

## Slow Food – Tappa in Alta Irpinia per la Comunità del Cibo

**08.06.2013, Ottopagine**

**Secondo itinerario Slow Food domenica 16 giugno. Appuntamento a Montella, Bagnoli e Lago Laceno.**



[1] Fa tappa in Alta Irpinia la Comunità del Cibo Tipico Irpino. Secondo itinerario per l'evento promosso ed organizzato dalla condotta Slow Food di Avellino guidata da Lucio Napodano. Appuntamento per **domenica 16 giugno** per partecipare ad un itinerario alla scoperta delle bellezze naturali, artistiche, culturali ed eno-gastronomiche di Montella, Bagnoli e dell'Altopiano del Laceno. Lo spirito che guida questo evento è quello tipico di Slow Food: alla scoperta di ciò che è buono, pulito e giusto.

La partenza è prevista per le ore 9 da piazza Libertà ad Avellino con un pullman gran turismo. Arrivati a Montella i partecipanti potranno visitare il convento di San Francesco a Folloni accompagnati da una esperta guida che illustrerà il maestoso monumento.

Alle 10 partenza per Bagnoli Irpino per visitare l'Azienda Agricola Nigro Carmine e degustare i prodotti lattiero-caseari di grande pregio come il gustoso pecorino bagnolese. Visita guidata alla Collegiata di Santa Maria Assunta e allo scrigno del coro ligneo dichiarato Monumento nazionale dal 1913. Previsto anche un giro illustrativo guidato alla scoperta dell'Altopiano del Laceno.

Alle 13.30 tutti a tavola per apprezzare la deliziosa cucina del ristorante «Lo Spiedo» di Nicola Memoli che proporrà un pranzo a base di prodotti tipici locali. Un antipasto con assaggio di ricotta di mucca con miele di castagne e tartufo, rucola con pecorino (casu msciu), tartufo, salumi, polenta ai funghi porcini, patate gratinate con affumicata di porcini e saccottino ripieno di ricotta.

Invitante anche i primi piatti: ravioli con ricotta al tartufo e tagliatelle ai funghi porcini. Per secondo «Lo Spiedo» propone un misto di carne alla brace con contorni di stagione e come frutta, le delicatissime fragoline di bosco. Infine, la casa propone anche un ottimo dolce a base di castagne. Il tutto sarà accompagnato dall'ottimo vino dell'azienda Molettieri di Montemarano. La quota per partecipare all'itinerario è di 40 euro e comprende il pullman, le guide e il pranzo. Per prenotazioni è possibile rivolgersi presso l'agenzia "A Wonderful World Agency" di Avellino sita in via Tagliamento 119 che risponde al seguente numero: 0825/38891. Come sempre gli eventi targati Slow Food sono sempre particolarmente apprezzati e di grande successo. Sarà così anche per questo splendido itinerario.