

SI PARLA DI... NELLE CANTINE PIÙ IMPORTANTI DEL MONDO PORTA L'ETICHETTA CAMPANA "MASTROBERARDINO"

Dario Pennino, ambasciatore del vino

di Mara Locatelli

Indossa camice Brooks Brothers, che compra a New York; scarpe Barret, cravatte Hermes, abiti rigorosamente italiani e casual del mito Abercrombie & Fitch sulla 5th Avenue a Manhattan. Ha visitato i resort-hotel più belli del mondo: dal "St Regis" di Singapore alla "Casa de campo" di Santo Domingo, e poi "The Houstonian" in Texas, "Imperial" a Nuova Delhi, "Hilton" alle Maldive, "Wynn" a Las Vegas. Da sette anni va e viene, gira il mondo senza soste e fa un lavoro che piacerebbe a chi sa quanti: il diplomatico del vino. Proprio così, è diventato l'ambasciatore dei più grandi vini di cui mena vanto la Campania. Ma chi è? Dario Pennino è un napoletano gentile e sorridente, che non alza mai la voce di un semitono. Ha 41 anni, una laurea in economia, una fidanzata americana, una Vespa del 1969 e una Triumph Tiger di ultima generazione. È diventato amministratore delegato della Mastroberardino spa, azienda con due secoli di vita, che gli ha affidato la responsabilità delle vendite e del marketing. «Sono in volo quattro mesi all'anno, - racconta - ho visitato già una cinquantina di paesi. Per me è motivo di grande orgoglio vedere dove arriva il nostro vino. Si può trovarlo a Dubai o al "Guy Savoy" di Parigi, in ristoranti come "A16" di San Francisco o il "Nadaman" di Tokyo, oppure da Tony May a New York o all'interno del Wynn di Las Vegas...». L'elenco è lunghissimo, insomma, e spazia in tutti i continenti. Ma come è approdato in un posto di tanto prestigio? Dario lo spiega in maniera semplice. «Dopo la laurea, conseguita nel 1996, avevo fatto esperienze di lavoro all'Abicar, alla V&V presso il Cis di Nola e poi al quotidiano economico "Il Denaro". Ma cercavo qualcosa più in sintonia

con la mia cultura. Così inviai il curriculum ad Atripalda. Era l'ottobre del 2003, ebbi un colloquio col presidente, il professor Piero Mastroberardino, e ci intendemmo sugli obiettivi: lui cercava un export manager per i mercati internazionali. La padronanza della lingua inglese, accoppiata alla passione per i viaggi, ha fatto il resto: aerei, incontri con gli operatori, convention, promozioni delle novità enologiche, contatti con gli importatori esteri. Un lavoro paziente e complesso perché i vini della Campania sono sì un dono di madre natura, ma ancora poco conosciuti all'estero, dove prevalgono per notorietà i toscani e i piemontesi. «Per promuovere i nostri, rivolti ad una fascia medio-alta, ho incontrato molti ristoratori napoletani che hanno lasciato l'Italia e fatto fortuna in tutti i continenti, spesso insediandosi nei luoghi più impensabili. Per esempio in Cina, a Nanchino, una megalopoli da sette milioni di abitanti, c'è un connazionale, Giuseppe Parisi, che è proprietario del ristorante "Ciao Italia", dove si offrono ai cinesi delizie italiane accoppiate con i nostri vini. A Tokio c'è Salvatore Cuomo, titolare di una catena di ristoranti che si è estesa dal Giappone a Shanghai. In Inghilterra, a Edimburgo, ha il ristorante Angelo Cocchia, un rappresentante del "fine dining", cioè della cucina italiana-campana di alta classe, tanto che il locale è punto di incontro dei ricchi che vanno a giocare a golf. Un altro operatore di successo è Diego Palladino, napoletanissimo, da una quindicina di anni a Londra, proprietario di un ristorante dove si può gustare la migliore pizza, mozzarella e frittura all'italiana». Girando per il mondo, Dario si è convinto che il futuro del vino e l'aumento dei consumi sono strettamente legati ai cambiamenti dello

