Il 27 e il 28 ottobre il Press Tour "Truffle & Chestnut + Wine Tour"
Borgo Terminio Cervialto – Misura 4.7 Por Campania 2000 - 2006

CASTAGNE, TARTUFI E VINO

LA STAMPA NAZIONALE

ALLA SCOPERTA DELLA TERMINIO CERVIALTO

Da Montella a Bagnoli Irpino, passando per Taurasi. Giornalisti di prestigiose testate specializzati nell'enogastronomia saranno ospiti delle più rinomate aziende agroalimentari e strutture ricettive per scoprire il territorio delle eccellenze. In più un mini corso dedicato alla cucina tradizionale. Di Iorio: «Ancora un'occasione per farci conoscere. E' questa la strategia che abbiamo immaginato per sostenere le attività imprenditoriali»

Montella (Avellino) – Il Borgo Terminio Cervialto capitale delle castagne, del tartufo nero e delle eccellenze vitivinicole. **A scoprirlo saranno ancora una volta** – dopo l'appuntamento di luglio dedicato interamente alle produzioni lattiero-casearie – **giornalisti di testate nazionali e di settore**. L'appuntamento è per i prossimi **27 e 28 ottobre**, un fine settimana interamente dedicato all'enogastronomia di qualità, abbinata e coniugata con le emergenze storico – architettoniche e i suggestivi scorci paesaggistici e paesistici del territorio della Terminio Cervialto.

Il Press Tour "Truffle & Chestnut + Wine Tour" rientra nell'ambito delle attività del programma "**Enogastronomia e i prodotti tradizionali del Borgo**", attività finanziate dalla misura 4.7 del Por Campania 2000 – 2006, azione accesa dal Progetto Integrato Borgo Terminio Cervialto. L'organizzazione degli eventi in questione è affidata alla società **Sonda Sistemi srl** di Napoli.

Le testate presenti sono le seguenti: **Rai Uno, Rai Due, Il Mattino, Il Sole 24 Ore, Gambero Rosso, Stampa Estera, Tele Studio, Nuova Spazio Radio, Associazione Nazionale Stampa Enogastronomica, Il Quaderno, Syrenuse.**

Due giornate intense lungo la strada dei tartufi e delle castagne e lungo l'affascinante percorso del vino. **Montella, Bagnoli Irpino e Taurasi** le tre mete scelte proprio per le loro vocazioni.
Nel corso del week end del gusto saranno coinvolte, oltre alle rappresentanze istituzionali, alcune delle realtà imprenditoriali – dell'agroalimentare, ma anche della ristorazione e della ricettività – che si stanno imponendo a livello nazionale per la qualità dei servizi ed il prestigio delle produzioni.

Sonda Sistemi S.r.l. – Cap. Soc. 54.227,00 i.v. – P.I. 06635920637 – REA NA 505381

PDF creato con pdfFactory Pro versione di prova www.secom.re.it/fineprint

Si partirà sabato, 27 ottobre. L'arrivo dei giornalisti che parteciperanno all'iniziativa è per le ore 12.30. Prima tappa l'azienda agricola "**Antonio Caggiano" di Taurasi**. Qui è previsto il momento di saluto con il presidente della Comunità Montana Terminio Cervialto, **Nicola Di Iorio**. L'appuntamento ha la finalità di una introduzione per inquadrare il territorio, l'Irpinia e il perimetro della Terminio Cervialto, e tracciarne un profilo quanto più esaustivo possibile.
Nel pomeriggio inizierà la prima sessione del Press Tour che sarà dedicata alle castagne e ai tartufi. In programma la visita a siti turistici e alle aziende specializzate nelle produzioni agroalimentari. L'area interessa è quella dell'Alta Valle del Calore. Prevista la visita presso le cantine di **Antica Hirpinia di Taurasi** e a seguire presso **"Lenzi Tartufi**" di Salvatore Lenzi a Bagnoli Irpino, azienda leader nella trasformazione del tartufo nero di Bagnoli Irpino.
In serata partecipazione alla **Mostra Mercato del Tartufo Nero di Bagnoli Irpino** – XXX Sagra della Castagna. La cena sarà servita presso il ristorante "**Il Gastronomo**" di Ponteromito – Montemarano. Il pernottamento degli ospiti è previsto presso l'hotel "**Grisone**" del Laceno – Bagnoli Irpino.

