

(Articolo pubblicato sul sito "Palazzo Tenta 39" di Bagnoli Irpino il 06.03.2016)

DOCG: in Campania tre su quattro sono Irpini, ma non solo vino ...

06.03.2016, Irpinianews

Il PECORINO BAGNOLESE è stato inserito nel progetto Arca del Gusto di Slow Food.



DOCG, ovvero acronimo di **Vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita**, dalla descrizione si legge: vini regolamentati da un disciplinare e contraddistinti da una zona di origine ben precisa, anche con indicazione di sottozona, fino a restringere l'area a un comune, una frazione, una fattoria, un podere o una vigna; la zona è tipicamente abbastanza ristretta ed è quella maggiormente avocata alla produzione di quel vino.

In Campania sono **quattro in totale** i vini DOCG prodotti: **Aglianico del Taburno, Fiano di Avellino, Greco di Tufo e Taurasi**. Tre dei quattro sono quindi figli di un unico areale: l'**Irpinia**, territorio storico-geografico ricompreso nella provincia di **Avellino**. La zona è a poco più di 50 chilometri nell'entroterra dalla Costiera Amalfitana, in un luogo dove il turismo di massa non è mai arrivato e proprio questo fattore probabilmente ha fatto mantenere l'antica tradizione viva ed emozionante.

Un patrimonio secolare che rivive nelle sue manifestazione carnascialesche, nei grandiosi carri di paglia, nei riti arcaici della **Settimana Santa**, nei falò propiziatori e nelle leggende tramandate da generazione in generazione. Non solo vino tuttavia, ma anche **i frutti della terra**: come la Cipolla Ramata di Montoro, l'olio dell'Ufita, **il Tartufo nero di Bagnoli**, la Castagna di Montella IGP o le nocciole irpine.

Senza dimenticare il **Pecorino Bagnolese**, prodotto con il latte di una razza ovina autoctona a limitata diffusione e per questo inserita nel progetto Arca del Gusto di Slow Food. E ancora i salumi mugnanesi, la Castagna di Serino, il Caciocavallo di Grotta e infine il Pane di Montecalvo. **Irpinia insomma terra di gusto e sapori.**