



DUEMILACINQUECENTO ANNI IN UN CALICE

IL CONGRESSO NAZIONALE FISAR
SBARCA NEL **CILENTO** DI PARMENIDE
E DELLA DIETA MEDITERRANEA:
ARCHEOLOGIA GRECA, PRODOTTI DI TERRA
E DI MARE E I VINI DI UNA DENOMINAZIONE
CHE PROFUMA DI MAGNA GRECIA,
CON UNA TAPPA TRA LE **CANTINE**
DELL'IRPINIA

Dal 22 al 25 ottobre 2026 il Congresso nazionale FISAR sceglie il Cilento. Base delle giornate è l'Olimpia Resort di Marina di Ascea, sulla costa salernitana, ma il vero protagonista è il territorio che accoglie i partecipanti: un lembo di Campania dove il vino non è mai stato soltanto una bevanda, bensì cultura, storia e accoglienza.

L'appuntamento nasce dalla collaborazione con la delegazione FISAR Salerno, che guiderà i colleghi arrivati da tutta Italia alla scoperta di una terra ricca di storia e di miti. L'evento si svolge in collaborazione con il Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni.



ELEA, LA FILOSOFIA NATA SUL MARE

A pochi minuti dall'albergo riposa-
no le rovine di Elea, la polis fondata
intorno al 540 a.C. da esuli greci in
fuga da Focea, sulle coste dell'attua-
le Turchia. Qui Parmenide insegnò
che "l'essere è, il non essere non è",
ponendo una delle prime pietre del
pensiero occidentale, e il suo allievo
Zenone costruì i paradossi sul movi-
mento che ancora oggi si studiano
nelle università. Non è un caso che
il Parco nazionale del Cilento, Vallo
di Diano e Alburni, che custodisce
questi scavi insieme a quelli di Pa-
estum, sia patrimonio dell'umanità
Unesco: chi visita Velia – così i Ro-
mani ribattezzarono Elea – cammi-
na ancora sotto la Porta Rosa, uno
degli archi più antichi dell'architettura greca.

LA CULLA DELLA DIETA MEDITERRANEA

C'è un filo che lega quella civiltà
antica a una delle idee più celebri
del Novecento. A pochi chilometri
da Velia, nel borgo di pescatori di
Pioppi, si stabilì dopo la guerra lo
scienziato americano Ancel Keys:
studiando la longevità dei conta-
dini e dei pescatori cilentani, capì
che il segreto non era la ricchezza,
ma la sobrietà della loro tavola. La
chiamò *dieta mediterranea*, oggi
riconosciuta dall'Unesco tra i pa-
trimoni immateriali dell'umanità, e
ne divenne il primo testimone: vis-
se fino a cent'anni, molti dei quali
proprio qui, nella casa che aveva
battezzato Minnelea fondendo il
nome di Minneapolis con quello di
Elea. Così, a distanza di quasi ven-
ticinque secoli, la filosofia dei pre-
socratici e la scienza dell'alimenta-
zione portano il nome della stessa
città greca.

DOVE SI CAMBIA VITA

Non a caso le riviste di viaggio rac-
contano il Cilento come il posto
dove si va per cambiare vita. Ad
Acciaroli, il borgo marinaro dove si
racconta che Hemingway abbia tro-
vato l'ispirazione per *Il vecchio e il
mare*, la sorprendente concentra-
zione di centenari ha attirato ricer-
catori da mezzo mondo; a Castella-
bate, set di *Benvenuti al Sud*, i vicoli
medievali si aprono d'improvviso
sul golfo; a Punta Licosa il mito col-
loca il canto delle sirene che tenta-
rono Ulisse. E nell'entroterra decine
di piccoli borghi vivono a un ritmo
che altrove si è perduto. Ottobre
è il mese più sincero per capirlo: la
folla dell'estate se n'è andata, la luce
si fa dorata, il mare è ancora tiepido
e il territorio torna ad appartenere
a chi lo abita. E a chi arriva con la
curiosità giusta.

IL GUSTO DEL CILENTO

Quella tavola, oggi, è un patrimonio
di sapori che si incontra nei merca-
ti, nelle case e nelle botteghe dei
borghi. Il fico bianco del Cilento
DOP, essiccato al sole di fine esta-
te, ha una polpa color miele e una
dolcezza profonda che non stanca:
si gusta al naturale, farcito di noci
e mandorle o velato di cioccolato.
L'olio extravergine d'oliva Cilento
DOP nasce in gran parte dalla pi-
sciottana, la varietà degli ulivi mo-
numentali che digradano verso il
mare di Pisciotta: un olio gentile,
fruttato, con una vena erbacea che
accompagna il piatto senza coprirlo.
Dagli orti dell'interno arrivano
i ceci di Cicerale, piccoli e saporiti,
celebrati perfino dal motto del
paese – "terra che nutre i ceci" – e
protagonisti, con le lagane, di un
piatto che compare già nei versi di
Orazio; e i fagioli di Controne, dal-
la buccia quasi impalpabile, che si
sciogliono in zuppe di disarmante



semplicità. Il cacioricotta di capra,
sapido e deciso, trova il suo destino
grattugiato sui fusilli di Felitto, tirati
a mano attorno al ferretto e conditi
con un lungo ragù di castrato.

