenza - Apre i battenti, all'Hilton Sorrento Palace, il "IV Congresso mediterraneo in medicina d'emergenza", organizzato dalla Euseu - European Society for Emergency Medicine, dalla Aaem - American Academy of Emergency Medicine e, per questa edizione, dalla Simeu - Società Italiana di Medicina d'Emergenza-Urgenza, partner e ospite dell'evento, coadiuvata dalla segreteria organizzativa della Erreci Comunicazione. Il congresso si conclude il 19. Domenica 16 - alle ore 17 - cerimonia di apertura con il ministro della Sanità Livia Turco.

Il Cardinale Sepe alla Chiesa di Piedigrotta - Napoli Chiesa di Santa Maria di Piedigrotta ore 10,30 il cardinale Sepe presiede una solenne concelebrazione eucaristica in occasione del cinquantesimo di presenza a Napoli delle Serve di Maria, ministre degli Infermi. Nel pomeriggio, alle ore 17, ad Aversa, il Cardinale prenderà parte al Convegno Pastorale di quella Diocesi. In serata, alle ore 21, ad Oliveto Citra, in provincia di Salerno, al cardinale Sepe verrà conferito il Premio Sele d'Oro Mezzogiorno 2007 (*vedere qui in basso*).

Premio Sele d'Oro Mezzogiorno 2007 - A Oliveto Citra (Salerno) ultima giornata degli eventi del Premio Sele d'Oro Mezzogiorno. In programma i seguenti appuntamenti: Ore 10.30 - PalaSele: presentazione del "contributo preliminare Svimez relativo alla Campania per un rapporto annuale sulle condizioni e sulle prospettive delle province meridionali". Intervengono: Nino Novacco - Presidente Svimez; Riccardo Padovani - Direttore Svimez; Luca Bianchi - Vice Direttore Svimez. Ore 18 - PalaSele: incontro sul tema "Creare valore. Europa, Mezzogiorno e Mediterraneo nella sfida globale". Intervengono: Luigi Nicolais - Ministro per le Riforme e le Innovazioni nella P. A.; Sergio D'Antoni - Viceministro Ministero dello Sviluppo

Economico; Amedeo Lepore - Presidente della Giuria del Premio Sele d'Oro Mezzogiorno; Massimo Marrelli - Presidente Polo Umanistico Università Federico II di Napoli; Diego Guida - Guida Editori; Antonio Azzalini - Dirigente Rai Due. Conduce: Mimmo Liguoro. Ospiti d'onore: Crescenzo Sepe - Cardinale Arcivescovo di Napoli; Francesco Caruso - Ambasciatore d'Italia in Svezia, già Ambasciatore presso l'Unesco. Ore 21 - Piazza Europa - Serata di gala e cerimonia di consegna dei premi Sele d'Oro Mezzogiorno. Conducono Gaia De Laurentis e Mimmo Liguoro. (*servizio a pagina 61*)

Partito Democratico: Nicolais incontra il mondo dell'Università e della Ricerca - A Napoli, alle ore 10.30, presso la Stazione Marittima, iniziativa della Lista "Con Veltroni: Ambiente, Innovazione, Lavoro", il ministro Luigi Nicolais incontra il mondo dell'Università e della Ricerca.

Mostra di Fabio Reinhart - A Napoli - ore 10.30 - presso il Museo Pan, conferenza introduttiva alla mostra di Fabio Reinhart, ospitata nella Sala delle Prigioni di Castel dell'Ovo da domani 15 settembre al 7 ottobre.

Conferenza stampa del movimento "La Destra" - A Napoli - alle ore 11 - al Gran Caffè Gambirinus, Piazza Trieste e Trento, Napoli, conferenza stampa de "La Destra". Nel corso dell'incontro con i giornalisti, il portavoce provinciale, Bruno Esposito, illustrerà le prossime iniziative del Movimento fondato dal senatore Francesco Storage.

Presentazione di "Verde Meta" - Meta di Sorrento Comune ore 11. Presentazione di "Verde Meta",

l'happening di fine estate organizzato dal Comune di Meta col sostegno della Regione Campania e della Provincia di Napoli, che animerà la Penisola Sorrentina dal 21 al 23 settembre. Alla presentazioneparteciperanno l'assessore all'Agricoltura della Provincia di Napoli, Francesco Borrelli, il presidente della Comunità Montana Sorrentina, Giuseppe Guida, il sindaco di Meta, Bruno Antonelli, l'assessore al Turismo di Meta, Mario Parlato, Alfredo Buccaro dell'Università Federico II di Napoli e un rappresentante dell'assessorato all'Agricoltura e alle Attività Produttive della Regione Campania.

Spedale di S.Maria della Scala - Gli aspetti più si-

gnificativi della funzione sociale e religiosa svolta dall'organizzazione ospitaliera dello Spedale di S. Maria della Scala di Siena saranno illustrate alle ore 11, al Castello di Spedaletto (Pienza) da tre ospiti: Enrico Toti (direttore del Complesso Museale di S. Maria della Scala di Siena), Gianfranco Molteni (direttore del Museo della Grancia di Serre di Rapolano) e Francesco D'Episcopo dell'Università Federico II di Napoli. Per l'occasione sarà presentato il 2° Quaderno di Spedaletto, realizzato dall'editore Graus di Napoli. Il dibattito sarà coordinato dal giornalista Gaetano Ferrandino.

Questione Settentrionale e Questione Meridionale nell'immaginario Nazionale - Vatolla (Sa) Palazzo De Vargas ore 18 Convegno sul tema "Questione Settentrionale e Questione Meridionale nell'immaginario Nazionale". Presentazione dei Quaderni del Sud Quaderni Calabresi, della Fondazione Giambattista Vico. Intervengono Vincenzo Pepe, presidente Fondazione Giambattista Vico; Francesco Pecora, sindaco di Perdifumo; Giuseppe Ruocco, Movimento meridionale; Francesco Tassone, coordinatore Movimento meridionale; Rocco Brienza, università di Roma La Sapienza.

Premio Vittoria Colonna a Carla Fracci - A Ischia - ore 19 - all'Arena Mirtuna - cerimonia di consegna a Carla Fracci del Premio Vittoria Colonna.

Che c'è di nuovo nei classici della letteratura? - Napoli cortile del Maschio Angioino ore 20,15 l'Associazione culturale Calipso presenta Capolavori a Giudizio: "Che c'è di nuovo nei classici della letteratura?". Ne parlano con Jonathan Coe, Younis Tawfik, Michel Schneider, Rina Frank. Letture di Lina Sastri e Giuseppe Cederna. Musiche di Rita Marcotulli. Conduce l'incontro Remo Bassetti, direttore di "Giudizio Universale".

