

I signori del vino

Cutizzi di Feudi tutti i segreti del Super Greco

Trovato il miglior Greco, hanno cercato oltre. Feudi di San Gregorio corre verso i primi trent'anni con quell'ansia di stupire che è il suo patrimonio e fascino. È nato così il marchio del colosso irpino con il più generoso dei Capaldo, Sergio "il ragioniere", ed Enzo Ercolino, un filosofo che bocciava l'aggettivo "grande" per puntare solo al "grandioso". Convertono 50 ettari di terreni abbandonati, in dialetto "Cutizzi". Una canaletta li rende vigneti modello. Sembra preistoria. Oggi presidente è un manager della migliore scuola Usa, Antonio Capaldo. Chiede lampi di fantasia a Massimo Vignelli, genio italiano del designer riconosciuto in America. Una delle ultime creazioni è per il Greco dell'alta ristorazione: ecco una bottiglia con spigoli paralleli e verticali con effetto discreto di piccole luci e piccole ombre. Si distingue per originalità negli scaffali dell'aeroporto di Capodichino, dove il vino irpino è il souvenir che fa tendenza negli States. Le vendemmie 2020 e 2021 godono dei leggeri mutamenti climatici. Le uve sono raccolte prima nei vigneti ripidi di Santa Paolina, da 250 metri salgono a 700. Pierpaolo Sirch, uno che porta il sapere dei maestri del Nord Est nei bianchi, cominciando dalla potatura trae il massimo dal Greco, valorizzandone spalla acida, profumi, mineralità. Uve pronte in anticipo, Cutizzi eleva la cucina fusion, accompagna bene il sushi, il pesce in guazzetto e la mozzarella. Giallo con riflessi dorati, note fruttate di pera "mast'Antuono", melaverde, un cenno di anice stellato. Freschezza e aromi ne fanno un incantevole aperitivo.

— a.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Dove

Azienda agraria Feudi di San Gregorio con ristorante Marennà Sorbo Serpico (Avellino) 0825.986611. Cutizzi euro 14



I castelli visitabili in Irpinia

**Castello ducale di Bisaccia**  
Da martedì a domenica dalle 11 alle 13 e dalle 17 alle 19 e lunedì dalle 17 alle 19  
2,50 €

**Calitri - Borgo Castello**  
Sabato e domenica dalle 10,30 alle 12 e dalle 16 alle 18 con prenotazione  
3474750089  
0827/38058

**Cassano Irpino - Palazzo Baronale**  
Visitabile sempre, concordare giorno e orario di visita con la Pro Loco o il Comune

**Gesualdo - Castello di Gesualdo**  
Domenica e festivi dalle 10 alle 13 e dalle 15,30 alle 19

**Lapio - Castello Filangieri**  
giovedì, venerdì e domenica dalle 10 alle 17 e il sabato dalle 10 alle 20, prenotazione all'InfoPoint 14  
0825/982006

**Taurasi - Castello Marchionale**  
dal mercoledì alla domenica dalle 9,30 alle 13 e dalle 16 alle 20, prenotazione info@taurasi@gmail.com  
39 371 496 7384  
39 339 265 9224

**Torella dei Lombardi - Castello Ruspoli e Dimore di Candriano**  
Dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 13 e dalle 15 alle 19. Sabato e domenica dalle 10 alle 13 e dalle 16 alle 19

**San Martino Valle Caudina - Castello Pignatelli della Leonessa**  
Sabato mattina, prenotazione al  
0824/841219

**Quaglietta - Castello medievale**  
Tutti i giorni. Affittata da una compagnia artistica, "Il Borgo delle Favole", spettacoli dalle 17 alle 23

**Montemiletto - Castello della Leonessa**  
Tutti i giorni tranne il lunedì, dalle 10 alle 12 e dalle 16 alle 19

**Lauro - Castello Lancellotti**  
Dal 1° Aprile al 31 Ottobre, visitabile il sabato e la domenica dalle 10,30 alle 12,30 e dalle 17 alle 19

L'EGO - HUB

Itinerari

Gesualdo, la leggenda nera nel fascino dei castelli irpini

di Antonio Corbo

Due parole hanno l'effetto di uno spot. Leggenda nera. Indirizza il nuovo flusso turistico verso l'Irpinia dei castelli. Svelta per attrazione quello di Carlo Gesualdo, il madrigalista coinvolto nell'assassinio della splendida moglie, mobile di una potente famiglia del Regno di Napoli, principe dalla tumultuosa storia personale e compositore rivalutato di musica polifonica. Sono già diecimila i visitatori dopo il restauro di un lotto della fortezza curato dal Comune. Sono ripresi intanto i lavori dell'altra ala ad opera della Provincia di Avellino. Delle 120 stanze almeno 40 sono visitabili.

«L'interesse per Gesualdo, la sua storia e il Castello fa di nuovo scoprire il nostro borgo, indicato tra i più belli d'Italia, per il centro storico. Ma non ci fermiamo, ci sostiene il fervore di iniziative dei nostri professionisti. Gesualdo richiama turismo colto», osserva il sindaco Domenico Forgione, avvocato civilista. Il Comune, 3.300 abitanti, è in Irpinia tra i tesori dell'Appennino, vigneti e uliveti tagliati dai fiumi Calore e Sabato. Dalla Loggia del Castello si domina la valle di vini Taurasi e Fiano.