stile di vita. Già duemila anni fa scorreva a fiumi nelle ville che il patri-ziato romano si costruiva lungo l'arco del golfo che va da Miseno a Sorrento. I più antichi vini d'Italia hanno quindi avuto origine in Campania, dove la vite accompagna secoli di storia e storie di uomini. «Oggi l'italiano consuma 45 litri di vino all'anno, - spiega Dario facendo un cenno alle statistiche - negli Usa si bevono solo 9 litri pro capite, il che rappresenta un mercato potenziale ancora notevole. Margini di crescita si possono ancora avere in Canada, Sud Africa, Australia, India. Anche in Cina, che al momento beve meno di una bottiglia di vino a testa all'anno, ci sono molte possibilità di espansione». L'azienda di Atripalda produce 2,3 milioni di bottiglie e la rinomanza del brand sta vivendo una nuova stagione all'estero. Negli Usa (secondo mercato estero con 200mila bottiglie) negli anni Ottanta una bottiglia di Taurasi, di Fiano o di Greco, nei ristoranti di lusso di New York costava cento dollari, pari a 165 mila lire. Perché l'etichetta Mastroberardino è un pezzo di storia della Campania e dell'Italia del Sud. Sono stati i grandi vini doc e dogg a fare scoprire una piccola provincia che vale un tesoro, l'Irpinia. «Noi non puntiamo sulla quantità ma sull'eccellenza - precisa Dario. - Perciò siamo nell'alta ristorazione di oltre 60 paesi: dalla Costa Azzurra alla Nuova Zelanda, da Mosca a Singapore». E In Italia? «Dalle cantine del Quirinale a quelle dell'ambasciatore americano a Roma».

Il manager racconta la sua esperienza negli Emirati Arabi dove c'è un duopolio statale, cioè due società che importano e vendono i vini. «La prima volta che andai a Dubai per proporre i nostri vini laggiù, non solo non li conoscevano ma neppure

li vollero. Ci ritornai l'anno successivo, ricordo che c'erano 44 gradi di caldo, e finalmente convinsi i manager arabi a provarli ed acquistarli. Così da pochi giorni hanno bevuto il nostro Fiano di Avellino al nuovissimo "Armani Hotel". Oltre al fatto che porta il nome del famoso stilista, questo grande albergo si trova all'ultimo piano del grattacielo più alto del mondo, il Burj Khalifa. Io sono stato due volte a Dubai, e mi sembra un mercato molto interessante per il futuro». Non c'è confine, dal Sud Africa a Rio de Janeiro, dalla Svezia a Vienna i vini irpini avanzano. A Mosca Mastroberardino è arrivato persino in un locale della Piazza Rossa, il "Bosco dei ciliegi". Oppure, saltando dall'altra parte del mondo, lo si trova nella lista del ristorante "Bartolotta" di Milwaukee, nel Wisconsin. Oggi il Lacrima Chrysti e il Greco di Tufo sono i più venduti, mentre avanzano la Falanghina e l'Aglianico. «Avendo visitato tanti paesi, - conclude Dario - mi son fatta la convinzione che le città più belle sono Pa-



L'amministratore delegato della Mastroberardino spa, Dario Pennino

rigi, Roma e Napoli. Tra le più divertenti, Singapore e Las Vegas». L'edificio più bello del mondo? «Le torri Petronas a Kuala Lumpur, in Malaysia, decisamente più emozionati del-

la Tour Eiffel». Il popolo più civile? «Gli scandinavi». Ma dove si mangia meglio? Dario Pennino non esita, si apre in un sorriso e ribatte: «In Italia, senza ombra di dubbio».