Giornata della Cassa Rurale ed Artigiana di Battipaglia - A Battipaglia, all'Aquafarm, si tiene la 29° edizione della "Giornata della Cassa Rurale ed Artigiana di Battipaglia". Sono oltre 3200 i soci invitati al tradizionale appuntamento che quest'anno assume anche l'inedita forma di una festa di fine estate. A partire dalle ore 18 inizierà la cerimonia di premiazione dei ragazzi vincitori dei premi scolastici che annualmente la Banca mette a disposizione per i propri soci o per i loro figli che hanno raggiunto importanti traguardi scolastici nel loro cammino di formazione.

VALLE CAUDINA AIROLA - ARPAIA - BONEA - BUCCIANO - FORCHIA - MOIANO - MONTESARCHIO - PAOLISI - PANNARANO - DURAZZANO - SANT'AGATA DEI GOTI

Falanghina Felix, Masiello: Successo per gli itinerari

Si è concluso con un programma di degustazioni e percorsi enogastronomici, l'ultima giornata di "Falanghina felix" che ha chiuso il sipario domenica scorsa a Sant'Agata dei Goti in provincia di Benevento. La rassegna, promossa dalla Camera di commercio di Benevento, tramite la propria Azienda speciale Valisannio, con il patrocinio del ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e con la



Gennaro Masiello

partecipazione dell'assessorato regionale all'Agricoltura e alle Attività Produttive - Sesirca-StapaCePica Benevento, Unioncamere Campania, Provincia di Benevento, Comune di Sant'Agata de' Goti.

"Sono soddisfatto della riuscita di questa iniziativa - afferma Gennaro Masiello, presidente della Camera di commercio di Benevento e vicepresidente nazionale di Coldiretti - che ha visto una partecipazione qualificata e numerosa di persone che hanno potuto conoscere la tradizione vitivinicola campana. La manifestazione - conclude il numero uno dell'ente camerale sannita - ha voluto promuovere i vini da uva Falanghina, il più importante vitigno campano sia per qualità che per quantità con ottime prospettive di crescita, una formula che si consolida a favore di tutto il territorio". Nello scorso fine settimana, Sant'Agata de' Goti si è animata con un ricco cartellone di degustazioni, iniziative e percorsi enogastronomici che hanno dato la possibilità di far assaporare i vini da uva falanghina. Successo per la Grande Enoteca che ha offerto al grande pubblico quasi 70 vini da uva Falanghina e per il Teatro dei Sapori che ha aperto il sipario alla rappresentazione della cultura enogastronomica campana.

red. pro.



EVENTI

Vini, il Sannio capitale del Mezzogiorno

E' tutto pronto per "Falanghina Felix", la rassegna enogastronomia campana, che si svolge oggi e domani nel centro storico di Sant'Agata de' Goti. La sesta edizione della manifestazione, promossa dalla Camera di Commercio di Benevento, dall'Assessorato Regionale all'Agricoltura e alle Attività Produttive, Unioncamere Campania, Provincia di Benevento e Comune di Sant'Agata de' Goti, si presenta con un rinnovato entusiasmo ed alcune importanti novità. Come ci spiega il sindaco del borgo sannita, Alfonso Ciervo che, insieme all'assessore comunale al turismo, Antonio Biscardi, ha organizzato nei dettagli l'evento.

Domanda. Sindaco Ciervo, quali sono le caratteristiche principali che distinguono "Falanghina Felix" dalle altre manifestazioni vitinicole?

Risposta. La nostra rassegna regionale riguarda una tipicità ed una specificità unica nel suo genere, le uve di falanghina che trovano la loro culla naturale nella Campania e nel Sannio in particolare. L'evento, poi, si terrà proprio nel chiosco di San Francesco, la sede comunale di Sant'Agata de' Goti, con una bellissima cornice rappresentata dal nostro centro storico, un patrimonio artistico, monumentale e culturale di grande rilievo nell'intero Mezzogiorno. Il motivo per cui la rassegna si tiene nella nostra città è legato anche al fatto che è un luogo baricentrico non solo per tutte le province della Campania, ma soprattutto per le aree più vocate alla coltivazione del vitigno Falanghina. E poi Sant'Agata de' Goti da questo punto di vista ha una tradizione, provata dal primo riconoscimento doc di Falanghina nel 1984, ottenuto grazie anche ad uno dei più grandi produttori vitinicoli ed imbottiglieri locali, l'azienda Mustilli

che è radicata proprio nel nostro territorio.

D. Rispetto alle precedenti edizioni, quest'anno la vostra rassegna presenta una maggiore partecipazione. Come è stato possibile ottenere questo risultato?

R. Con questa sesta rassegna siamo giunti ad una forte presenza di imbottiglieri dell'intera Campania. Sessantasette, infatti, saranno quelli che esporranno oggi e domani vini falanghina. Del resto abbiamo fatto un salto di qualità perché il 10 settembre ci è stato consentito di presentare questa rassegna nel Salone della Regione Campania a Roma con una conferenza stampa moderata da Puccio Corona, direttore artistico del progetto In@natura che cura tutti i grandi eventi della Campania e del Sannio in particolare. Quindi abbiamo dato una nuova opportunità di promozione, comunicazione e conoscenza di questa tipicità di vino da uva di Falanghina. Con una visibilità non indifferente, anche internazionale, se si considera l'ampiezza e la consistenza delle testate giornalistiche specialistiche del settore enogastronomico che erano presenti alla conferenza stampa di presentazione.

D. Nel corso della conferenza stampa di presentazione di "Falanghina Felix" è stata anche annunciata l'istituzione di un premio giornalistico. Quali sono i dettagli dell'iniziativa?

R. Il Comitato promotore, rappresentato da tutti gli enti istituzionali organizzatori, ha fortemente ed unanimemente voluto istituire il premio giornalistico "Falanghina Felix", che consiste in un assegno di 2mila euro e sarà assegnato per la prima volta a giugno 2008 nell'ambito della settima edizione della rassegna. Potranno concorrere quei giornalisti che, nel periodo dal 1 settembre 2007 al 20 maggio 2008, hanno realizzato articoli sulla tematica e si saranno particolarmente distinti per la diffusione e conoscenza di questo vitigno a livello nazionale ed internazionale.

E' una bella ciliegina sulla torta che arricchirà quest'evento voluto dall'intera filiera istituzionale.

D. Sindaco, il programma della manifestazione quest'anno è particolarmente ricco. Quali gli appuntamenti più importanti?

R. Si inizia oggi con una tavola rotonda dal titolo "La politica vitinicola prossima ventura e le prospettive di mercato dei vini Falanghina di qualità" a cui parteciperanno tra gli altri l'assessore regionale Andrea Cozzolino e Nicola Matarazzo, consulente del progetto. Quindi apriranno anche gli stand espositivi e degustativi dedicati agli enoappassionati e ai professionisti del settore, l'enoeca ed il Teatro dei Sapori, quest'anno concentrato sul caciocavallo silano, che continueranno anche domani. Riteniamo di aver dato con questa sesta edizione un valido contributo non soltanto all'espansione di questa manifestazione, ma soprattutto ai protagonisti del settore, produttori, viticoltori ed imbottiglieri che fortemente hanno investito in essa.

