

Una e trina l'Irpinia.

In un'unione che se eventualmente rischiasse, non a caso, visto l'argomento, l'etichetta di blasfemia, avrebbe la sola «colpa» d'essere ambasciatrice di un'eccellenza che le consente di sedere alla tavola del gusto italiano. Con il vino, che ha trionfato alla quarantacinquesima edizione del «Vinitaly» con settanta tra medie e piccole aziende, timonate dalle corazzate dell'eccellenza che fanno da traino all'agguerrito esercito e cioè Mastroberardino, Terredora, Feudi e Di Meo, ci sono stati anche l'olio e gli chef. L'«altra» Irpinia, quella che anche mediaticamente sta guadagnando con merito il palcoscenico che le compete per la produzione d'alta qualità di un altro tesoro di questo prezioso terroir, incassa premi e riconoscimenti nei filari del buongusto. Nella fattispecie, quelli dove s'alleva una delle piante più antiche che l'esercito dei produttori di olio sta rendendo altrettanto invincibile. Il Sol, Salone internazionale dell'Olio di Verona ne ha incoronati tre, non con l'alloro riservato a imperatori e poeti, ma con la ghirlanda del frutto, il loro e cioè l'ulivo, non di certo di minor lignaggio visto il tributo che l'antica Grecia riservava ai vincitori dei giochi olimpici. E così per l'Irpinia dell'olio, per tre dei suoi produttori - ma ce ne sono tanti altrettanto valenti - ecco l'ambito premio della guida Gambero Rosso 2011, le «Tre Foglie» andate a Fontana Madonna di Frigento, Le **MASCIARE** di Paternopoli e Sanco Maio di Zungoli. La linea dell'eccellenza (mille gli oli assaggiati e tra i 74 selezionati, tre gli irpini) premia quella d'alto rango che nella fattispecie si snoda lungo la media- all'alta valle del Calore. A Paternopoli Caterina Martone che ha incassato anche le «Tre Olive» dalla «Guida agli Extravergini 2011» di Slow Food, salendo anche sul podio più alto per l'olio d'oliva biologico con Premio Internazionale BIOL della regione Campania, coltiva e coccola con i suoi soci (la figlia LinaDi Silverio, Dario e Virna Asara) la cultivar Ravece, un extravergine biologico che è allevata sulle colline dell'azienda di contrada Barbassano insieme ad un'altra varietà, il Marinese, con acidità più bassa, rispetto a primo. Con l'olio c'è anche il vino, ma queta è un'altra storia. Accompagnato da un destino divino che anche il nome dell'azienda, Fontana Madonna «benedice», l'altro extravergine premiato: il Ravece Regio Dop Colline dell'Ufita, allevato nella metà di superficie dei dieci ettari condotti secondo i dettami dell'agricoltura biologica insieme ai prodotti a chilometri zero che vengono utilizzati anche per l'agriturismo. Il tutto - e non è poco - frutto della passione e di una vocazione al buono che Antonello Nudo dal '97 ha riversato in questo piccolo angolo di paradiso a Frigento, non a torto considerato uno dei «balconi d'Irpinia» per la vista unica che spazia dalla terrazza dei Limiti la cui passeggiata è stata artisticamente realizzata in coccio pesto, antica tecnica usata dai romani nelle pavimentazioni, dall'architetto-artista-musicista Luca Pugliese, presente con anima cosmica, con diverse sue opere in questo agriturismo che per bellezza, ospitalità e qualità enogastronomiche curate anche dalla moglie del titolare, Imma Savignano, ha davvero qualcosa di paradisiaco. Della magia del luogo, della passione e dall'impegno, tributati da una miriade di riconoscimenti, l'altro Ravece «santo», lo Zahir, extravergine in purezza di Sanco Maio, di Pasquale Caruso e della sua famiglia: Roberto, Raffaele e Francesco. L'azienda in quel di Zungoli, avamposto di un'Irpinia che flirta con la Daunia, dividendo una conformazione geografica di rara suggestione e tesoro di storia e patrimonio gastronomico preziosi, possiede tre ettari a conduzione biologica (ospitate anche altre cultivar: Ogliarola, Marinese, Peranzana e Leccino) e dieci in via di riconversione.

Annibale Discepolo, Il Mattino (15 Aprile 2011)