



L'Irpinia a Slow Food. Al taglio del nastro il presidente Napolitano

Terminio Cervialto al Salone del Gusto

giovedì 26 ottobre 2006



La Comunità Montana Terminio Cervialto racconta all'Irpinia eventi e curiosità dal Salone internazionale del Gusto di Torino. E' cominciato proprio oggi al Lingotto, l'evento targato Slow Food, l'organizzazione più prestigiosa al mondo per la tutela delle biodiversità e della sana alimentazione. La Comunità Montana guidata da Nicola Di Iorio partecipa per la seconda volta, su precisa richiesta di Slow Food, alla manifestazione che coinvolge tutte le più importanti tipicità enogastronomiche del mondo. Non poteva quindi mancare l'Irpinia e, in particolare, il territorio della Comunità Montana Terminio Cervialto, in qualità di soggetto responsabile del PIR Avellino Ambito 3 "Itinerari irpini di pregio", che comprende i comuni di Gesualdo, Villamaina, Torella dei Lombardi, Nusco, Montella, Bagnoli Irpino, Calabritto, Caposele, Conza della Campania, Morra De Sanctis. Oltre alla presenza dei prodotti tipici al Salone Vip, ai Laboratori del Gusto – tre al giorno da oggi fino al 30 ottobre –, al Presidio del Pecorino Bagnolese e allo stand (Padiglione 2, stand H 127) che a poche ore dall'apertura del Salone del Gusto è già stato visitato da centinaia di appassionati del mondo dell'enogastronomia, per l'occasione la Comunità Montana fornirà un servizio speciale. Sul portale www.itineraridipregio.it del PIR Avellino

Ambito 3 sarà infatti possibile consultare gli aggiornamenti in tempo reale direttamente dal Salone del Gusto. Ospiti, curiosità ed eventi: le news più "gustose" saranno on line per raccontare via web le emozioni di uno degli eventi più importanti d'Italia. Non solo. Il portale racconta infatti anche il territorio, i comuni, i prodotti tipici, la cucina, le sezioni "I colori dell'estate" e "I colori dell'autunno" e un tour fotografico. E ancora, la mappa dell'area, itinerari turistici, eventi, ricettività, news e rassegna stampa. La giornata di oggi (26 ottobre) vedrà la Comunità Montana Terminio Cervialto impegnata nei tre Laboratori del Gusto curati e coordinati da Paolo De Cristofaro, con la collaborazione della chef Valentina Martone. Alle 12,30 appuntamento 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". Domani (venerdì 27 ottobre), alle 12,30 si terrà 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". Quest'oggi, inoltre, il presidente Nicola Di Iorio parteciperà all'inaugurazione di Terra Madre, incontro mondiale tra le comunità del cibo, evento speciale all'interno del Salone del Gusto. Al taglio del nastro parteciperà il presidente della Repubblica Giorgio Napolitano.

IRPINIANEWS © Tutti i diritti sono riservati - Vietata la riproduzione, anche parziale, senza citare la fonte