D. Come pensate di far crescere ulteriormente "Falanghina Felix" nel prossimo futuro?

R. Cercheremo di rafforzare ancora di più questo evento perché in un mondo ormai globalizzato abbiamo bisogno indispensabilmente di legare la produzione al territorio per marcare la nostra qualità e tipicità. Resteremmo schiacciati se non ci ponessimo in un'ottica di razionalizzazione e qualificazione. Falanghina Felix diventa, quindi, per noi il caposaldo sulla cui esistenza si sta iniziando a costruire un percorso turistico di qualità che dovrà proiettare Sant'Agata de' Goti in una dimensione internazionale.

Filippo Panza



Alfonso Ciervo

EVENTI

Vini, il Sannio capitale del Mezzogiorno



Alfonso Ciervo

E' tutto pronto per "Falanghina Felix", la rassegna enogastronomia campana, che si svolge oggi e domani nel centro storico di Sant'Agata de' Goti. La sesta edizione della manifestazione, promossa dalla Camera di Commercio di Benevento, dall'Assessorato Regionale all'Agricoltura e alle Attività Produttive, Unioncamere Campania, Provincia di Benevento e Comune di Sant'Agata de' Goti, si presenta con un rinnovato entusiasmo ed alcune importanti novità. Come ci spiega il sindaco del borgo sannita, Alfonso Ciervo che, insieme all'assessore comunale al turismo, Antonio Biscardi, ha organizzato nei dettagli l'evento.

Domanda. Sindaco Ciervo, quali sono le caratteristiche principali che distinguono "Falanghina Felix" dalle altre manifestazioni vitinicole?

Risposta. La nostra rassegna regionale riguarda una tipicità ed una specificità unica nel suo genere, le uve di falanghina che trovano la loro culla naturale nella Campania e nel Sannio in particolare. L'evento, poi, si terrà

proprio nel chiosco di San Francesco, la sede comunale di Sant'Agata de' Goti, con una bellissima cornice rappresentata dal nostro centro storico, un patrimonio artistico, monumentale e culturale di grande rilievo nell'intero Mezzogiorno. Il motivo per cui la rassegna si tiene nella nostra città è legato anche al fatto che è un luogo baricentrico non solo per tutte le province della Campania, ma soprattutto per le aree più vocate alla coltivazione del vitigno Falanghina. E poi Sant'Agata de' Goti da questo punto di vista ha una tradizione, provata dal primo riconoscimento doc di Falanghina nel 1984, ottenuto gra-

zie anche ad uno dei più grandi produttori vitinicoli ed imbottiglieri locali, l'azienda Mustilli

che è radicata proprio nel nostro territorio.

D. Rispetto alle precedenti edizioni, quest'anno la vostra rassegna presenta una maggiore partecipazione. Come è stato possibile ottenere questo risultato?

R. Con questa sesta rassegna siamo giunti ad una forte presenza di imbottiglieri dell'intera Campania. Sessantasette, infatti, saranno quelli che esporranno oggi e domani vini falanghina. Del resto abbiamo fatto un salto di qualità perché il 10 settembre ci è stato consentito di presentare questa rassegna nel Salone della Regione Campania a Roma con una conferenza stampa moderata da Puccio Corona, direttore artistico del progetto In@natura che cura tutti i grandi eventi della Campania e del Sannio in particolare. Quindi abbiamo dato una nuova opportunità di promozione, comunicazione e conoscenza di questa tipicità di vino da uva di Falanghina. Con una visibilità non indifferente, anche internazionale, se si considera l'ampiezza e la consistenza delle testate giornalistiche specialistiche del settore enogastronomico che erano presenti alla conferenza stampa di presentazione.

D. Nel corso della conferenza stampa di presentazione di "Falanghina Felix" è stata anche annunciata l'istituzione di un premio giornalistico. Quali sono i dettagli dell'iniziativa?

R. Il Comitato promotore, rappresentato da tutti gli enti istituzionali organizzatori, ha fortemente ed unanimemente voluto istituire il premio giornalistico "Falanghina Felix", che consiste in un assegno di 2mila euro e sarà assegnato per la prima volta a giugno 2008 nell'ambito della settima edizione della rassegna.

Potranno concorrere quei giornalisti che, nel periodo dal 1 settembre 2007 al 20 maggio 2008, hanno realizzato articoli sulla tematica e si saranno particolarmente distinti per la diffusione e conoscenza di questo vitigno a livello nazionale ed internazionale. E' una bella ciliegina sulla torta che arricchirà quest'evento voluto dall'intera filiera istituzionale.

D. Sindaco, il programma della manifestazione quest'anno è particolarmente ricco. Quali gli appuntamenti più importanti?

R. Si inizia oggi con una tavola rotonda dal titolo "La politica vitinicola prossima ventura e le prospettive di mercato dei vini Falanghina di qualità" a cui parteciperanno tra gli altri l'assessore re-

gionale Andrea Cozzolino e Nicola Matarazzo, consulente del progetto. Quindi apriranno anche gli stand espositivi e degustativi dedicati agli enoappassionati e ai professionisti del settore, l'enoeca ed il Teatro dei Sapori, quest'anno concentrato sul caciocavallo silano, che continueranno anche domani. Riteniamo di aver dato con questa sesta edizione un valido contributo non soltanto all'espansione di questa manifestazione, ma soprattutto ai protagonisti del settore, produttori, viticoltori ed imbottiglieri che fortemente hanno investito in essa.

D. Come pensate di far crescere ulteriormente "Falanghina Felix" nel prossimo futuro?

R. Cercheremo di rafforzare ancora di più questo evento perché in un mondo ormai globalizzato abbiamo bisogno indispensabilmente di legare la produzione al territorio per marcare la nostra qualità e tipicità. Resteremmo schiacciati se non ci ponessimo in un'ottica di razionalizzazione e qualificazione. Falanghina Felix diventa, quindi, per noi il caposaldo sulla cui esistenza si sta iniziando a costruire un percorso turistico di qualità che dovrà proiettare Sant'Agata de' Goti in una dimensione internazionale.

