

A Castel San Giorgio, il famoso winemaker Roberto Cipresso per rilanciare la Tintora

18 dicembre 2021 - **CULTURA** - ⌚ 4 minuti

L'appuntamento domani a Villa Calvanese per visitare l'antico vitigno di Lanzara e per fare il punto sul progetto "Un Mosaico per Procida"

Arriverà alle 15 di domenica 19 dicembre a Villa Calvanese il famoso winemaker e scrittore cult Roberto Cipresso (*nella foto*), con un duplice obiettivo, rilanciare la "Tintora di Lanzara", vitigno autoctono del territorio e fare il punto sul progetto "Un mosaico per Procida", ormai ai nastri di partenza. Invitato dalla sindaca Paola Lanzara e dall'assessore alla Cultura Antonia Alfano, il noto enologo, ideatore del progetto Mosaico per Procida, insieme a Gaetano Cataldo, fondatore dell'associazione culturale di Castel San Giorgio "Identità Mediterranea", arriverà a Villa Calvanese nel pomeriggio di domenica 19 dicembre per visitare un antico vitigno presente proprio all'interno della villa vanvitelliana che vanta uno dei parchi arborei e monumentali più belli del territorio provinciale.

Roberto Cipresso incontrerà la delegazione politica sangiorgese, ma anche l'imprenditoria locale e la cittadinanza per condividere anche l'esperienza alla base della creazione della bottiglia celebrativa per Procida, capitale della cultura 2022.

Il progetto Mosaico per Procida consiste, infatti, nella realizzazione della bottiglia celebrativa dedicata all'isola campana, diventata capitale della cultura 2022. Con una tiratura limitata di circa 6000 bottiglie e formati speciali, Roberto Cipresso realizzerà un vino bianco inedito, frutto di una gran cuvée di vini provenienti dalle 25 cantine campane attentamente selezionate secondo principi di territorialità, sostenibilità ambientale, qualità ed enologia etica.

Mosaico per Procida è un progetto spontaneo e non finanziato, e vuole essere l'abbraccio della Campania Vitivinicola a Procida, in segno di gratitudine per la sua nomina, vuole essere una dimostrazione dei valori a cui il territorio è legato, una prova dell'attaccamento alla cultura e di intelligenza imprenditoriale collettiva dinanzi all'opinione pubblica nazionale ed internazionale.

L'enologo di fama internazionale Roberto Cipresso e Gaetano Cataldo, noto food & beverage manager di Castel San Giorgio, sommelier professionista di scuola AIS e caporedattore della sezione enogastronomica del mensile di cultura *Mediterranea Online*, si incontreranno nella cittadina dell'Agro Sarnese Nocerino proprio alla vigilia dei lavori che attendono Cipresso presso l'azienda agricola Bellaria di Roccabascerana nell'avellinese: qui, infatti, nella mattinata di lunedì 20 dicembre, nella cantina irpina diretta da Antonio Pepe, il deus ex machina di questo bianco iconico ed inedito, avvierà la processazione enologica delle masse enologiche di tutti i produttori campani che hanno aderito con grande sensibilità e spirito di coesione al progetto che mette sul banco di prova la Campania nel contesto regionale, nazionale ed internazionale rispetto alla kermesse procidana del 2022.

A cooperare con il winemaker, originario di Bassano del Grappa e toscano d'adozione, ci sarà l'enologo della maison vinicola avellinese Luca Zirpoli ed il bravissimo Mario Mazzitelli, ex allievo di Roberto Cipresso, vice presidente del Consorzio Vita Salernum Vites nonché patron di Lunarossa Vini e Passione. Perché Castel San Giorgio?

Intanto perché Identità Mediterranea, l'associazione che segue e coordina tutte le fasi di Mosaico per Procida, è stata fondata nel 2016 proprio in questo comune della provincia di Salerno ed ha sede nella frazione Santa Croce, dopodiché è importante rilevare tra le motivazioni il ruolo culturale, storico e strategico di questo borgo dal punto di vista dell'enogastronomia e della Dieta Mediterranea: opifici della pasta artigianale erano fiorenti nella Valle dei Mulini di cui il comprensorio è parte, la tradizione gastronomica del mallone, in misura della profusione di erbe spontanee ed essenze mediterranee che si trovano da sempre sulla Collina del Drago, il celebre scrittore Jean-Claude Izzo aveva le sue origini in questa terra, la famosa cipolla ramata di Montoro e del Pomodoro San Marzano qui sono da sempre coltivati, tutte delle vere e proprie eccellenze territoriali dalle quali ripartire.

Ed a proposito di eccellenze territoriali è altrettanto importante sottolineare che, grazie alla lungimiranza imprenditoriale ed alla forte volontà di partecipare a progetti di valore da parte di Gianluigi Di Leo, il Pomodoro Nobile è diventato il primo brand ad affiancare Mosaico per Procida e la Calispa, gestita dal Gruppo Di Leo, sarà davanti agli occhi di tutti ambasciatrice verace ed esclusiva dell'oro rosso per tutto il Mezzogiorno e partner esclusiva di questa iniziativa nel suo asset.

Con questo progetto Castel San Giorgio si lega ancor più a Procida nell'ottica di un futuro e prossimo gemellaggio, fondato sulla presenza territoriale dell'associazione, - Identità Mediterranea- che sta portando in dono la bottiglia celebrativa e che dovrà aiutare l'isola a diventare tappa dell'enoturismo. Inoltre il Comune di Castel San Giorgio è già gemellato all'isola di Ischia, anch'essa ubicata, al pari di Procida nella caldera dei Campi Flegrei.

«Siamo grati a Gaetano Cataldo per questa prestigiosa collaborazione - ha detto la sindaca Paola Lanzara - siamo pronti a collaborare con Roberto Cipresso, nell'ottica di valorizzare ulteriormente il patrimonio verde del nostro meraviglioso e lussureggiante parco di Villa Calvanese, attraverso il recupero della storica "cultivar viticola Tintora" di Lanzara e riattivare così la viticoltura sul nostro territorio con la sinergia, la creatività e l'intelligenza imprenditoriale che di certo a Castel San Giorgio non mancano, lavoreremo anche al gemellaggio con Procida per rimarcare l'idea geniale e lungimirante del nostro concittadino Gaetano Cataldo» - ha concluso Paola Lanzara.