



COMUNICATO STAMPA

Progetto Integrato Rurale Avellino Ambito 3

I SAPORI D'IRPINIA TORNANO

**AL SALONE INTERNAZIONALE DEL GUSTO DI TORINO:
ALL'EVENTO DI SLOW FOOD PROTAGONISTI I LABORATORI
DELLE ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE
DEL PIR "ITINERARI IRPINI DI PREGIO"
UNA STRAORDINARIA VETRINA PER IL TERRITORIO**

Dalle degustazioni dei vini Docg fino al tartufo nero di Bagnoli Irpino che nella scorsa edizione conquistò anche il principe Carlo d'Inghilterra. Si rafforza il legame tra la Comunità Montana Terminio Cervialto e l'organizzazione mondiale a difesa delle biodiversità.

La Comunità Montana Terminio Cervialto torna al Salone Internazionale del Gusto. L'ente guidato da Nicola Di Iorio, in qualità di soggetto responsabile del PIR Avellino Ambito 3 "Itinerari irpini di pregio", sarà a Torino da giovedì 26 fino a lunedì 30 ottobre per presentare gli inconfondibili prodotti tipici del territorio alle migliaia di persone provenienti da tutto il mondo che partecipano ad ogni edizione dell'evento promosso da Slow Food, l'organizzazione più prestigiosa al mondo per la tutela delle biodiversità e della sana alimentazione.

La presenza della Comunità Montana Terminio Cervialto al Salone del Gusto 2006 – dopo quella del 2004 che ha visto ospiti d'eccezione nello stand dell'ente, del calibro di Mikhail Gorbaciov o del principe Carlo d'Inghilterra – è stata fortemente voluta proprio da Slow Food, con cui l'ente sovracomunale di Montella ha avviato sin dal 2003 una importante partnership, che si è consolidata nel tempo portando ricadute assolutamente positive sul territorio.

E' il caso del IV Congresso internazionale di Slow Food, che si è tenuto nel novembre 2003 a Napoli, in piazza del Plebiscito – trasformata nella piazza dei presidi Slow Food – dove tra i protagonisti c'erano proprio il pecorino bagnolese e la castagna infornata, ma anche la tarantella di Montemarano e il carro di Fontanarosa. La tappa più importante dell'intesa tra Comunità Montana Terminio Cervialto e Slow Food è però sicuramente segnata dall'Assemblea Nazionale di Slow Food, che il presidente Carlo Petrini ha scelto di tenere proprio nel territorio della Terminio Cervialto, a Bagnoli Irpino. E' in quell'occasione che Petrini parla della necessità di archiviare definitivamente gli stereotipi ed i pregiudizi sull'Irpinia, esaltandone la grande ospitalità, il sacrificio del lavoro, l'ambiente incontaminato e l'agricoltura di qualità.

Nell'ottobre del 2004, poi, la prima partecipazione al Salone del Gusto di Torino e, quest'anno, lo stage di quindici studenti dell'Università di Scienze Enogastronomiche di Bra, l'ateneo di Slow Food, venuti in Irpinia per scoprirne bellezza e segreti.

La rinnovata partecipazione all'evento internazionale di Torino rappresenta quindi la naturale prosecuzione di questo rapporto tra Terminio Cervialto e Slow Food. Tanto che per presentare al meglio le produzioni di qualità che caratterizzano il territorio del PIR Avellino Ambito 3 - di cui la Comunità Montana è soggetto capofila e che comprende i comuni di Gesualdo, Villamaina, Torella dei Lombardi, Nusco, Montella, Bagnoli Irpino, Calabritto, Caposele, Conza della Campania, Morra De Sanctis – è stato istituito un vero e proprio Calendario dei Laboratori del Gusto, curati e coordinati da Paolo De Cristofaro, che animeranno lo stand del PIR Avellino Ambito 3 "Itinerari irpini di pregio" (Padiglione 2, stand H 127). Ogni giorno si terranno tre laboratori che vedranno la collaborazione della chef Valentina Martone.

Castagne e vini, tartufi e formaggi, e ancora legumi e pasta fresca: le eccellenze del territorio in vetrina come occasione per conoscere l'intero territorio del PIR Avellino Ambito 3 "Itinerari irpini di pregio". A Torino saranno presenti, infatti, alcune delle realtà aziendali ed imprenditoriali più prestigiose d'Irpinia, quelle aziende, cioè, che attraverso la qualità delle proprie produzioni agroalimentari stanno esportando, praticamente in tutto il mondo, il marchio Irpinia, sinonimo di sapori semplici e di grande qualità.

Giovedì 26 ottobre si parte alle 12,30 con *"Non di sola bufala vive l'uomo. Ricotte, nodini e trecce vaccine del Parco regionale dei Monti Picentini"*; alle 17 *"Vola vola, palummina vola. La Castagna di Montella Igp nella gastronomia irpina"* e, alle 19,30, *"Nuove cantine crescono. Territori ed aziende emergenti dell'Irpinia Doc"*.

La seconda giornata – venerdì 27 ottobre – vedrà alle 12,30 il laboratorio sul tema *"E la chiamavano carne... Cicerchie, lenticchie e ceci. La tradizione contadina alla ribalta"*. Alle 17 *"Si fa presto a dire Taurasi. Territori e sottozone del Grande Rosso del Sud"* e, alle 19,30, *"La sottile linea bianca. Scontri gustosi: Pecorino Bagnolese vs Caciocavallo di Montella"*.

La terza giornata, sabato 28 ottobre, si aprirà alle 12,30 con *"Il Fagiolo dall'occhio nero della Valle del Sele"*. Alle 17 *"L'anima dolce dell'Irpinia. La merenda delle*

feste tra castagne, nocciole e fichi” e, alle 19,30, “I Cugini di Campagna. I bianchi d’Irpinia alla riscossa”.

L’ultima giornata, domenica 29 ottobre, comincerà alle 12,30 con il laboratorio “Si scrive tartufo, si legge Bagnoli Irpino. Il Tartufo nero del Cervialto dall’aperitivo al dolce”. Alle 17 “Tempo di formaggi, formaggi nel tempo. Verticale di Caciocavallo degli itinerari irpini di pregio”. Alle 19,30 “E’ proprio una verde Irpinia. Cultivar e oli di qualità dall’Alta Valle del Calore alla Valle del Sele”.

“Torniamo con uno spirito diverso al Salone Internazionale del Gusto di Torino – commenta Nicola Di Iorio, presidente della Comunità Montana Terminio Cervialto – Torniamo, infatti, con la consapevolezza che il nostro rapporto con Slow Food è di sicuro cresciuto, si è rafforzato ed è diventato oggi solido tanto da farci immaginare forme di collaborazione sempre più importanti e proficue. A Torino avremo la possibilità di godere di una vetrina di rilevanza internazionale per dare la testimonianza diretta di come questo territorio abbia saputo innescare un corretto e virtuoso rapporto tra uomo, ambiente e cibo, una sana osmosi che diventa un indiscutibile punto di forza per l’implementazione di attività turistiche e per la valorizzazione delle nostre risorse. Portiamo a Torino un pezzo d’Irpinia importante, quello su cui abbiamo scommesso e su cui continuiamo a scommettere. La nostra è una sfida perché intendiamo con forza veicolare l’immagine di un’Irpinia diversa, ricca ed interessante, suggestiva e affascinante. Cerchiamo di farlo attraverso le nostre risorse, attraverso le nostre eccellenze e le nostre bellezze”.

Montella (Avellino), 24 ottobre 2006