Filippo Panza

Vino

Luciano Pignataro



Stupor Mundi, è l'Aglianico

Molti enologi fanno vini uguali dalla Val d'Aosta alla Sicilia, alcuni riescono invece a farne diversi in un piccolo fazzoletto di terra. Qual è il Vulture, ad esempio, dove la poliedricità di Sergio Paternoster non finisce mai di stupire: da Titolo all'azienda di famiglia sono davvero innumerevoli le aziende e i cru lanciati anno dopo anno dove il prodotto cresce in modo inversamente proporzionale alla capacità dei produttori di stare insieme.

Ad Aglianica, ad esempio, la manifestazione più significativa dell'intera regione nella quale, si è appena chiusa la decima edizione, ogni anno arrivano migliaia di persone appassionate, c'erano gli stand di solo sedici delle sessanta e passa lucane aziende. Un peccato non comprendere come convenga, anche economicamente, creare movimento virtuoso vicino alla propria cantina invece di rincorrere i mercati di mezzo mondo. Non sarà un caso se questa è l'unica doc in Italia, dico in Italia, dove ci sono due consorzi invece di uno!

Purtroppo, sul piano dell'associazionismo, il panorama meridionale, eccezion fatta per la Sicilia è decisamente desolante, arriverei a dire che non esistono isole felici, ma solo tentativi abortiti: c'è poco da fare, il ritardo è mentale.

Ci consoliamo allora con belle storie individuali, come quella dei fratelli Luca e Sara Carbone, lei rientrata da Pordenone, ai quali l'eredità di antichi vigneti di famiglia piantati nel 1974 tra la splendida Melfi e Ripacandida ha fatto venire la voglia di valorizzare l'aglianico vinificandolo in proprio. Nelle degustazioni coperte per la guida dei Vini Buoni d'Italia entrambi i rossi presentati, il Terra dei Fuochi e lo Stupor

Mundi, hanno fatto letteralmente scintille guadagnando punteggi tali da portarli alla soglia della finale. Noi parliamo del top aziendale, lo Stupor 2005 Aglianico del Vulture doc in volo a quota 14,5 di alcol ottimamente in equilibrio con i tannini ben risolti, la stupefacente freschezza di una annata molto difficile, il giusto rapporto tra la frutta im-

Stupor Mundi 2005 Aglianico del Vulture doc

CARBONE

Melfi (Vulture)

Via Vittorio Emanuele, 84

Tel. 0972.237866

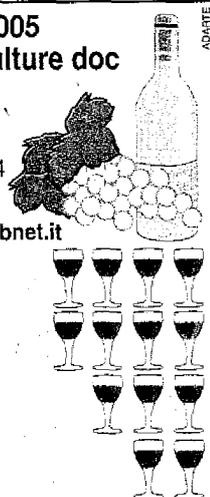
carbonevini@fastwebnet.it

Naso

Palato

Qualità/prezzo

Azienda



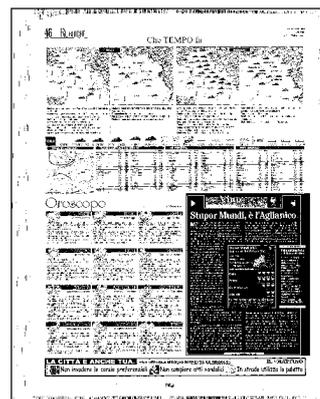
L'EVENTO

Falanghina Felix a S.Agata dei Goti

Domani e domenica nuova edizione della rassegna enogastronomica Falanghina Felix che animerà il Chiostro di San Francesco nell'incantevole centro storico sannita di Sant'Agata de' Goti. Incontri, percorsi enogastronomici e rappresentazioni teatrali. Info www.falanghinafelix.it, 339.8762036

diatamente evidente e il legno capace di regalare spezie, note balsamiche, note gentili di caffè e un po' di liquirizia. Ma, aldilà di queste note da specialisti, faremo bene a sottolineare il bicchiere capace di far fronte adeguatamente ai pecorini di Filiano e di Forenza come al canestrato di Moliterno e al caciocavallo podolico stagionato. Solo formaggi? Nooo. Ecco, davvero, un rosso da abbinare a selvaggina quale può essere un cinghialotto in umido impallinato nei boschi di Monticchio. Da comprare e aprire, con comodo, tra una decina di inverni, se mai torneranno le stagioni fredde.

rubriche@ilmattino.it



Falanghina protagonista in Campania

Iniziative, degustazioni e percorsi enogastronomici per assaporare i vini da uva falanghina a «Falanghina Felix 2007», la rassegna che, da domani al 16 settembre, si tiene a Sant'Agata de' Goti (BN). La manifestazione è inserita nel calendario di In@natura - Itinerari del Gusto. «Il vigneto campano - dichiara Andrea Cozzolino, assessore Regione Campania all'Agricoltura - rappresenta il 5% circa della superficie vitata italiana, con oltre duemila cantine. I vini Doc e Docg rappresentano circa il 12% della produzione regionale, così come gli Igt. Il patrimonio varietale, con oltre 100 vitigni autoctoni censiti, è il più ricco d'Italia».



VALLE CAUDINA AIROLA - ARPAIA - BONEA - BUCCIANO - FORCHIA - MOIANO - MONTESARCHIO - PAOLISI - PANNARANO - DURAZZANO - SANT'AGATA DEI GOTI

Falanghina Felix 2007: domani cantine aperte

Conto alla rovescia per "Falanghina Felix" la rassegna enogastronomica che prende il via domani e si conclude domenica sera a Sant'Agata de Goti. L'evento promosso dalla Camera di commercio di Benevento presieduta da **Gennaro Masiello** con l'azienda speciale Valisannio, è patrocinata dal ministero delle Politiche agricole e con la partecipazione dell'assessorato regionale all'Agricoltura, l'Unioncamere Campania, la Provincia di Benevento e l'amministrazione comunale del brogo sannita. Inaugurazione alle 10 con la tavola rotonda dal titolo: "La politica vitivinicola prossima ventura e le prospettive di mercato dei vini di qualità". Dalle 17,30 fino alle 23,30 invece, si apriranno le porte della Grande Enoteca della Falanghina, in via Roma, dedicata agli enoappassionati, con punti espositivi e di degustazione di circa 70 aziende vitivinicole provenienti da tutta la Campania. I partecipanti alle degustazioni saranno coinvolti nell'iniziativa "Racconta le tue sensazioni", affidando ad un video le loro emozioni e sensazioni sulle degustazioni Falanghina. A palazzo San Francesco poi, all'interno della sala consiliare, sarà allestita la sala degustazione professionale, riservata ad operatori e professionisti del settore. Alle 18 il Teatro dei Sapori, in Piazza S. Tomaso, nel centro storico di Sant'Agata de' Goti, aprirà il sipario alla rappresentazione della cultura enogastronomica campana. In scena gli attori e prodotti a denominazione di origine, indicazione geografica, specialità e prodotti tipici tradizionali, in particolare, il Caciocavallo Silano dop e la pasticceria tradizionale campana. Infine sarà presentato il regolamento per partecipare al premio giornalistico dedicato a chi si è distinto nello studio e nella divulgazione della cultura del vino. Le degustazioni nella "Grande Enoteca" sono gratuite, con il libero acquisto del bicchiere. Per partecipare al Teatro dei Sapori è indispensabile la prenotazione.

red.pro.