Accogliente è la fortezza negli spazi restaurati, operano ragazzi laureati in Beni culturali in convenzione con il Comune. Le gemelle Dora e Fiorella Nocera, Alfonso Aldoresi, l'amministratore Rocco Savino

guidano le visite di italiani e stranieri. Un quadro ricorda quella del 1956, quando apparve qui Igor Stravinskij. Compositore e direttore d'orchestra, è stato tra i primi a invertire la tendenza dei giudizi su Gesualdo. Dopo Stravinskij anche Werner Herzog, Jan Claude Taki, Pino Daniele, Franco Battiato, tutti citati nei libri che rievocano la controversa figura del madrigalista. Tra questi spicca Roberto De Simone, cittadino onorario di Gesualdo, che al madrigalista ha dedicato studi, composizioni e libri. Sull'opera di Carlo Gesualdo, nobile del '500 di origini normanne, Principe di Venosa, incombe l'ombra di una tragedia. L'omicidio della prima moglie Maria D'Avalos e del suo amante Fabrizio II Carafa, sorpresi a Napoli in fuga d'amore. Sulla bellezza di Maria D'Avalos sono testimoni persino i cantastorie siciliani che la evocano come modello di avvenenza. Invocò il perdono per l'omicidio lo zio di Gesualdo, san Carlo Borromeo. Il castello di Gesualdo è crocevia di forti suggestioni: il potere del Principe, la morte violenta di una donna-mito dell'epoca, il compositore di sublimi madrigali. Alla fine del secolo scorso è stato celebrato in piazza San Domenico a Napoli il processo a Carlo Gesualdo con giudici e avvocati di rango, tra questi Vincenzo Maria Sincalchi. La sentenza ordinò la rimozione della lapide a Carlo Gesualdo, intimando al Comune di Napoli di dedicare un monumento all'amore

di Fabrizio Carafa e Maria D'Avalos. «Chi viene sente delle presenze, la suggestione è forte, avvertiamo qualcosa anche noi che lavoriamo ogni giorno nel Castello. Trasmette come una vibrazione», confidano le gemelle Dora e Fiorella Nocera. Giuseppe Silvestri è un personaggio chiave nel successo del Castello. È la voce narrante di misteri e gloria di Gesualdo. Da presidente dell'Unpli, Unione Pro Loco, dà un forte impulso al turismo. «Maria D'Avalos non è mai vissuta nel Castello, ma qui aleggia la sua anima, ti sembra di incontrarla», Silvestri ne parla incantato. Gli intellettuali d'Irpinia sono coinvolti dal fascino di Gesualdo. «C'è un progetto, lo presenteremo a ottobre. Cultura, teatro, musica polifonica sono all'incrocio delle arti. Pensiamo anche a un caffè letterario», annuncia Rosaria Famiglietti, sensibile docente a Sant'Angelo dei Lombardi. Gesualdo, il borgo che conquista, non conosce tregua. Nell'ultimo sabato di agosto, il 27, ci siamo, si ripete "Il volo dell'Angelo", festività di San Vincenzo Ferreri. Raffigura la lotta tra Angelo e Diavolo, Bene e Male, sfida thrilling lungo un cavo d'acciaio teso tra il Castello e la Chiesa del Rosario. Torna sempre vincitore il bambino vestito da Angelo, ma che coraggio ha, va su e giù nel vuoto legato ad un filo. La folla trattiene il respiro. Rito, devozione, spettacolo. Gesualdo, il borgo da scoprire nell'Irpinia dei castelli.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il posto insolito

Concettina ai 3 santi pizza-spettacolo nel teatro di Ciro

A 18 anni gli consigliano di darsi al teatro. «Sei un attore vero, basta pizze, vattene». Ciro ne è convinto, è nato per il teatro, ma dove? La sua Sanità è il quartiere di Totò, proprio qui Eduardo ha inventato un sindaco statuario, quindi rimane al civico 7 bis di via Arena alla Sanità. Lo show lo porta dov'è lui, da "Concettina ai 3 santi". La pizzeria è il suo palcoscenico. A 29 anni è il protagonista di uno spettacolo quotidiano. La pizza offre due percorsi. Il primo: ci si mette i fila per uno dei 70 posti in sala comune, bei quadri e mattoni alle pareti, superba Margherita o profumata Marinara, il conto e via. Il secondo: ci si prenota per il "Il Viaggio", itinerario senza stress, spazi larghi e senza tempo, davanti alle pietre grigie di Sant'Alfonso, edificio del '500 che torna a vivere. Ciro ti coinvolge nella recita. Ogni portata è un colpo di scena. Panino aromatico con scapece, pizza di magica leggerezza, tre farine in un blend firmato dal capo-brigata Vittorio, il massimo arriva con la Montanara capovolta, Ciro fa indossare un tovagliolo a quadri rossi e bianchi, bisogna strappare con le mani pezzi di una sfoglia liscia come seta, poggiata su un sugo rosso cotto senza carne per sei ore, parmigiano di 48 mesi, olio extravergine, trionfo di basilico sradicato dalla pianta, ce n'è una su ogni tavolo. Seguono burro e alici in un crostone croccante, altra pizza frita e asciugata nel forno, paniere con fichi da sbucciare, torrione, Babà. Come un sipario che si alza per ogni sorpresa e si chiude con gli applausi. Per qualità e fantasia Ciro è da Oscar.

— a.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Dove

Pizzeria "Concettina ai 3 santi" via Arena alla Sanità 7 bis, garage attiguo. 081 290037 Il Viaggio 50 euro bevande escluse, pizza euro 12



Via Sette Re, Arzano (NA), 80022 +39 081 19168265 WWW.DSGLASS.IT seguici su f @



La gioia del vino in una **bottiglia**