

Vino del Tuffatore: cin cin di chiusura con il Fiano di Maffini

Con la **visita guidata** del direttore Gabriele Zuchtriegel al **Museo del Parco Archeologico di Paestum e la degustazione di vini e formaggi tipici nella sala dei Santuario, curata da Maria Sarnataro del Vallo Cilento e di Diana**, si è conclusa la prima edizione dell'iniziativa **"il Vino del Tuffatore – Archeologia e dieta mediterranea"**.

Un incontro tra archeologia, enologia e medicina, con relazioni e tavole rotonde che, per due giorni, ha attirato l'attenzione di centinaia di visitatori.

Il connubio tra archeologia e vino ha funzionato. La sala del Santuario del Museo Archeologico di Paestum, infatti, è stata sempre gremita da turisti e visitatori. Buona anche l'affluenza, venerdì' sera, in occasione della proclamazione del **"Vino del Tuffatore" che ha visto il trionfo dell'azienda Maffini di Castellabate**.

Per tutti i partecipanti, però, come sottolineato da **Giuseppe Festa**, direttore del Corso di Perfezionamento Univesitario in Wine Business dell'Università di Salerno, è arrivata una menzione speciale: " La mia premessa è d'obbligo – ha detto – perché alla valutazione finale della giuria tutti i vini sono risultati eccellenti. Non a caso, ogni azienda ha avuto una menzione speciale. A vincere questa prima edizione è stato il **"Fiano kratos di Luigi Maffini** che, secondo la giuria, portava insieme qualità organolettica, qualità intesa come versatilità nel campo della dieta mediterranea e qualità intesa come proiezione dell'immagine mediterranea".

Da segnalare che il Vino del Tuffatore non è solo un riconoscimento verbale ma anche un marchio che l'azienda vincitrice potrà utilizzare sulle bottiglie per rappresentare gli scavi, il museo e Paestum nel mondo.

Tra le aziende vitivinicole che hanno preso parte all' evento sono state insignite della menzione speciale, "Dieta Mediterranea" ed "Immagine mediterranea" , le "Native", "Barone", "Case bianche", "Cuomo", "Feudi di San Gregorio" , "Macellaro" e "Maffini".

Visibilmente soddisfatto il direttore Gabriele Zuchtriegel: "E' stata davvero una grande gioia- ha concluso- vedere il museo pieno di gente che è stata intenta ad unire gli interessi per l'archeologia alla medicina e l'enologia. Dal prossimo anno cercheremo di fare un ulteriore salto di qualità legando questo marchio e la promozione del nostro territorio ad un discorso internazionale".