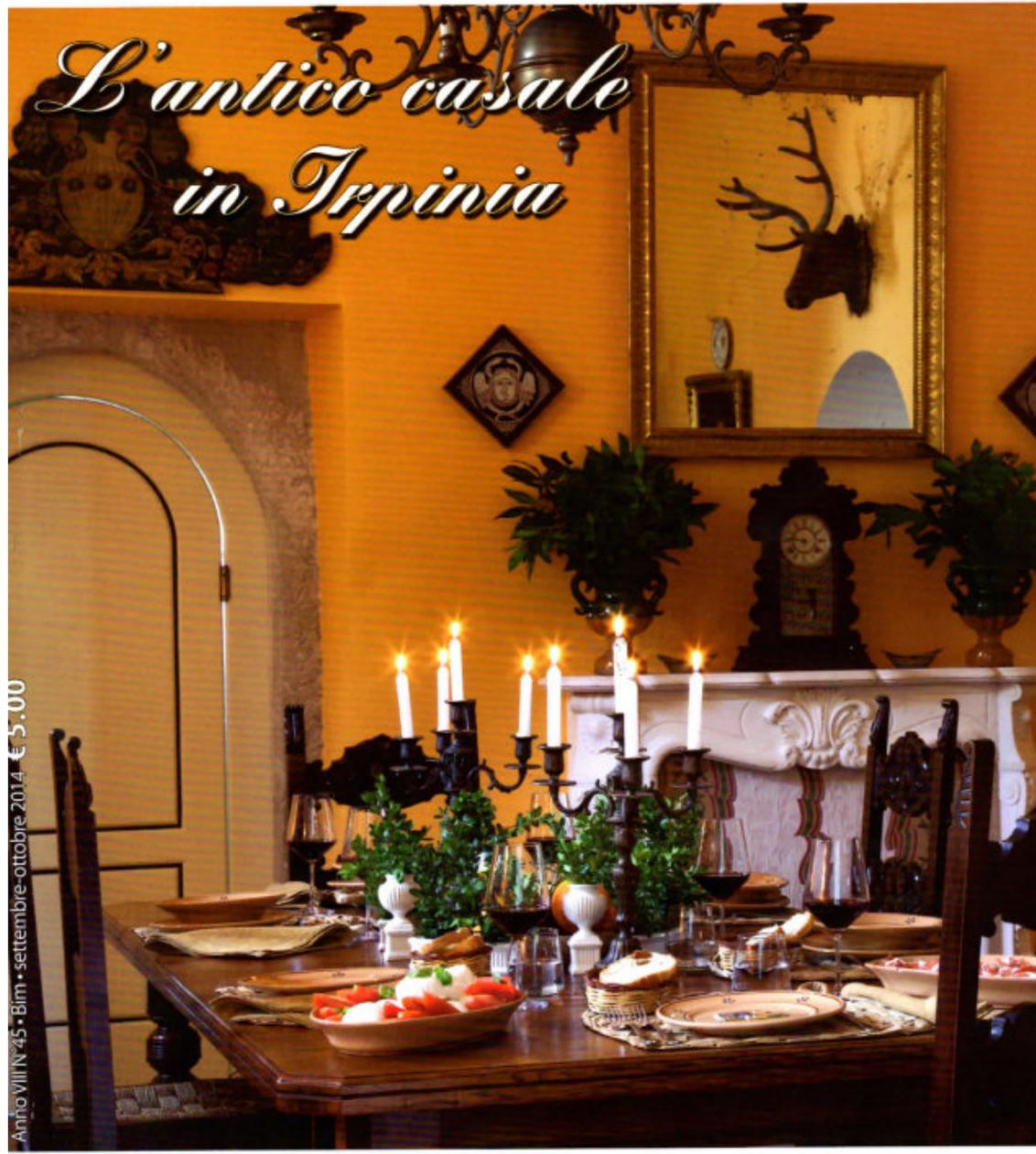


# La CASA *di una volta*

NUOVI INDIRIZZI  
per scoprire  
LE RARITÀ

RISTRUTTURARE CON MATERIALI ANTICHI E DI RECUPERO



*L'antico casale  
in Irpinia*

Da showroom  
a casa di sapore  
Il palazzo nel Parco  
Nazionale del Cilento  
I giardini di Versailles



Anno VIII N° 45 • Bim • settembre-ottobre 2014 • € 5,00

ISSN 1973-2414  
40045  
917719731241004  
LOTUS PUBLISHING





# Il Ratafià di nonna Erminia

*Il restauro dell' antico casale della famiglia Di Meo, è legato al recupero della struttura abitativa, alla salvaguardia degli antichi vitigni autoctoni ed alla valorizzazione di vini simbolo della storia enologica irpina.*