La seconda giornata, quella di domenica 28 ottobre, sarà dedicata interamente alle produzioni vitivinicole. Inizierà, infatti, il Wine Tour, la sessione dedicata al vino. In mattinata è prevista la visita alle cantine della Terminio Cervialto. Prevista la tappa presso l'azienda **Aminea** di Castelvetere sul Calore. E poi tappa a Montella, presso l'azienda "**Gigliola Perrotta**", specializzata nella trasformazione della castagna.
La seconda giornata si concluderà con un interessante mini corso di cucina dal titolo "Il Gusto nella Media Valle del Calore" che sarà guidato dal giornalista enogastronomico **Luciano Pignataro** e dallo chef **Valentina Martone** che illustrerà le tecniche di preparazione di alcuni piatti della cucina tipica irpina. L'appuntamento è presso il ristorante Megaron di Paternopoli.

«*Con questa nuova iniziativa* – commenta Nicola Di Iorio, presidente della Comunità Montana Terminio Cervialto – *intendiamo imporci ancora una volta all'attenzione della stampa di livello nazionale e specializzata con le nostre eccellenze. Dopo la puntata di Linea Verde interamente dedicata al territorio della Terminio Cervialto, avremo una nuova occasione per farci conoscere con le nostre produzioni di qualità, ma anche per le bellezze che la nostra terra offre e presenta. Siamo convinti che queste siano le migliori azioni di marketing territoriale che possiamo mettere a disposizione delle aziende presenti sul nostro territorio. Anche questa iniziativa, dunque, va inquadrata nelle azioni a sostegno delle imprese che la Terminio Cervialto, in più occasioni e in modalità diverse, ha voluto sempre garantire*».

IL PROGRAMMA DEL PRESS TOUR

- **Sabato 27 ottobre**

Mattina

Ore 9.30 Partenza dei giornalisti in pullman da Roma
Ore 12,30 Pranzo presso l'Azienda Agricola Antonio Caggiano, Taurasi
Incontro con il Presidente della Comunità Montana

Pomeriggio

Ore 16,00 "*Truffle & Chestnut Tour*": visita a siti turistici ed aziende di produzione agroalimentare della zona Alto Calore
Cantine Antica Hirpinia - Taurasi

PDF creato con pdfFactory Pro versione di prova www.secom.re.it/fineprint

Lenzi Tartufi di Salvatore Lenzi - Prodotti trasformati di tartufo - Bagnoli

Sera

Ore 19.30 Trasferimento al centro storico di Bagnoli Irpino – Partecipazione alla "Mostra Mercato del Tartufo nero di Bagnoli e dei Prodotti tipici e XXX Sagra della Castagna"
Ore 21.00 Cena presso il "Gastronomo" di Montemarano
Ore 23.00 Pernottamento presso **"**Hotel Grisone" - Laceno

- **Domenica 28 ottobre**

Mattina

Ore 10.00 *"WINE TOUR"* visita alle aziende vitivinicole della Terminio Cervialto

PERROTTA GIGLIOLA - Prodotti trasformati di castagne – MONTELLA
Cantina Aminea - Castelvetere sul Calore

Ore 13:00 Minicorso di cucina "IL GUSTO DELLA MEDIA VALLE DEL CALORE" guidato da Luciano Pignataro, giornalista enogastronomico e dallo chef Valentina Martone che dimostrerà la preparazione di due o tre piatti tradizionali presso il ristorante "Megaron" di Paternopoli

Rientro a Roma

Montella (Avellino), 25 ottobre 2007

PDF creato con pdfFactory Pro versione di prova www.secom.re.it/fineprint