

Offerte speciali “Maggio dei Monumenti”:

*l’arte dei sapori*

Feudi di San gregorio & Atb consulting-studioa2

*“Il tempo rallenta, le strade si stringono nella polvere, il vento riga la pelle scottata da un sole di collina e tutto intorno è un mare mosso d’erba smeraldo sotto un tetto di ghiaccio azzurro. Sulla strada tra i due mari che abbracciano l’Italia, a metà del percorso, si schiudono le valli, si elevano le montagne, si inerpicano i paesi. Gli alberi da frutto sono carichi, le viti pullulano di perle vinaccia, il giallo oro brilla nei campi; i pascoli muovono lenti sul crinale delle colline. Nei vicoli, nelle piazze ci si incontra per discutere delle stagioni, tra filari di viti secolari si sentono echi di tammore inneggiare alla semplicità della terra.*

*I vecchi sollevano le sopracciglia folte mentre schioccano le carte su un tavolo consunto; i bambini scappano leggeri e sorridenti sui lastricati, mentre le donne indugiano sulle soglie, pervase dai profumiLe zappe si appoggiano contro i tronchi; si asciugano le fronti con camicie madide; con larghi cenni delle braccia si saluta il richiamo del pranzo.*

*Si sorride, pieni del senso d’appartenenza ad una terra generosa, come la sua gente, universale nei gesti d’accoglienza, unica per cultura e tradizione.*

*E un bicchiere di vino accompagna da sempre gli incontri e i racconti di vita. Il doloroso passato quasi silenziosamente si dilegua dinanzi al paesaggio che si schiude alla vista dalla sommità delle nostre montagne.*

*Anfratti di natura incontaminata e cento e più castelli normanni, longobardi, angioini e aragonesi custodiscono segreti e valori di storiche gesta.*

*Fuori dal tempo, lontana dai ritmi, in pace col mondo e aperti alla vita vera. Irpinia.”*

Maggio dei monumenti arriva in Irpinia -

Visite guidate alle realtà monumentali rilevanti dell'area del Partenio con Degustazione e/o pranzo presso le Cantine ed il Ristorante "Marennà" della Celebre Azienda Feudi Di San Gregorio

Per info sui percorsi dettagliati del tour guidato da parte dell'Atb Consulting e prenotazioni: 0825/34937

**Le nostre proposte \***

<b>Atb consulting</b>	<b>Feudi di san Gregorio</b>	<b>Tot: tour guidato Atb consulting e degustazione</b>
- <b>VISITA GUIDATA</b> con storici dell'arte Area avellinese e serinese-solofrana-	- Visita Cantina con <b>DEGUSTAZIONE</b> di tre vini top	<b>15 euro</b>
<b>Atb consulting</b>	<b>Feudi di san Gregorio</b>	<b>Tot: tour guidato Atb consulting e Pranzo /vini classici</b>
- <b>VISITA GUIDATA</b> con storici dell'arte Area avellinese serinese-solofrana-	- visita cantina e <b>PRANZO AL MARENNA'</b> con degustazione <b>vini classici</b>	<b>60 euro</b>
<b>Atb consulting</b>	<b>Feudi di san Gregorio</b>	<b>Tot: tour guidato Atb consulting e Pranzo /vini TOP</b>
- <b>VISITA GUIDATA</b> con storici dell'arte Area avellinese serinese-solofrana-	- visita cantina e <b>PRANZO AL MARENNA'</b> con degustazione <b>vini TOP</b>	<b>75 EURO</b>

**\*si ricorda che le offerte speciali vengono applicate durante l'evento *Maggio dei Monumenti* e previa prenotazione telefonica e/o via mail agli Uffici dell' Atb consulting-studio a2:**

**\*tel 0825/34937**

e mail: [staff@atbconsulting.it](mailto:staff@atbconsulting.it)  
[info@studioa2.av.it](mailto:info@studioa2.av.it)

Fondata nel 1986, Feudi di San Gregorio è oggi il marchio simbolo del rinascimento enologico del meridione d'Italia e di un'autentica cultura del bere, volta a riscoprire l'identità profonda dei sapori mediterranei. Salvaguardare la tradizione, ricercandone al tempo stesso tutte le potenzialità ancora inesprese. Valorizzare i grandi vitigni del Sud Italia come l'Aglianico, il Fiano di Avellino e il Greco di Tufo, investire nella terra e nella tradizione secolare della viticoltura irpina, restituendo un futuro ad un patrimonio ambientale unico

## Una cantina di grande fascino immersa in un territorio unico

La nuova cantina, inaugurata nel 2004, è frutto di un percorso di ricerca, ancor prima che di un avveniristico progetto architettonico, che ha visto impegnati professionisti di livello mondiale. L'architetto giapponese Hikaru Mori ha avuto il difficile compito di dare unità architettonica alle strutture preesistenti, sviluppatesi nel tempo. Massimo e Lella Vignelli, simboli del design italiano nel mondo e "autori" delle etichette dell'azienda, hanno disegnato gli arredi e gli interni. Salita la collina, ci si addentra in un mondo magico, tra luoghi d'acqua inaspettati, giardini di spezie e roseti in fiore. La sorpresa più grande è però all'interno della cantina: la lunga barriera che ospita i vini rossi, lo spazio dedicato alla produzione degli spumanti, tanti ambienti che richiamano la profondità della nostra tradizione.

## UN'ESPERIENZA GASTRONOMICA: Marennà (Stella Michelin 2009)

Il ristorante Marennà è espressione massima della cultura dell'accoglienza di Feudi di San Gregorio. Luogo di incontro, confronto e "provocazione" dove l'ospite, il viaggiatore, scopre la tradizione gastronomica irpina e campana. *Marennà*, dal latino "merere", ricorda qualcosa che doveva essere meritato, un ristoro guadagnato con la fatica e per questo stesso più gustoso. La "marèna", da sempre protagonista della vita dei nostri contadini, consisteva spesso in un pasto frugale, consumato all'aria aperta e concluso da un generoso bicchiere. Per Feudi di San Gregorio *merendare* è Marennà. Marennà è anche la cultura del mangiar bene, dove il dettaglio ricercato, l'ambiente raffinato, l'accoglienza calda, la cucina a vista rendono la sosta una vera e propria esperienza dei sensi: lo Chef Paolo Barrale vi aspetta.<sup>7</sup>