» **Notiziario**

Notiziario Marketpress di Giovedì 13 Settembre 2007


**DAL 15 E IL 16 SETTEMBRE INIZIATIVE, DEGUSTAZIONI E PERCORSI
ENOGASTRONOMICI PER ASSAPORARE I VINI DA UVA FALANGHINA, ANIMERANNO
L'INCANTEVOLE CENTRO STORICO DI SANT'AGATA DE' GOTI (BN)**
MARKETPRESS

- > Notiziario
- > Archivio
- > Archivio Storico
- > Visite a Marketpress
- > Frasi importanti
- > Piccolo vocabolario
- > Programmi sul web

**LOGIN**>Username >Password

P.I. 12573730152

La rassegna, presentata a Roma, è promossa dalla Camera di Commercio di Benevento, tramite la propria Azienda Speciale Valisannio, dalla Regione Campania Se. Si. R. C. A., dall'Unioncamere Campania, dalla Provincia di Benevento, dalla Stapa Cepica di Benevento, dal Comune di Sant'agata de' Goti con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Iniziative, degustazioni e percorsi enogastronomici per assaporare i vini da uva falanghina. Tutto questo è Falanghina Felix 2007, la rassegna enogastronomica che, dal 15 e il 16 settembre 2007, animerà l'incantevole centro storico di Sant'agata de' Goti (Bn). L'evento, presentato oggi lunedì 10 settembre a Roma, promosso dalla Camera di Commercio di Benevento, tramite la propria Azienda Speciale Valisannio, con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e con la partecipazione dell'Assessorato Regionale all'Agricoltura e alle Attività Produttive - Sesirca - Stapacepica Benevento, dell'Unioncamere Campania, dalla Provincia di Benevento e dal Comune di Sant'agata de' Goti. La manifestazione è inserita nel calendario di In@natura - Itinerari del Gusto. Si tratta di un progetto diretto da Puccio Corona e gestito dall'Agenzia per i beni culturali "Art Sannio" che ha lo scopo di rilanciare, coordinare e promuovere le tradizioni, i sapori e le risorse ambientali e culturali del territorio sannita. "Falanghina Felix - dichiara Andrea Cozzolino, assessore Regione Campania all'Agricoltura e Attività Produttive - è diventato un appuntamento fondamentale per la promozione dei nostri vini. Ricordo che parliamo di uno dei più importanti vitigni campani sia per qualità che per quantità con ottime prospettive di crescita. Esprime un vino fruttato, floreale che piace ai giovani e che può contare su tradizioni antichissime, probabilmente si produceva già in epoca romana". "Crediamo molto nel potenziale dei nostri vini - continua l'assessore Cozzolino - Ricordo che il vigneto campano rappresenta il 5% circa della superficie vitata italiana, con oltre duemila cantine e la provincia con la maggiore estensione vitata è proprio quella di Benevento dove si svolge Falanghina Felix. I vini Doc e Docg rappresentano circa il 12% della produzione regionale, così come gli Igt. Il patrimonio varietale, con oltre 100 vitigni autoctoni censiti, è il più ricco d'Italia". "Si tratta di una rassegna che cresce non solo nei numeri - ha osservato Gennaro Masiello presidente della camera di Commercio di Benevento e vicepresidente nazionale di Coldiretti - ma soprattutto nei contenuti di qualità e nella proposta che associa opportunità e strategie di competizione al mercato per un prodotto fortemente legato al territorio. La rassegna regionale di Sant'agata de' Goti oltre a registrare un ruolo importante degli attori istituzionali, rappresenta un forte momento di confronto per gli attori privati di filiera e un'opportunità per fare sistema. Mi preme sottolineare inoltre il premio giornalistico dedicato alla Falanghina che coniuga vini di qualità con penne di qualità". L'inaugurazione è prevista il 15 settembre alle 10 con la tavola rotonda dal titolo "La politica vitivinicola prossima ventura e le prospettive di mercato dei vini di qualità". "La Falanghina è il vitigno a bacca bianca maggiormente diffuso nel territorio campano - osserva Nicola Matarazzo consulente del progetto dedicato alla biodiversità della Falanghina - e che, a partire dagli anni novanta, ha vista riconosciuta la qualità di vitigno di pregio. A conferma di questo abbiamo assistito ad una crescita esponenziale della aziende partecipanti a Falanghina Felix che, dalle 24 della prima edizione del 2002, sono salite alle 67 di quest'anno". "Con la sesta edizione di Falanghina Felix il comune di S. Agata dei Goti si conferma la culla per eccellenza della Falanghina - spiega Alfonso Ciervo, Sindaco di Sant'agata de' Goti - visto che il nostro paese con l'azienda Mustilli ha dato i natali alla prima

Doc Sant'agata de' Goti dedicata al vitigno bianco più pregiato della Campania. Siamo convinti che grazie all'evento del 15 e 16 settembre sarà possibile contribuire ulteriormente alla conoscenza di tutte le peculiarità di un uvaggio dalle grandi caratteristiche e tradizioni per la nostra terra, nonché far conoscere al pubblico le bellezze artistiche e storiche di Sant'agata de' Goti". Ricco il programma della sesta edizione di Falanghina Felix. Per due giorni la rassegna proporrà incontri, percorsi enogastronomici e rappresentazioni teatrali. Dalle 17,30 fino alle 23,30 si apriranno le porte della Grande Enoteca della Falanghina, in via Roma, dedicata agli enoappassionati, con punti espositivi e di degustazione di quasi 70 aziende vitivinicole provenienti da tutta la Campania. I partecipanti alle degustazioni saranno coinvolti nell'iniziativa 'Racconta le tue sensazioni', affidando ad un video le loro emozioni e sensazioni sulle degustazioni di Falanghina. Nello stesso momento, nel palazzo San Francesco, sempre in via Roma, all'interno della sala consiliare sarà allestita la sala degustazione professionale, riservata ad operatori e professionisti del settore. Alle 18 il Teatro dei Saperi, in Piazza Duomo, nel centro storico di Sant'agata de' Goti, aprirà il sipario alla rappresentazione della cultura enogastronomica campana. In scena gli attori e prodotti a denominazione di origine, indicazione geografica, specialità e prodotti tipici tradizionali, in particolare, il Caciocavallo Silano Dop e la pasticceria tradizionale campana. Dalle 20 alle 22 all'interno del Palazzo San Francesco via all'esecuzione di composizioni musicali ispirati alla sinestesia dal titolo "Suoni a colori". Infine, sarà presentato il regolamento per partecipare al premio giornalistico dedicato a chi si è distinto nello studio e nella divulgazione della cultura del vino. Le degustazioni nella Grande Enoteca sono gratuite, libero acquisto del bicchiere. Per partecipare al Teatro dei Saperi è indispensabile la prenotazione. Sono previste, infine, visite guidate al Borgo di Sant'agata de' Goti. Felix@falanghinafelix. It www. Falanghinafelix. It. .

