



COMUNICATO STAMPA

I sapori e le ricette tradizionali protagonisti alla James Beard Foundation, la più importante fondazione enogastronomica degli Stati Uniti

LA PASTA FRESCA IRPINA CONQUISTA GLI STATES:

MACCARONARA, FUSILLI E CECALUCCOLI

ILLUSTRATI DALLO CHEF PISANIELLO

LA TERMINIO CERVIALTO PORTA IL MADE IN IRPINIA A NEW YORK

Giornalisti americani, addetti ai lavori ma anche persone originarie della provincia di Avellino hanno partecipato al workshop al Greenwich Village – prima tappa dell’evento Usa - per conoscere tecniche e segreti dei piatti più apprezzati della nostra tradizione

NEW YORK CITY – La pasta fresca made in Irpinia protagonista della prima tappa dell’evento gastronomico che si è celebrato presso la James Beard House di New York City, la più prestigiosa fondazione statunitense in fatto di cucina e di cultura del cibo.

A New York successo oltre ogni previsione per la prima giornata dedicata al gusto e ai sapori d’Irpinia preparati dalle abili mani dello chef Antonio Pisaniello (“La locanda di Bu” – Nusco - Avellino) e promossi dalla Comunità Montana Terminio Cervialto di Montella (AV), guidata da Nicola Di Iorio, che attraverso l’evento statunitense – che costituisce uno dei tasselli più significativi del Piano Integrato Rurale “Itinerari irpini di pregio”, di cui la Terminio Cervialto è soggetto responsabile – continua su scenari sempre più rilevanti l’opera di promozione del territorio e delle sue eccellenze.

Molto seguito ed apprezzato è stato il workshop interamente dedicato alla pasta fresca, tradizionale piatto irpino, fatto di ingredienti semplici ma dal gusto inimitabile. A New York, presso l’elegante e sobria sede della James Beard Foundation al Greenwich Village, dinanzi ad una “platea” composta da addetti ai lavori, giornalisti ma anche da semplici appassionati della cucina italiana, lo chef Pisaniello ha spiegato i segreti e le tecniche per la preparazione di tre tipi di pasta che costituiscono l’asse portante della cucina tradizionale irpina: il cecaluccolo, il fusillo e la maccaronara.

I partecipanti al workshop hanno apprezzato soprattutto la possibilità di creare, attraverso semplicissimi ingredienti – sostanzialmente acqua e farina – formati di pasta così interessanti e piatti così gustosi a conferma di una cucina, quella irpina, che mantiene inalterata la sua suggestione, che riesce a non tradire la tradizione, ma che sa evolversi attraverso un’interpretazione moderna.

Lo chef Pisaniello ha illustrato le particolari tecniche attraverso cui dal semplice impasto nascono i gustosi piatti della tradizione irpina. Con gli immancabili strumenti da cucina – il ferro per i fusilli e il mattarello per la maccaronara, donato poi ad ogni partecipante del workshop – il pubblico americano ha osservato con attenzione – nonché sperimentato con le proprie mani - le varie fasi della lavorazione.

A supportare Pisaniello, nell’illustrazione dei piatti, la giornalista enogastronomica americana, Carla Capalbo, nota soprattutto per il suo volume interamente dedicato ai sapori della Campania dal titolo “The food and wine guide to Naples and Campania”, e Jenny Auriemma, moglie dello chef e sommelier de “La locanda di Bu” di Nusco (AV).

Lo chef Antonio Pisaniello, uno degli interpreti più interessanti della nuova cucina irpina, ha riscosso un indiscusso successo, così come l'intero workshop, che ha affascinato i partecipanti, ansiosi di servire sulle proprie tavole le ricette tipiche irpine illustrate dallo chef. Presenti, tra gli altri, anche numerosi americani di origini irpine che non hanno mai visitato la terra dei propri nonni, ma che intendono riavvicinarsi alle proprie radici proprio attraverso la cucina, i sapori ed il gusto tradizionale della provincia di Avellino. A conclusione del workshop sono stati degustati i tre piatti presentati, accompagnati da pregevoli vini irpini prodotti dalle aziende Di Meo di Salza Irpina e Caggiano di Taurasi.

Montella (Avellino), 28 aprile 2006