Dal mare la voce più autentica è
quella delle alici di menaica di Mari-
na di Pisciotta, presidio Slow Food:
si pescano nelle notti di primave-
ra con una rete antica – la menai-
ca, appunto – che lascia sfuggire i
pesci piccoli e trattiene solo i mi-
gliori; lavorate appena sbarcate e
conservate sotto sale nei vasi di
terracotta, regalano carni chiare e
un profumo delicato, lontanissimo
dalle conserve industriali. Dalla pia-
na del Sele giungono la mozzarella
di bufala campana DOP e il carcio-
fo di Paestum IGP, tondo e tene-
ro, mentre nell'entroterra resiste la
soppressata di Gioi, raro salume lar-
dellato di lavorazione antica. È una
cucina di poche cose fatte bene, in
cui ogni piatto racconta un paesag-
gio: la stessa idea che guida anche i
vini di questa terra.

E veniamo ai vini, cuore di queste
giornate. Attorno ad Ascea e sulle
colline del Parco nazionale si produ-
ce il Cilento DOC, tutelato dal Con-
sorzio Vita Salernum Vites insieme
alle altre denominazioni salernitane.
Il disciplinare prevede cinque tipo-
logie – rosso, rosato, bianco e due
versioni in purezza – e sono proprio
queste ultime il biglietto da visita
del territorio. Il Cilento Aglianico, da
almeno l'85 per cento di uve Aglia-
nico, veste un rubino intenso e pro-

fuma di frutti rossi maturi, di spezie e di macchia mediterranea. Il sorso è asciutto e sapido, con il tannino fitto del vitigno ammorbidito dal sole della costa; dopo almeno tre anni di invecchiamento può fregiarsi della menzione Riserva. Il Cilento Fiano, dal vitigno che qui risponde al nome di “Santa Sofia”, è un bianco giallo paglierino che profuma di frutta a pasta bianca, di mandorla e di ginestra: secco e armonico da giovane, nelle versioni migliori evolve per anni verso ricordi di miele e pietra focaia.

Il segreto è nel paesaggio. I vigneti del Cilento salgono dal livello del mare fino a circa 650 metri di quota, su colline calcaree e argillose accarezzate dalle brezze marine: di giorno il sole mediterraneo accompagna la maturazione, di notte l'aria che scende dai monti del Parco custodisce profumi e freschezza. Ne nascono vini “solari e gastronomici”, come ama definirli il consorzio: bianchi che sanno di sale e rossi mai pesanti, nati per la tavola, capaci di reggere tanto il pesce quanto le carni bianche, i formaggi e i piatti della tradizione.

Accanto a Fiano e Aglianico, la provincia custodisce un patrimonio ampelografico sorprendente: Greco, Falanghina, Malvasia e Moscato tra i bianchi; Piediroso, Primitivo, Barbera e Sciascinoso tra i rossi, fino a una rarità come l'Aglianicone, uva geneticamente distinta dall'Aglianico, ancora un po' rustica ma di grande carattere, che alcuni produttori stanno riportando alla ribalta. Poco lontano, la DOC Castel San Lorenzo aggiunge i rossi da Barbera e una curiosità dolce come il Moscato Lambiccato, mentre molte etichette del territorio escono con le indicazioni geografiche Paestum e Colli di Salerno: spesso bottiglie di piccole cantine che negli ultimi anni hanno alzato di molto l'asticella della qualità, portando il Cilento sulle carte dei vini di mezza Italia.



LA TAPPA IN IRPINIA

Nel venerdì il programma lascia la costa e sale verso l'interno, in Irpinia, per una visita in cantina e una degustazione al consorzio di Avellino. Qui i vitigni portati dai Greci mostrano un altro volto, quello delle tre DOCG della provincia: il Taurasi, grande rosso da uve Aglianico ribattezzato “il Barolo del Sud”, e i bianchi Fiano di Avellino e Greco di Tufo. Del resto, lo stesso nome dell'Aglianico è avvolto da una leggenda che lo vuole di origine greca: c'è chi lo fa derivare da “ellenico”, chi addirittura da “eleanico”, cioè proprio da Elea. Gli studiosi discutono, il dna racconta storie più intricate, ma il legame simbolico tra questi vitigni e le coste dove sbarcarono i coloni greci resta intatto.

IL CONCORSO, LA FESTA, IL VOTO

Il territorio farà da cornice a giornate intense anche sul fronte associativo. Durante il congresso si disputerà infatti il concorso Miglior Sommelier dell'Anno, e il vincitore sarà premiato durante la cena di gala del sabato sera, nel salone del resort: la stessa serata in cui saranno consegnati anche gli altri riconoscimenti alle

delegazioni. Domenica 25 ottobre, infine, il momento più solenne: l'assemblea elettiva chiamata a rinnovare il Consiglio Nazionale, l'Organo di Controllo e il Collegio dei Probiviri. E non sfugga la coincidenza: nella terra in cui l'agorà era il cuore della vita pubblica, i soci FISAR si ritrovano per la più greca delle pratiche, discutere e scegliere insieme il futuro della propria Federazione.

PERCHÉ ESSERCI

Dal calice all'agorà, dalla filosofia di Elea alla tavola della dieta mediterranea, dai vini del Cilento alle cantine dell'Irpinia: difficilmente un congresso potrebbe trovare un palcoscenico più adatto a chi del vino ha fatto una passione e un mestiere. Quattro giorni per ritrovarsi, degustare, imparare, scegliere insieme il futuro della Federazione. E magari per capire, di persona, perché di questa terra si scrive che è il posto giusto per cambiare vita. Le formule di partecipazione sono pensate per tutte le esigenze, dal soggiorno completo alla sola serata di gala: il consiglio, da amici, è di riservare per tempo il proprio posto. Il Cilento vi aspetta.