

CANTINE CIABRELLI

Il fascino degli antichi vitigni

Da quasi due secoli il vino buono di Castelvenere

a pagina 4

AZIENDA AGRICOLA CAPUTALBUS

Capobianco profeta in patria

Vigneti e ulivi secolari alla prova della qualità

a pagina 4

IL LIBRO DEL MESE

“Latte, caglio e sale”

In omaggio per 100 lettori

a pagina 4

la notizia popolare

Speciale Benevento

MARZO 2016

Free Press a cura del

WWW.LANOTIZIAPOPOLARE.IT

 **BANCO POPOLARE**

L'EDITORIALE

La passione del fare dell'Italia dei borghi

C'è un'Italia dei borghi e dei territori che non si arrende, anzi non si è mai arresa anche negli anni più cupi della crisi economica internazionale. È un'Italia tenace, laboriosa, sobria, fatta di piccole innovazioni e talenti, lontana dalle cronache a effetto di prima pagina. Il beneventano della Falanghina e dell'Aglianico fa parte a pieno titolo di questo paesaggio sociale.

Delle volte si crede che l'Italia sia semplicemente divisa in due: un nord ricco e dinamico capace di superare i momenti di difficoltà e un sud monolite che sprofonda nel Mediterraneo. Non è proprio così. Ad uno sguardo più attento si comprende che il Meridione è composto a sua volta di tanti sud a geometria variabile, dove fianco a fianco si trovano eccellenze territoriali e situazioni di degrado. Le storie che raccontiamo in questo numero de La Notizia Popolare dimostrano esattamente la vitalità di pezzi di sud anche fuori dai circuiti turistici e distrettuali più famosi e celebrati di Campania, Puglia e Sicilia. Tutto questo fa ben sperare.

segue a pagina 2



Il nettare del Sannio

Falanghina e Aglianico per tutti i palati. Vitigni antichi coltivati con tecniche all'avanguardia. Agriturismi e degustazioni di qualità. Mariti e mogli, compagni di vita e di vendemmia. E cugini che si ritrovano in azienda agricola. È il beneventano, bellezza...

TORRECUSO

Un amore di azienda

Giorgio e Patrizia si sono incontrati e innamorati. E si sono portati in dote le rispettive aziende agricole. Oggi producono legumi, olio e, soprattutto, vino, con otto etichette in commercio: tre bianchi, tre rossi, un rosato e uno spumante.

a pagina 2

PONTE

Un presente frizzante

Da tre generazioni la famiglia Nifo Sarrapochiello è alla guida dell'omonima azienda vitivinicola, che produce vino biologico. I suoi segreti? Vendemmia fatta a mano, rispetto di un rigido protocollo di produzione e il nuovo spumante di Falanghina.

a pagina 3



U.N.I.T.A.L.S.I. Unione Nazionale Italiana

Trasporti Ammalati a Lourdes e Santuari Internazionali
Sottosezione di Benevento

Via Ciletti - Parrocchia di S. G. Moscati
82100 - Benevento - Tel.0824-314464

Seguici in rete

Nuovi racconti sul sito de La Notizia

La Notizia Popolare è online sul sito www.lanotiziapopolare.it e su Instagram e Twitter con l'hashtag [#lanotiziapopolare](https://twitter.com/lanotiziapopolare). Sul sito potrai approfondire gli argomenti trattati nel cartaceo, iscriverti alla versione digitale e scoprire tante nuove storie inedite.

10.450

gli ettari di vigneto nella zona
del beneventano (rilevazione 2014)

