Scritto da Antonio Fusco
Sabato 03 Ottobre 2026 07:34 -



AVELLINO – Lo scorso venerdì 25 settembre è tornata anche ad Avellino “La notte europea delle ricercatrici e dei ricercatori”, evento che coinvolge ogni anno atenei e centri di ricerca in tutta Europa. Si tratta di un’occasione d’incontro tra il mondo della ricerca e i cittadini finalizzata a diffondere la cultura scientifica e le professioni della ricerca in un contesto informale e stimolante, un momento decisamente unico.

L’appuntamento, accolto con interesse, è stato anche l’opportunità per rinsaldare il legame tra l’Irpinia e l’Università Federico II di Napoli, presente ad Avellino con una sede distaccata del Dipartimento di Agraria, corsi di laurea triennale in Viticoltura ed enologia e corsi di laurea magistrale in Scienze enologiche.

Per la seconda volta la splendida cornice dell’evento è stata il nuovo “Polo enologico Abellinum”, in Viale Italia, centro di rilevanza internazionale per la ricerca in campo vinicolo ed enologico.

Gli ospiti si son lasciati coinvolgere dai ricercatori e dalle ricercatrici in esperimenti, dimostrazioni ed esperienze sensoriali “sui vari aspetti della scienza nascosta in un calice di vino”. Nel merito, avendo partecipato alla serata, mi fa piacere ricordare e segnalare la “lezione- dimostrazione dal titolo “il suolo, universo di fertilità e biodiversità nascosto sotto i nostri piedi: come lo studiamo, come cambia in profondità e nel territorio”, tenuta dalla professoressa Simona Vingiani, in cui si è evidenziato il forte legame fra il vino, il suolo, il territorio e il “Terroir”, termine francese caratterizzato da un’ampiezza di significato maggiore rispetto al semplice concetto di territorio: non indica infatti solo le caratteristiche fisiche e la biodiversità di un luogo e di un’area, ma abbraccia anche il legame che questa stessa zona e le sue caratteristiche hanno con il lavoro di chi coltiva la vigna e produce il vino.

Ancora la lezione-dimostrazione dal titolo “Dalle vinacce una promettente alternativa all’uso dei solfiti nel vino”, tenuta dal professore Martino Forino e dal dottor Francesco Errichiello. O quella dal titolo “Il clima cambia, l’enologia affronta nuove sfide: la ricerca risponde”, tenute dalle professoressa Angelita Gambuti, e dai dottori Alessandra Luciano e Ida Ranaudo. O quella dal titolo “Il vino contemporaneo: ricerca e tecnologia per valorizzare e preservare un tesoro di aromi”, tenuta dalla professoressa Maria Tiziana Lisanti e dalle dottoresse Marianna Yunuen Moreno Becerril e Cecilia Petruzzelli. Un viaggio affascinante che, con maestria, ci ha accompagnato alla scoperta delle modalità d’approccio dei sensi al gusto del vino, odori e sapori sempre avvertiti ma mai giustificati.

Modalità d’approccio dei sensi al gusto del vino proseguite ed “affinate”, poi, attraverso un’interessante degustazione. Senza dimenticare “La scienza in cantina” con l’enologo Luigi Picariello: un’occasione per toccare con mano tematiche, tecniche e tecnologie moderne nel campo dell’enologia. Insomma, un’altra notte da ricordare.

L’evento, patrocinato, tra gli altri, dal Comune e dalla Provincia di Avellino, si inserisce nell’ambito del progetto Streets (Science technology and research for ethical engagement translated in society).

Nel dare appuntamento al prossimo anno con “La notte delle ricercatrici e dei ricercatori 2027”, ancora qualche cenno al “Polo enologico Abellinum”. Inaugurato il 6 giugno 2025 l’antico podere annesso alla “Regia scuola enologica di Avellino” ospita il museo regionale del vino, laboratori di ricerca enologica, genetica, di analisi strutturali, di analisi strumentali, di analisi sensoriale, un laboratorio di microbiologia, un laboratorio di aromi, un’aula dedicata alla degustazione guidata, e gestisce un centro di micro vinificazione che, come detto, consentirà

ad Avellino di diventare riferimento assoluto in Italia ed in Europa nel campo dell‘enologia. Il complesso, inoltre, dispone di un moderno e funzionale auditorium ed una ricca biblioteca.

Dunque, il seme piantato alla fine dell’Ottocento dalle mani di Francesco De Sanctis, continuerà a generare frutto nel luogo originariamente da lui stesso scelto.

Nel ricordare come il progetto del Polo enologico di Avellino sia stato oggetto di più di un nostro sguardo ai quali rimandiamo per eventuali approfondimenti anche sulla genesi dello stesso, auguriamo buon lavoro, anche in vista dell’ormai prossimo avvio del nuovo anno accademico con corsi e lezioni.