<<BACK

Creato da cdweb.it

FALANGHINA FELIX 2007**La sesta edizione sbarca a Roma**

ROMA. Puccio Corona, giornalista della Rai, modererà la mattinata dedicata alla presentazione della sesta edizione di Falanghina Felix 2007. L'incontro con i giornalisti si terrà lunedì prossimo alle ore 11,30 nel Salone della Regione Campania, in via Poli 29 a Roma. Interverranno, tra gli altri, Andrea Cozzolino, assessore Regione Campania all'Agricoltura e Attività Produttive, Gaetano Cola, Presidente Unioncamere Campania, Giorgio Carlo Nista, assessore Provincia di Benevento.



INIZIATIVA A SANT'AGATA DEI GOTI

Vino, week-end "Falanghina Felix": record di adesioni per le imprese

SANT'AGATA DEI GOTI (CASERTA). Alla sesta edizione del Falanghina Felix, in programma nel week-end, a Sant'Agata dei Goti, la manifestazione promossa dalla Cciaa di Benevento col patrocinio del Mipaaf e dedicata al vitigno apripista del percorso di riqualificazione dei vini autoctoni campani raggiunge una quota-record di adesioni di 67 produttori e l'en plein di tutti gli attori istituzionali locali: Azienda Speciale Valisannio, la Regione Campania Se.si.r.c.a, Unioncamere Campania, Provincia di Benevento, Stapa Cepica di Benevento, Comune di Sant'Agata dei Goti.

«Crediamo molto nel potenziale dei nostri vini» ha detto l'assessore regionale all'Agricoltura Andrea Cozzolino ricordando che il vigneto campano rappresenta il 5% circa della superficie vitata italiana, con oltre duemila cantine e la provincia con la maggiore estensione vitata è proprio quel-

la di Benevento dove si svolge Falanghina Felix. E il patrimonio varietale, con oltre 100 vitigni autoctoni censiti, è il più ricco d'Italia».

Tra le novità della manifestazione: le degustazioni - gratuite nella Grande enoteca sabato e domenica - documentate nel video "Racconta le tue sensazioni"; concerti; il lancio del premio giornalistico Falanghina Felix; una tavola rotonda su "La politica vitivinicola prossima ventura e le prospettive di mercato dei vini di qualità"; il Teatro dei Sapori dove saranno di scena gli attori e prodotti tipici tradizionali, in particolare, il Caciocavallo Silano Dop e la pasticceria tradizionale campana. Nell'ambito del progetto in@natura, ha detto il dirigente regionale Crescerzo Dell'Aquila, prendono così il via una serie di eventi promozionali che «dimostreranno come il Sannio sappia far sistema, rinunciando a solisti per dar voce al coro».



AGRICOLTURA

Falanghina Felix pronta allo sbarco in Cina

Nove milioni di euro per il prossimo triennio per la realizzazione di un marchio comune e un programma di promozione all'estero dei vitigni autoctoni per la commercializzazione mirata del vino sannita negli Stati Uniti, Francia, India e Cina. Il programma di investimenti è stato reso noto ieri a Roma nel corso della presentazione della sesta edizione di "Falanghina felix" la manifestazione promossa dalla Camera di commercio di Benevento e in scena sabato e domenica prossima.

● **Riccardo Parisi**

Record di aziende partecipanti per la sesta edizione di "Falanghina Felix", in programma nel prossimo week-end, a Sant'Agata de' Goti, la manifestazione promossa dalla Camera di commercio di Benevento col patrocinio del ministero per le Politiche agricole e



Andrea Cozzolino

dedicata al vitigno sannita. Apripista del percorso di riqualificazione dei vini autoctoni campani, la manifestazione raggiunge una quota-record di adesioni di 67 produttori e l'en plein di tutti gli attori istituzionali locali: Azienda Speciale Valisannio, la Regione Campania Se.si.r.c.a., Unioncamere Campania, Provincia di Benevento, Stapa Cepica di Benevento, Comune di Sant'Agata de' Goti. "Crediamo molto nel potenziale dei nostri vini - afferma l'assessore regionale all'Agricoltura Andrea Cozzolino - e il vigneto

campano rappresenta il 5 per cento circa della superficie vitata italiana, con oltre duemila cantine e la provincia con la maggiore estensione vitata è proprio quella di Benevento dove si svolge Falanghina Felix. E il patrimonio varietale, con oltre cento vitigni autoctoni censiti, è il più ricco d'Italia".

Tra le novità della manifestazione: le degustazioni gratuite nella grande enoteca sabato e domenica e documentate nel video "Racconta le tue sensazioni"; il lancio del premio giornalistico "Falanghina Felix"; una tavola rotonda su "La politica vitivinicola prossima ventura e le prospettive di mercato dei vini di qualità; il Teatro dei Sapori dove saranno di scena gli attori e prodotti tipici tradizionali, in particolare, il Caciocavallo Silano Dop e la pasticceria tradizionale campana. "Nell'ambito del progetto In@natura - afferma il dirigente regionale Crescenzo Dell'Aquila - prendono così il via una se-

rie di eventi promozionali che dimostreranno come il Sannio sappia far sistema, rinunciando a solisti per dar voce al coro. E con un marchio dei vini campani e un piano integrato, la Regione Campania presenta un disegno che guarda molto all'estero, con una selezione mirata dei mercati: Stati Uniti, Francia, India e Cina dove saranno investiti 9 milioni di euro nel prossimo triennio". Nel territorio campano gli ettari vitati a uva falanghina sfiorano i 1.800 ettari, su un totale di 30mila. La produzione si attesta sui 110mila ettolitri, con un migliaio di aziende viticole e un centinaio di imbottigliatori. "Questo vitigno autoctono a bacca bianca ha raggiunto la massa critica - sottolinea infine il ricercatore Nicola Matarazzo - per raggiungere nuovi mercati, grazie alla sua poliedricità espressiva e alla scelta netta di Regione e privati che, dagli anni Ottanta, hanno investito, con nuovi impianti, sulla Falanghina".