127 milioni

di euro la produzione a valore del vino
in Campania nel 2014

L'EDITORIALE

continua dalla prima

Ovviamente in questo processo di rilancio l'agricoltura 2.0 è centrale. Viti, vitigni, ulivi, prodotti della terra, cura del territorio, radici antiche, percorsi enogastronomici, turismo borghigiano, risorse umane giovani e competenti che decidono di non partire e cultura imprenditoriale possono essere l'innescò di un vero cambiamento. La cosa che più mi colpisce nel leggere le storie di queste piccole imprese e piccoli imprenditori è il fattore umano, che insieme alla passione fa muovere tutto. C'è chi ha mollato il posto fisso per prendere in mano l'antica azienda di famiglia e rilanciarla; ci sono cugini o mariti e mogli che collaborano tra vendemmie e vitigni, mettendo insieme competenze diverse ma complementari; c'è chi punta sul biologico e chi sull'eleganza, diversificando produzioni che altrimenti rischiano di finire nel mare magnum del già visto; e c'è chi molla gli ormeggi e punta deciso sull'export. Ognuno, a suo modo, è un piccolo innovatore quotidiano. Testa bassa e pedalare, si diceva una volta. L'Italia, tutta l'Italia da nord a sud, può ripartire solo così. E anche il beneventano non fa eccezione.

Marco Alfieri

Torrecuso

Vino, amore e fantasia

Torre a Oriente è un'azienda giovane ma già affermata che ha saputo integrare la tipicità dei vitigni del territorio con le migliori tecniche di coltivazione. I titolari sono Giorgio e Patrizia, appassionati anche di olio e legumi

L'ultima creazione si chiama 22. Sull'etichetta i numeri si guardano formando un cuore. Giorgio Gentilcore e Patrizia Iannella si sono incontrati il 22 ottobre 2011 e il 22 ottobre 2012 si sono sposati. Lui da Molinara ha portato la sua azienda di legumi e olio, lei in dote la Torre a Oriente di Torrecuso, che produce otto etichette: tre bianchi, tre rossi, un rosato e uno spumante in

70

mila

le bottiglie prodotte ogni anno

loro onore, il 22 appunto. «L'azienda di mia moglie - racconta Gentilcore - nasce nel 2006 dal desiderio di vinificare le uve di alcuni terreni di famiglia, prima date ai Feudi di San Gregorio. Patrizia è agronomo e dai vitigni del beneventano ha saputo arrivare a produrre 70 mila bottiglie».

Le etichette sono dei volti di famiglia stilizzati su sfondo nero. Tra i bianchi Gioconda è la Falanghina base, Siriana è la criomacerata fruttata e floreale, Biancuzita è la vendemmia ritardata molto complessa che è valsa i 3 bicchieri del Gambero rosso. Tre anche i vini rossi:

Janico è l'Aglianico base, U'Barone ha 12 mesi di barrique e 12 di affinamento in bottiglia, Don Curzetto è il cru fiore all'occhiello dell'azienda. Senza dimenticare il Rosinella, rosato del Parco del Taburno.

Intanto Gentilcore non ha abbandonato la produzione di legumi e olio, che ora viene marchiata pure Torre a Oriente. La coppia si divide il lavoro in parti uguali, con cinque persone fisse che li aiutano oltre agli stagionali. «A Patrizia piace più la vigna che la cantina - spiega lui -. Lavora sui vitigni principi del territorio, diversificandone la potatura, la raccolta e il tempo di affinamento. Io mi occupo di gestire i processi di vendita e della comunicazione». Le difficoltà? «Incassare. In Italia è diventato un problema, per questo ci concentriamo sul mercato estero. Dalla Germania alla Russia per i vini. Francia e Corea per l'olio, che ora stiamo cercando di esportare in Giappone».

Francesco Rigatelli



Giorgio e Patrizia si sono conosciuti il 22 ottobre 2011 ed esattamente un anno dopo si sono sposati. Quale può essere, quindi, il loro numero fortunato? Il 22, come lo spumante prodotto in loro onore dall'azienda di famiglia.



