



IL CRITICO BUONGUSTAIO "MySocialRecipe" e i vini del Sannio

a cura di Giuseppe Giorgio



L La grande piattaforma "MySocialRecipe", ideata dalla nutrizionista **Francesca Marino** (nella foto con Pignataro e Rillo), si conferma ancora una volta come un prezioso scrigno per la tradizione gastronomica italiana. Tant'è che, mettendo a punto un format tutto nuovo in sinergia con il "Sannio Consorzio Tutela Vini", il famoso sito web si è posto l'obiettivo di approfondire la conoscenza degli operatori del settore per i vini del Sannio partendo da due grandi punti di forza. Il primo rappresentato dai grandi numeri della produzione beneventana in Campania e il secondo delineato dall'incredibile varietà di offerta

trascinata dall'effetto Falanghina. Ed è sull'onda di questo neonato progetto che sono allo studio una serie di incontri di cui uno svoltosi a Palazzo Petrucci con Edoardo Trotta e lo chef Stella Michelin, Lino Scarallo e un altro a Roma, all'Anantara Palazzo Naiadi con lo chef Niko Sinisgalli. Entrambi gli eventi, così come avverrà per quelli futuri, sono stati moderati dal giornalista enogastronomico e scrittore, Luciano Pignataro, mentre, per ammalciare i palati dei presenti sono pure intervenuti i piatti scaturiti dalle ricette originali depositate sul sito "MySocialRecipe" in abbinamento ai vini del Consorzio, la Falanghina del Sannio e l'Aglianico del Taburno. «L'obiettivo del progetto - ha dichiarato il presidente del Consorzio del Sannio,

Libero Rillo, presente alla prima di Palazzo Petrucci - è quello di implementare lo sviluppo del settore vitivinicolo sannita, ma anche di esaltare le ricchezze enologiche sannite attraverso la cucina dei grandi chef italiani, che hanno saputo valorizzare le proprietà dei nostri vini, per comunicare e promuovere le Denominazioni di Origine sannite. Il "brand" Sannio ha grandi potenzialità. È storicamente un'area fortemente vocata alla vitivinicoltura di qualità, che ha dato vita a grandi prodotti. Oggi - ha concluso Rillo - occorre perseguire il



giusto riconoscimento di quel valore aggiunto rappresentato dalla qualità del cibo, dalla cultura dei luoghi e dal sostegno della salvaguardia dell'ambiente e del paesaggio».