Testo Teobaldo Fortunato

Foto Roberto Pierucci

*S*n una dolce mattinata settembrina, sollecitati dalle descrizioni e dai racconti di Generoso di Meo, un raffinatissimo uomo di cultura di cui abbiamo già pubblicato sulle pagine de La Casa di Una Volta, l'elegante dimora napoletana, siamo andati a Salza Irpina, a visitare il casale di famiglia, annesso all'omonima Azienda Agricola Di Meo, di proprietà dei due fratelli, Generoso e Roberto. I vigneti si estendono sulle colline del minuscolo borgo a 550 metri sul livello del mare, in provincia di Avellino. Dopo alcuni tornanti, appena lasciata l'autostrada, è stato facile individuare il secolare edificio e i padiglioni aziendali. Le aie davanti alla residenza sono ora divenuti autentici salotti en plein air, dove è piacevole conversare con i padroni di casa, magari sorseggiando un delizioso "Ratafià di nonna Erminia". Roberto, (presidente degli Assoenologi della Regione Campania), ci spiega che si tratta di "un prodotto a base di vino Taurasi ed erbe aromatiche, la cui lavorazione prevede un affinamento di alcuni anni in barriques di legno di ciliegio. Un liquore da sorseggiare in abbinamento a selezionati cru di cioccolato fondente". È sicuramente il più famoso tra i distillati recuperati dalla sorella Erminia a cui si deve, tra le altre cose, la meticolosa riproposizione ed il recupero di antiche ricette di famiglia per la produzione di

*Trofei di caccia, ritratti di famiglia e "riggole" sulle pareti della sala da pranzo.*



*I prodotti della terra sono esposti in un bel cesto intrecciato.*

liquori e distillati. L'atmosfera all'interno delle sale del pian terreno, perfettamente recuperate dalla famiglia per adeguarle a standard di maggiore confort, è di grande suggestione; nessun elemento è stato trascurato, dal ripristino strutturale dell'antico edificio agli arredi di ogni singola sala. Le tonalità scelte per le pareti degli ambienti all'inter-

no dello splendido casale settecentesco (sorto su un casale di caccia dei Caracciolo, Principi di Avellino) sono forti e calde e forse per questo si impongono e s'imprimono nella mente e nel cuore, come il rosso del salottino, la cui nuance accesa e viva incontra le algide, marmoree linee del camino d'età neoclassica e ne sottolinea i raffinati decori e le

auliche proporzioni. Muta il registro cromatico nella sala da pranzo, collocata nell'ala opposta del pian terreno, accanto alla cucina. Tutto il piano è diviso in due dall'atrio che, seguendo precisi moduli architettonici, presenta una duplicità d'accessi: quello principale dal viale e l'altro che immette nella pars rustica dell'edificio. La stanza da pranzo

*Il tavolo nella  
sala da pranzo  
imbandito con  
prodotti locali.*





evidenzia un avvolgente color albicocca, decisamente caldo e smorzato. Sulle pareti, trofei di caccia s'alternano ad antichi ritratti ed a "riggole" della real fabbrica napoletana

Giustiniani. Sul tavolo, i protagonisti sono i prodotti della natura, raccolti nei campi e nell'orto e deposti in un cesto intrecciato. Intorno al grande tavolo dell'Ottocento, sono

*Decisamente country l'atmosfera della sala da pranzo. Nella specchio si riflette il salottino rosso.*

state poste sedie coeve dallo schienale intagliato, tutte rigorosamente di famiglia come ogni altro elemento d'arredo perfettamente restaurato. Anche l'atrio è stato arredato come se si trattasse di un ulteriore salotto: divani del secolo XIX, ritratti su tela e busti di antenati, dipinti sacri e vedute di Napoli, colorate porcellane e incisioni antiche, tappe-

ti persiani, specchiere e lanterne fanno rivivere i fasti della casina di caccia d'un tempo. A terra, sono stati lasciati i grandi blocchi squadrati di pietra bianca d'Irpinia su cui sono passati negli ultimi secoli carretti e carrozze, ora preservati da antichi tappeti di Persia. Un arco centrale divide il grande atrio in due parti che consentono di accedere



*Nel salottino rosso, sul camino un ritratto di famiglia; dalla porta si accede alla cappella gentilizia.*



*Sul grande mobile  
dell'Ottocento,  
nell'atrio, un busto  
marmoreo e sulle  
pareti, antiche  
incisioni.*





Un cero con  
decori a pampini e  
grappoli d'uva.



alle sale da pranzo da un lato, dall'altro alla sala espositiva e delle degustazioni, mentre il salotto rosso immette alla cappella gentilizia, una vera e propria chiesetta annessa perfettamente restaurata ed arredata con mobili d'epoca, come le sedie settecente-

sche, laccate e dorate. Ma il palazzo è anche il cuore dell'attività aziendale della famiglia di Meo, avviata dal padre Vittorio e dalla madre Alessandrina, continuata ora da Roberto che cura la direzione aziendale, mentre Generoso si occupa dell'espansione.