7.900

gli imprenditori vinicoli della regione

52%

il contributo del vino della provincia di Benevento sul totale regionale

2261

ettari di superficie beneventana dedicata al vitigno Falanghina

MARZO 2016
SPECIALE
BENEVENTO

Ponte

Tutta l'eleganza del vino biologico

Le cantine Nifo Sarrapochiello nascono negli anni Settanta e sono frutto della migliore agricoltura biologica. Grazie all'intuizione del nonno e alla passione di Erasmo, tornato dal Canada dopo 20 anni di lavoro

È "Natura naturalmente" il motto stampato sul logo dell'azienda vitivinicola Nifo Sarrapochiello di Ponte, che fa dei vitigni autoctoni e dell'agricoltura biologica i punti di forza che contraddistinguono i suoi vini «dai tanti anonimi che ci sono sul mercato internazionale», spiega Lorenzo Nifo Sarrapochiello. Oggi, a 42 anni, insieme al cugino, guida l'azienda agricola fondata dal nonno. Anche se fu suo padre Erasmo, grazie ai soldi messi da parte lavorando in fabbrica in Canada per 20 anni, a dare una svolta alla ditta concentrando la produzione sulla viticoltura, fino ad arrivare alla produzione della prima bottiglia nel 2000. Non a caso, in suo onore, il vino più pregiato della casa è l'Aglianico del Taburno Riserva "Erasmo" Docg, il cui invecchiamento prevede anche un passaggio di 18-24 mesi in botti di barrique. Alla vendemmia, fatta rigorosamente a mano, segue una trasformazione secondo norme di produzione che tutelano l'ambiente e la salute del consumatore. Una scelta premiata in Italia, ma anche all'estero (in particolare in Danimarca, Scozia, Germania, Svizzera, Giappone e Usa) dove finisce circa il 30-35% delle oltre 80mila bottiglie prodotte ogni anno grazie ad uve di Falanghina, Aglianico, Greco, Fiano e Piediroso. Al passito di Falanghina fatto in casa, si affiancano poi grappe di Falanghina e Aglianico con uve proprie

35%

la quota

di export del vino prodotto dalle cantine Nifo Sarrapochiello

80

mila

le bottiglie prodotte ogni anno

Gli sforzi compiuti da papà Erasmo hanno consentito all'azienda Nifo Sarrapochiello, oggi guidata dal figlio Lorenzo e dal cugino, di affermarsi nella produzione di vino biologico.



ma distillate da un'azienda di Verona. La novità, rivela Lorenzo, «è lo spumante di Falanghina, che abbiamo deciso di spumantizzare qui, in un'altra azienda beneventana, invece di mandarlo al nord come succede

di solito. Questo ci consente di mantenere la Doc». In cantiere, la ristrutturazione di un casolare nel quale tenere degustazioni, anche in abbinamento con il cibo, e poter anche pernottare.

Antonio Vastarelli



Castelvenere

La riscoperta degli antichi vitigni

La Fattoria Ciabrelli produce vino da inizio Ottocento. Caratteristica è anche la sua degustazione cibo-sigari: il beneventano è uno dei principali territori di produzione di tabacco in Europa

Tutto fatto in casa, con uve proprie che valorizzano i vitigni storici del territorio, non senza concedersi sperimentazioni. È questa la filosofia di Fattoria Ciabrelli che realizza vini solidi e di qualità, Doc e Igt, che piacciono molto anche all'estero (in particolare in Germania, Usa e Giappone) dove viene venduto il 40% delle 35-40mila bottiglie prodotte ogni anno. L'azienda si trova a Castelvenere che, come sottolinea Antonio Ciabrelli, «è il comune più vitato d'Italia», cioè ha oltre due terzi del suo territorio, 11 chilometri quadrati su 15, occupati da vigne. Quando

40%

la quota

di export del
vino prodotto
dalla Fattoria
Ciabrelli

Antonio entrò nell'azienda agricola fondata nel 1820 dal bisnonno di suo padre, i Ciabrelli producevano un po' di tutto, dal vino fatto in casa all'olio, dalla frutta agli ortaggi: innanzitutto per il fabbisogno familiare, e poi per la vendita. Negli anni Settanta la svolta, con la decisione di produrre vino in maniera industriale. La punta di diamante è "Solo", un blend di Sangiovese, Aglianico e Barbera. Nel 1976 viene prodotta la prima bottiglia. Nel 1993 la Fattoria si apre anche alle degustazioni con l'abbinamento cibo-vino, nel segno della tradizione gastronomica locale. L'agriturismo,



su prenotazione, offre fino a 70 coperti. Caratteristiche anche le degustazioni cibo-sigari, visto che il beneventano è tra le zone con maggior produzione di tabacco in Europa. Ad aiutare Antonio, i quattro figli, che si dividono tra lo studio

Fattoria Ciabrelli produce vino dal 1820 a Castelvenere, il comune più vitato d'Italia.

e l'azienda e che, insieme a lui, affronteranno la nuova avventura: il tuffo nel mondo delle bollicine. «Tra un paio di mesi lanceremo una linea di brut e una dolce», annuncia Antonio.