L'ALBUM

MARE, AMORE E FANTASIA

Sesso e sangue a corte

di Carlo Missaglia

Con la partenza della regina Elisabetta d'Ungheria: la quale pensava di aver sistemato tutte le situazioni che intercorrevano fra Giovanna ed Andrea e questo soprattutto grazie alla mediazione di Papa Clemente VI, sembrò che Napoli si avviasse a ritrovare la sua vocazione di espansione commerciale, culturale, urbanistica. Purtroppo però le cose non andarono proprio così. Giovanna raggiunta la maggiore età, ed investita nella sua regale carica, insistette molto, riuscendo infine nel suo obiettivo affinché il suo tutore fosse richiamato a Roma. La regina Sancia oramai vedova di Roberto non sopportava più quel modo libertino, che si andava affermando nella reggia, si ritirò in convento nel chiostro di Santa Croce da essa stessa fondata. Lì visse in conformità della regola francescana: fino alla fine dei suoi giorni. Il lusso sfrenato aveva preso il sopravvento su tutto ed il ricco tesoro accumulato da Re Roberto e stipato nella torre Bruna, fu velocemente dissipato. Giovanna venne meno anche agli impegni che aveva preso verso il suo avo Roberto che aveva imposto per via testamentaria che si costruisse un opizio per i vecchi e poveri ex servitori di corte, accanto alla chiesa di Santo Spirito d'Armenia. Tutti i vizi si concentrarono in Castel Nuovo. Petrarca paragonò, Giovanna ed Andrea, a Cleopatra e Tolomeo: Governava tutto il regno con più lasciva e vana, che virtuosa larghezza. «Istrioni, suonatori, giocolieri rallegravano le festose brigate; bellissime donne e giovani cavalieri corteggiavano la regina, che lieta e spensierata mostravasi a tutti generosa di doni». Invalse così il bisogno da parte di molti cittadini di costruirsi nuove case nelle strade e nelle piazze attorno a Castel nuovo, espandendosi sino alla spiaggia della Minerva, l'attuale Riviera di Chiaia. Napoli andava per ciò impegnandosi in una più vasta urbanizzazione: prima accentrata intorno alla reggia e poi verso ovest e verso nord. Questo assembramento sproporzionato di genti provocò sicuramente disagi, risse e tumulti. Tutto ciò raggiungeva l'acme nei giorni in cui si svolgevano giostre o giochi d'arme. Questi ultimi per questo furono spostati dalla piazza delle Corregge allo scoglio di San Leonardo, l'attuale rotonda Diaz o fuori porta Pietruccia. A tutto ciò si aggiunse un avvenimento che aprì una lunga teoria di delitti di stato che avvennero sotto il regno di Giovanna. Il primo fu quello della Duchessa di Durazzo provocato sembra dalla malignità di Sancia de Cabanis. La storia potrebbe es-

sere l'allegoria della cattiveria e della gelosia. Agnese era malata e Carlo di Durazzo volle che essa fosse visitata da un luminare dell'epoca: Giovanni di Penne. Egli chiese di fare le analisi delle urine. La lasciva Sancia de Cabanis, incinta, le scambiò con le sue. Questo stratagemma servì a mettere in pessima luce Agnese nei confronti di Carlo di Durazzo che credette la madre incinta e se ne distaccò completamente decretandone così la fine. A questo si aggiunse che Ludovico d'Ungheria pretendeva che il Papa incoronasse il fratello re di Napoli come era stato stabilito nei patti. Patti ai quali Giovanna e gli altri principi angioini, non si volevano assolutamente attenere e non solo ma trattavano Andrea beffandolo deridendolo, schernendolo fino a giungere a prendendosi gioco di lui. Quando si capì che il Papa voleva assolutamente concedere il titolo di Re ad Andrea essi si scatenarono dato che in loro erano subentrate paure, odii. Gli animi si eccitarono ed avvenne che la Regina Giovanna al ritorno da una villeggiatura a Castellammare aveva trasferito la corte nella città di Aversa mentre lei con il marito e la famiglia si sistemarono nel convento di San Pietro a Majella. Fu lì che si consumò il gravissimo delitto. Era il 18 di settembre quando Andrea duca di Calabria, marito della regina, venne assassinato da una combriccola di congiurati che facevano capo a Carlo Artus, gran camerlingo, Roberto de Cabanis conte di Ebulo e gran siniscalco, figlio di quella Filippa la catanese: che tanta importanza aveva avuto nella vita di Giovanna, e Raimondo di Catania, Gasso di Denicy, conte di Terlizzi, Carlo Gambatesa, Giovanni Restaino della Leonessa, Nicola di Melissano, Corrado di Catanzaro e Corrado di Unfredo di Montefusco, Francesco de Luca, paggio della regina, Giovanni e Ligorio Caracciolo. Nel leggere le varie versioni dell'agguato che i congiurati portarono ad Andrea, si nota la stessa tecnica che verrà usata molti anni dopo per assassinare Sergianni Caracciolo: amante di Giovanna II. Un valletto avvertì il Re che c'è un legato proveniente da Napoli che ha urgente bisogno di comunicare con lui. Egli esce dalla stanza così come si trovava, e viene attaccato, appena fuori, da quattro sicari. Nicola da Melissano alle spalle, gli tagliò la strada chiudendo la porta della camera alle sue spalle. Gli altri congiurati gli passarono una corda attorno al collo e tirarono finché egli non spirò. Poi lo scaraventarono dalla loggia dove si trovavano giù in giardino, dove la mattina successiva fu trovato dai suoi soldati ungheresi che trasportarono il cadavere nella