*Dettagli del mobile intagliato nell'atrio;  
particolare del cerchio di ferro per  
legare i cavalli.*



Riflesso nello  
specchio un ritratto  
femminile antico; sul  
pavimento originario,  
si intravedono  
tappeti persiani.





*Veduta dell'atrio del palazzo della famiglia di Meo con antichi tappeti, guaches e dipinti d'epoca.*



*Una bottiglia di Ratafia, è diventata la base di un simpatico abatjour.*

sione commerciale in Italia ed all'estero. Seppur provenienti da percorsi di studio diversi, l'impegno dei fratelli di Meo è la chiara dimostrazione di come un'educazione comune abbia fatto sì che rimanesse intatto il legame alla propria terra. Come sottolinea Roberto, "la produzione vitivinicola è senza dubbio dominante sul complesso delle attività. I vigneti sono una ric-

chezza paesaggistica che subito colpisce lo sguardo e grazie ai monti circostanti che li proteggono, anche in inverno sono favoriti da un clima mite. Sia la cura dei vigneti che la raccolta delle uve, sono eseguite ancora oggi scrupolosamente a mano. L'uva proviene solo dalle aziende agricole di famiglia dislocate nelle più tipiche aree di produzione Docg, Doc ed Igt della



Alcune delle pregiate  
etichette di vini  
prodotti dall'azienda  
agricola Di Meo.



provincia di Avellino, per un totale di 250 ettari". Senza trascurare di raccontarvi l'allure che hanno saputo preservare negli ambienti della dimora, abbiamo chiesto di spiegarci quale sia il processo che sottende alla produzione dei loro vini: "I processi di vinificazione sono effettuati con l'utilizzo delle tecniche enologiche più moderne, lasciando comunque inalterata la tradizionale metodologia produttiva. Il progetto di sviluppo è fortemente orientato alla salvaguardia degli antichi vitigni autoctoni ed alla valorizzazione di vini simbolo della storia enologica irpina. Un progetto ambizioso, che unisce alla produzione di vini di grande





*Nella sala espositiva, oltre ai vini vi sono anche arredi antichi e vecchie botti.*



*Sedie e poltrone laccate in avorio ed oro nella cappella gentilizia annessa al palazzo di famiglia.*

qualità, il recupero di un prezioso patrimonio ampeleografico e culturale. Aglianico, Greco, Fia-

no, Coda di Volpe e Falanghina sono le pregiate varietà alla base dei nostri vini: una ricca proposta

*Veduta da un portone  
all'altro dell'antico casale  
della famiglia di Meo.*



*Dall'aia posteriore è  
possibile godere del  
panorama circostante.*





*È l'ora del  
caffè en  
plein air!*





Al'ombre del  
grande albero, un  
momento di vero relax. 



*Nelle stagioni calde,  
lo spazio antistante  
il palazzo diviene  
il luogo ideale per  
conversare con  
gli ospiti.*

di etichette distribuita nei principali mercati italiani ed internazionali. La “Selezione Erminia di Meo”, che rende omaggio a nostra sorella Erminia, impegnata per lunghi anni ed in prima persona nella conduzione azien-

dale, è, tra i vini bianchi, l’etichetta più recente: un Fiano esclusivo, con 14 anni di invecchiamento, prodotto dalle uve di un piccolo vigneto adiacente al casale, in un numero limitatissimo di bottiglie. Tra i vini rossi

da segnalare, un posto di riguardo merita il “Taurasi Riserva”, prodotto dalle uve di Montemarano, dove la nostra famiglia possiede uno dei vigneti più alti dell’areale della DOCG (ca 850m s.l.m.): note fruttate, flore-

*Una torretta di  
raccordo angolare  
dell'antico casale, visto  
dall'aia posteriore.*





ali e speziate, tannini eleganti ed una considerevole capacità di invecchiamento contraddistinguono questo vino che ha ricevuto numerosi premi e riconoscimenti”. Le cantine sono una

vera rivelazione; vi sono conservate le botti tutte in fila e controllate di continuo. Nelle sale dove sono esposti i pregiatissimi vini Di Meo, ogni singolo oggetto è stato scelto con cu-

ra: dalle vecchie foto di famiglia, legate alla vendemmia fino ad alcune vecchie botti. All'esterno, è piacevole conversare durante tutte le stagioni calde dell'anno; lo sguardo si perde



ammirando il paesaggio circostante oltre i curatissimi vigneti. L'Azienda Agricola Di Meo si configura sicuramente come la tappa essenziale di un ideale tour nella storia enologica

campana ed in quella delle terre d'Irpinia in particolare, dove l'eredità del territorio e delle sue tradizioni agricole rappresenta soprattutto oggi, un prezioso patrimonio da tutelare.



 padroni di casa: i fratelli Generoso e Roberto di Meo. ([www.dimeo.it](http://www.dimeo.it)) 