Antonio Vastarelli



Ponte

Caputalbus profeta in patria

L'azienda di Pompeo Capobianco ha una tradizione centenaria, ma sperimenta tecniche vitivinicole moderne garantendo sempre la massima qualità

Latinista per passione come il nonno da cui prende il nome, Pompeo Capobianco, 33 anni, ha chiamato la sua azienda a Ponte, vicino Benevento, con la traduzione antica del suo cognome: Caputalbus. Vigneti e uliveti secolari li aveva già la sua famiglia, ma mentre i genitori conferivano i frutti della terra ora lui li trasforma e li commercializza. «Ho rinunciato a un concorso nelle forze armate già vinto per restare qui a valorizzare la proprietà. Papà e mamma che sono in pensione mi aiutano, con una ventina di lavoratori stagionali, ma dalla vigna alla cantina sovrintendo tutto io», racconta Pompeo, che si sta laureando in Viticoltura e Enologia all'Università della Tuscia.

Per mezzo di agenti i vini Caputalbus arrivano in Svizzera, Francia, Germania e Cina. Ma il 60 per cento viene venduto in Italia. Totale 25 mila bottiglie. «Al massimo

vorrei arrivare a 100 mila bottiglie per poi fermarmi così da garantire la qualità, che è la mia stella polare. La sfida che ho davanti – continua Capobianco – è di posizionarmi su una fascia medio alta di mercato, ma al giusto prezzo. Su dove vendere ho un'idea: meglio essere profeti in patria e costruire una base solida di clienti italiani, anche se all'estero pagano di più».

La famiglia di Pompeo, che è di origine foggiana, vive in un casale del Cinquecento al centro dell'azienda agricola che produce una Falanghina ferma e una spumantizzata, un Aglianico tradizionale e uno "acenata", cioè vinificato con un metodo antico romano, un Greco, un Lambrusco e un Barbera del Sannio. Da ulivi risalenti all'Unità d'Italia arriva infine l'olio extravergine varietà. Ortice.

Francesco Rigatelli

Il libro del mese

"LATTE, CAGLIO E SALE"
IN OMAGGIO
PER 100 LETTORI



I primi 100 lettori che ne faranno richiesta scrivendo a lanotizia@bancopopolare.it riceveranno in omaggio il volume "Latte, caglio e sale. Tra pianura e monti" a cura di Alberto Marcomini con fotografie di Paolo Castiglioni, edito da Banco Popolare nel 2014.

I SOCIAL DEL BANCO POPOLARE

Segui il Banco Popolare anche sui canali social, per scoprire tutte le attività sul tuo territorio.

@bancopopolare



LA NOTIZIA POPOLARE

Marzo 2016 - Speciale Benevento

Direttore Editoriale: **Volfango Portaluppi** - Direttore Responsabile: **Marco Alfieri** - Coordinamento di redazione: **Elisa Comencini**
Contatti: **Redazione La Notizia Popolare - Banco Popolare Soc. Coop. - Comunicazione Interna e Soci**
P.zza Nogara, 2 - 37121 Verona - lanotizia@bancopopolare.it - www.lanotiziapopolare.it

Progetto, impaginazione ed editing: **The Van - www.thevan.it**

Editore e stampatore: **Nastro & Nastro S.r.l. - Via Stehli, 15 21010 Germignaga (VA)**

Periodico mensile Registrazione del Tribunale Civile e Penale di Verona n. 994/2008 R.G.V.G. del 17/04/2008

CHIUSO IN REDAZIONE: 8 marzo 2016

[Per salvaguardare l'ambiente, non gettate questa pubblicazione per terra - Usate gli appositi contenitori - Grazie]