chiesa del convento. Il giorno seguente il corpo venne trasferito a Napoli e sepolto nel Duomo. Giovanna colta dal rimorso si ritirò in Castel Nuovo e lì a distanza di tre mesi, la notte di Natale dette alla luce un bambino. Nell'occasione il Papa volle esserne il padrino anche per mettere a tacere tutte le maldicenze che giravano intorno alla di lui paternità. A lui venne imposto il nome di Caroberto. Il popolo inferocito però voleva assolutamente i colpevoli che si sapeva fossero nascosti anch'essi in Castel nuovo. Così, che Carlo di Durazzo e Roberto di Taranto, i veri colpevoli, minacciati da Ludovico d'Ungheria e con la paura di essere scoperti: aizzarono il popolo scatenandolo mettendo al loro servizio anche le proprie gendarmarie. Assaltarono così case in piazza delle Corregge, invasero la corte della Vicaria devastandone i giardini ed infine cominciarono ad aggirarsi intorno a Castel nuovo dove sapevano si trovassero i colpevoli di quell'atroce assassinio. Le pressioni aumentarono: si sa che per far partire il popolo ce ne vuole ma quando parte poi quando lo fermi. Ed ecco che le pressioni aumentarono tanto che i rivoltosi incendiarono la prima porta del castello ed entrarono nell'ameria la depredarono. Dopo tre giorni d'assedio finalmente i rei furono dati in mano al giustiziere dovendo essere condotti nel Castel dell'Ovo e quindi fatti passare attraverso la porta che dava sul Beverello e messi su di una nave che li avrebbe dovuto condurre colà. Ma il popolo aveva sete di sangue e di vendetta e corse al castel dell'Ovo. Si placò soltanto quando li videro torturati ed incarcerati. Furono sottoposti ad un regolare processo e condannati ad una morte orribile. Durante il tragitto che li portava al luogo dello squartamento vennero frustati e strappate loro le carni con grosse tenaglie arroventate. Giunti alla piazza del mercato: dove Corradino era stato giustiziato molti anni innanzi, furono giustiziati ed i loro cadaveri arsi. La sola Filippa non poté essere giustiziata perché già morta nel carcere della Vicaria.

Continua
www.carlomissaglia.it

MESSAGGIO ELETTORALE

**Elezioni Regionali
28/29 marzo 2010**

**LA
CAMPANIA
VUOLE
CAMBIARE**

**IL
POPOLO
DELLA
LIBERTÀ
BERLUSCONI
PER
CALDORO**

**STEFANO
CALDORO
IL NUOVO PRESIDENTE**

www.caldoropresidente.it

Committee responsabile - NFS