Masiello: Quote basse di doc Puntiamo al vino di qualità

“Il vigneto Campania esprime oggi una produzione a denominazione di origine controllata al di sotto del 20 per cento e un rimanente di vini da tavola. Dobbiamo invertire questa tendenza, tagliando le quantità di vino più ordinario per far crescere il comparto vitinicolo di qualità e raggiungere nuovi target di mercato”.

E' l'obiettivo del sistema regionale delineato in occasione della presentazione ieri a Roma del “Falanghina Felix 2007”

da sabato a Sant'Agata dei Goti, dal presidente della Camera di commercio di Benevento **Gennaro Masiello**. “Alla luce del calo dei consumi dei vini nazionali e dell'inasprimento della competizione internazionale - aggiunge Masiello - l'imminente riforma dell'Ocm vino può essere una nuova opportunità per i viticoltori del Made in Italy e del Sannio in particolare, se verranno fatte scelte chiare che rispondano alle esigenze di mercato e diano premi ai vini con forte legame al territorio. E come attori privati di filiera - afferma infine il presidente della Camera di commercio beneventana - vigileremo affinché la riforma esalti la biodiversità vitivinicola, senza logiche di assistenzialismo, omologazioni né artifici che finora hanno fatto di un evento straordinario come le crisi di distillazione, una pratica costante”.



Gennaro Masiello



FALANGHINA

Sant'Agata in cattedra per un vitigno doc

SABATO 15 E DOMENICA 16 settembre iniziative, degustazioni e percorsi enogastronomici per assaporare i vini da uva falanghina, animeranno l'incantevole centro storico di Sant'Agata dei Goti. La rassegna, presentata ieri a Roma, è stata promossa dalla Camera di Commercio di Benevento, tramite la propria azienda speciale Valisannio, dalla Regione Campania Se.Si.r.c.a., dall'Unioncamere Campania, dalla Provincia di Benevento, dalla Stapa Cepica di Benevento, dal Comune di Sant'Agata de' Goti con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Iniziative, degusta-

zioni e percorsi enogastronomici, quindi, con una sola finalità, assaporare i vini da uva falanghina. Tutto questo è Falanghina Felix 2007. La manifestazione è inserita nel calendario di In@natura - Itinerari del Gusto. Si tratta di un progetto diretto da Puccio Corona e gestito dall'agenzia per i beni culturali "Art Sannio" che ha lo scopo di rilanciare, coordinare e promuovere le tradizioni, i sapori e le risorse ambientali e culturali del territorio sannita.

«Falanghina Felix - dichiara Andrea Cozzolino, assessore Regione Campania all'Agricoltura e Attività Produttive - è diventato un appuntamento fondamentale per la promozione dei nostri vini. Ricordo che parliamo di uno dei più importanti vitigni campani sia per qualità che per quantità con ottime prospettive di crescita. Esprime un vino fruttato, floreale che piace ai giovani e che può contare su tradizioni antichissime, probabilmente si produceva già in epoca romana».

«Si tratta di una rassegna che cresce non solo nei nume-

ri - ha osservato Gennaro Masiello presidente della Camera di Commercio di Benevento e vicepresidente nazionale di Coldiretti -, ma soprattutto nei contenuti di qualità e nella proposta che associa opportunità e strategie di competizione al mercato per un prodotto fortemente legato al territorio. La rassegna regionale di S. Agata oltre a registrare un ruolo importante degli attori istituzionali, rappresenta un forte momento di confronto per gli attori privati di filiera e un'opportunità per fare sistema. Mi preme sottolineare inoltre il premio giornalistico dedicato alla Falanghina che coniuga vini di qualità con



Masiello: la rassegna vinicola rilancia le strategie di mercato

penne di qualità». L'inaugurazione è prevista sabato 15 alle 10 con la tavola rotonda dal titolo "La politica vitivinicola prossima ventura e le prospettive di mercato dei vini di qualità". «La Falanghina è il vitigno a bacca bianca maggiormente diffuso nel territorio campano - osserva Nicola Matarazzo consulente del progetto dedicato alla biodiversità della Falanghina - e che,

a partire dagli anni novanta, ha vista riconosciuta la qualità di vitigno di pregio. A conferma di questo abbiamo assistito ad una crescita esponenziale della aziende partecipanti a Falanghina Felix che, dalle 24 della prima edizione del 2002, sono salite alle 67 di quest'anno».

«Con la sesta edizione di Falanghina Felix il Comune di S. Agata dei Goti si conferma la culla per eccellenza della Falanghina - spiega Alfonso Ciervo, Sindaco di Sant'Agata de' Goti - visto che il nostro paese con l'azienda Mustilli ha dato i natali alla prima Doc Sant'Agata de' Goti dedicata al vitigno bianco più pregiato della Campania».



APPUNTAMENTI

APPRODO ALLA LETTURA

Proseguono gli appuntamenti con la musica e la poesia al Pontile di Ostia, in piazza dei Ravennati. Alle 21.30 apertura della mostra "La Prima Cantica della Divina Commedia" di Oscar Zorzi. A seguire poesie, canzoni e spettacoli in dialetto romanesco a cura di Gianni Salaris. Ingresso libero

FALANGHINA FELIX

L'anteprima della rassegna enogastronomica, in programma il 15 ed il 16 settembre a Sant'Agata dei Goti, in provincia di Benevento, si tiene oggi nella sede della Regione Campania, in via Poli 29. In programma, dalle ore 11.30, una conferenza di presentazione della manifestazione, cui seguirà la degustazione di vini da uva Falanghina di quasi 70 produttori campani

AUTOBIOGRAFIE

"Bucce di banana" è il titolo del libro autobiografico di Rupert Everett che sarà presentato stasera alla libreria Mondadori, in via del Corso 472. Il popolare attore britannico intervverrà, a partire dalle 18.30, per incontrare i suoi ammiratori e firmare le copie del libro

CENTOSTORIE

Nel cuore del popolare quartiere Centocelle, il Sindaco Walter Veltroni oggi inaugura Centostorie, una libreria-caffetteria specializzata in testi per l'infanzia, l'adolescenza e la puericultura. Le proprietarie, cinque ragazze fra i 20 ed i 30 anni, oltre ad organizzare corsi per la genitorialità ed incontri con le scuole del quartiere, promuovono anche un piccolo festival finalizzato a raccontare storie, che inizierà giovedì 13 con un monologo su "Novecento" di Baricco, interpretato da Uldeirco Pesce. In via Delle Rose 24/26

The collage contains several distinct advertisements and notices:

- ZEGA:** A large advertisement for ZEGA, featuring the text "SCEGLI ARMANDO ZEGA" and the phone number "06.46.96".
- DOPPIAGGIO:** An advertisement for "DOPPIAGGIO" with the text "CANTIERI DI LAVORO" and "DOPPIAGGIO".
- Other notices:** Several smaller text-based notices and advertisements, including one for "L'ARTE DELLA CUCINA" and another for "L'ARTE DELLA CUCINA".



