

**La curiosità****Torta da Guinness e vini d'autore, l'Irpinia sulla vetta del gusto****Annibale Discepolo**

**U**n'Irpinia sempre più sulla vetta del gusto. Dalla pioggia di riconoscimenti piovuti dalle guide dell'«Espresso» e di «Gambero Rosso» a chef e vigneron, ai Guinness. Ultimo, quello del tronco di castagne nella kermesse di Bagnoli Irpino, che si conclude oggi. Il dolce, simbolo del festival gastronomico (3 quintali di castagne) è stato «costruito» in una settimana con grande manualità artistica da una squadra in rosa di chef del luogo.

Da Bagnoli d'Irpinia a Bagnoli di Napoli, a «Città del Gusto» per un'altra incoronazione che nell'ambito del «Gala del vino campano» firmato da Gambero Rosso, vede premiare oggi l'impegno dell'Irpinia del bere. Delle 34 aziende partecipanti alla prestigiosa kermesse, ben 22 le irpine. Nomi noti: Feudi di San Gregorio col mitico Fiano Pietracalda e il Greco Cutizzi, entrambi millesimato '09 e l'Aglianico del Vulture '07, altro esperimento vincente della maison di Sorbo Serpico; Mastroberardino, tra gli zar del panorama vitivinicolo italiano con un vino simbolo: il taurasi Radici '06 e la riserva millesimo '04, già tra i vini incoronati nella storica verticale di New York. In cifra doppia anche Pasqualino Di Prisco che col taurasi '06 esibisce un'esercitazione altrettanto vincente di vinificazione in bianco, il Greco '09. Montefredane, altra culla dei due grandi docg chiari, c'è con Pietracupa di Sabino Loffredo che ai due millesimi '09 affianca il Cupo '08 e Vadiaperti, dove Raffaele Troisi nel segno del papà Antonio, scrive grandi pagine come il fiano Aiperti '08 e il greco Tornante '09. E ancora Villa Diamante con Vigna della Congregazione '08, Salvatore Molettieri (taurasi Cinque Querce '05), Il Cancelliere, Guastaferro, I Favati, Colli di Lapio, Ciro Picariello.



**Battuto** Il record della scorsa edizione: il tronco di castagne è lungo 21 metri