» Notiziario

Notiziario Marketpress di Martedì 25 Settembre 2007

FALANGHINA FELIX, LA RICERCA DELL'UNIVERSITÀ DI NAPOLI

Benevento – I vini Falanghina aumentano sensibilmente la loro competitività nell'ultimo quinquennio. È quanto emerge dalla ricerca dell'Università di Napoli presentata nel corso della tavola rotonda che si è tenuta a Sant'agata de' Goti in occasione di Falanghina Felix. La sesta edizione della rassegna regionale di vini da uva falanghina proponeva in apertura il convegno: "La politica vitivinicola prossima ventura e le prospettive di mercato dei vini Falanghina di qualità". La ricerca, presentata da Eugenio Pomarici e Silvia Raia del Dipartimento di Economia e Politica Agraria dell'ateneo napoletano, dimostra come i vini falanghina siano saliti molto nella classifica dell'indice di competitività specifica (fascia "Popular Premium"). I vini falanghina avevano nel 2002 il quindicesimo posto, mentre nel 2006 hanno raggiunto il quarto posto dietro Verdicchio, Vermentino e Vernaccia, con punti di forza per quote di mercato rispetto al 50% della concorrenza. La ricerca mostra, inoltre, come oggi le superfici vitate a Falanghina siano in crescita in tutte le province e che con 1559,44 ettari di vigneti sia ormai il primo vitigno bianco in Campania. "La Falanghina - ha spiegato il professor Eugenio Pomarici - è un vitigno strategico per l'offerta vitivinicola campana. E' il vitigno bianco storico di maggiore estensione e le sue potenzialità nel contribuire alla crescita di un offerta qualificata sono ben lungi dall'essere esaurite". Molto apprezzati anche gli altri interventi della tavola rotonda campana moderata dal giornalista Luciano Pignataro. Il sindaco di Sant'agata de' Goti, Alfonso Ciervo, ha spiegato, dopo i ringraziamenti, come si sia, nel corso degli anni, consolidata l'importanza dei vini falanghina dell'intera regione Campania. "Se sapremo creare una rete di offerta turistico-enogastronomica che utilizzi le risorse locali, per accrescere i flussi turistici sul territorio in una logica di integrazione sistemica - ha detto il sindaco - riusciremo a delineare concrete forme di sviluppo". Dopo il sindaco ha preso la parola Gennaro Masiello, presidente della Camera di Commercio di Benevento. "Imperativo per questa filiera - ha detto Masiello - è fare sistema perché la riforma dell'Ocm e la nuova programmazione regionale diventino una grande opportunità di sviluppo del settore. Un'altra grande novità a cui tengo molto è il nuovo premio giornalistico 'Falanghina Felix', del quale presentiamo il regolamento". Al convegno hanno inoltre partecipato: Antonio Irlando (Dirigente Ipa Regione Campania); Salvatore Cuoci (Funzionario Settore Ipa - Regione Campania); Stefano Raimondi (Dirigente Area Vini dell'Ice - Roma). Gli atti del convegno si trovano on line sul sito di "Falanghina Felix" collegandosi al link <http://www.Falanghinafelix.It/contenuti/convegno.Htm>.

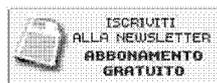
<<BACK

COMMISSIONE EUROPEA
Rappresentanza
a Milano
www.ue milano.it



MARKETPRESS

- > Notiziario
- > Archivio
- > Archivio Storico
- > Visite a Marketpress
- > Frasi importanti
- > Piccolo vocabolario
- > Programmi sul web



LOGIN

>Username

>Password

Invia

P.I. 12573730152

Creato da cdweb.it

«Falanghina felix», adesso anche il premio giornalistico

NASCE il premio giornalistico Falanghina Felix, il riconoscimento dedicato a chi si è distinto nella divulgazione del vitigno Falanghina e/o i vini Ddc e Igt campani ottenuti dallo stesso vitigno. Possono partecipare al bando i giornalisti iscritti all'albo "professionisti" o "pubblicisti" dell'Ordine dei giornalisti italiano, scrittori e personaggi rappresentativi del mondo vitivinicolo. Sarà premiato il miglior articolo apparso su quotidiani o riviste dedicato al vitigno falanghina e/o ai i vini Ddc e Igt campani ottenuti, appunto, da questo vitigno. Saranno ammessi gli articoli in lingua italiana pubblicati nel periodo che va dallo scorso 1° settembre fino al 20 maggio 2008. Il regolamento è

stato presentato proprio durante Falanghina Felix 2007, la rassegna enogastronomica, che si è svolta durante lo scorso fine settimana a Sant'Agata de' Goti. Ma è nel 2008, durante la settima edizione della kermesse campana, che il vincitore riceverà il premio in denaro di ben 2000 Euro. Per poter partecipare al premio, le opere dovranno pervenire entro il 24 maggio 2008 presso la Segreteria del Premio giornalistico - Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Benevento - in Piazza IV novembre - 82100 Benevento - Servizi Studi e Promozione. Per informazioni è possibile telefonare allo 0824 300216 - 0824 300318 oppure mandare una e mail a promozione@bn.camcom.it



LA RASSEGNA «FALANGHINA FELIX»

Masiello: operazione di marketing riuscita



Gennaro Masiello

«SONO SODDISFATTO della riuscita di questa iniziativa che ha visto una partecipazione qualificata e numerosa di persone che hanno potuto conoscere la tradizione vitivinicola campana». Lo ha sostenuto Gennaro Masiello, presidente della Camera di Commercio, commentando la manifestazione Falanghina Felix svoltasi lo scorso fine settimana a Sant'Agata de' Goti. La rassegna è promossa, come è noto, dalla Camera di Commercio, tramite la propria azienda speciale Valisannio, con il patrocinio del ministero delle Politiche Agricole e con la partecipazione dell'assessorato regionale all'agricoltura, di Unioncamere Campania, della Provincia di Benevento e, infine, del Comune di Sant'Agata de' Goti.

«La manifestazione - ha ancora

sostenuto Gennaro Masiello - ha voluto promuovere i vini da uva falanghina, il più importante vitigno campano sia per qualità che per quantità con ottime prospettive di crescita, una formula che si consolida a favore di tutto il territorio».

Durante "Falanghina Felix", Sant'Agata de' Goti si è animata con un ricco cartellone di degustazioni, iniziative e percorsi enogastronomici che hanno dato, infatti, la possibilità di far assaporare i vini da uva falanghina. Un successo anche per la "Grande Enoteca" che ha offerto al grande pubblico quasi 70 vini da uva falanghina e per il teatro dei Sapori che ha aperto il sipario alla rappresentazione della cultura enogastronomica campana.

