



UFFICIO STAMPA

## COMUNICATO STAMPA

**Domani (6 marzo 2006) via allo stage**

### **L'UNIVERSITA' DI SLOW FOOD IN IRPINIA 16 STUDENTI ALLA SCOPERTA DEL TERRITORIO DELLA TERMINIO CERVIALTO**

**I corsisti studieranno i prodotti tipici e le aziende. Siglata l'intesa tra la Comunità Montana e l'organizzazione a difesa delle tipicità italiane. Di Iorio: una nuova frontiera per la promozione delle nostre ricchezze**

**MONTELLA (AVELLINO) – L'Università di Scienze Enogastronomiche di Slow Food approda in Irpinia. Il territorio della Comunità Montana Terminio Cervialto sarà sede di corsi, master, stage e manifestazioni, grazie all'accordo siglato tra l'ente sovracomunale di Montella e la più prestigiosa organizzazione italiana a difesa delle produzioni tipiche.**

Prima tappa dell'intesa è lo stage per 16 studenti del secondo anno dell'Università di Scienze Enogastronomiche di Bra (provincia di Cuneo), che comincerà domani (6 marzo 2006) e terminerà venerdì 10 marzo. I corsisti saranno ospitati al Laceno.

Cinque giorni intensi, alla scoperta del territorio e delle sue eccellenze e, naturalmente, delle produzioni tipiche della zona note a livello nazionale, che la stessa Università ha inserito nel proprio programma di studi.

Lo stage comincerà domani mattina (6 marzo 2006) con la visita a due dei maggiori produttori castanicoli del territorio: le aziende Malerba e Perrotta di Montella. Qui i corsisti avranno modo di approfondire le caratteristiche e le tecniche di lavorazione della castagna di Montella, considerata tra le migliori d'Italia e unico caso di prodotto ortifruitticolo riconosciuto come Doc (Denominazione d'Origine Controllata) dal Ministero dell'Agricoltura nel 1987, mentre il marchio Igp (Indicazione Geografica Protetta) è stato attribuito per la prima volta nel 1996.

Dopo la visita, seguirà un seminario presso il convento di San Francesco a Folloni (Montella), dove gli studenti incontreranno il presidente della Comunità Montana Terminio Cervialto, Nicola Di Iorio, che illustrerà loro le strategie messe in campo dall'ente per la valorizzazione e la promozione delle produzioni tipiche, oltre a tracciare una panoramica dell'offerta del territorio, sia sotto il profilo della ricettività turistica che delle proposte enogastronomiche.

Dopo il seminario, degustazione di prodotti tipici, sempre presso il convento di Montella, a cura dello chef Antonio Pisaniello ("La locanda di Bu" e "Il Gastronomo").



UFFICIO STAMPA

Nel pomeriggio una delle tappe più attese dello stage: la visita all'azienda vitivinicola Molettieri, dove i corsisti incontreranno Salvatore Molettieri. Il Taurasi di Molettieri è stato premiato come vino rosso dell'anno per due edizioni consecutive dalle due guide più importanti: quella dell'Espresso ha posto sul trono la Riserva 1999, quella di Gambero Rosso e Slow Food ha celebrato con punteggi da favola lo splendido Taurasi 2001.

Martedì 7 marzo giornata dedicata ai prodotti caseari della zona. Prima tappa presso il caseificio Gambone di Montella, dove verrà illustrata agli studenti la produzione e la lavorazione del caciocavallo. A seguire tappa al caseificio Nigro di Bagnoli Irpino per scoprire il pecorino bagnolese, presidio di Slow Food.

Mercoledì 8 marzo gli studenti dell'Università di Scienze Enogastronomiche trascorreranno l'intera giornata presso l'azienda vitivinicola Mastroberardino, mentre giovedì 9 marzo scopriranno il patrimonio vitivinicolo dell'azienda Feudi San Gregorio di Sorbo Serpico.

*“Ancora una volta – afferma il presidente della Comunità Montana Terminio Cervialto, Nicola Di Iorio – Slow Food sceglie l'Irpinia, ed in particolare il territorio della Terminio Cervialto, a conferma delle spiccate potenzialità di questa terra dal punto di vista enogastronomico e turistico. La presenza degli studenti dell'Università di Scienze Enogastronomiche, e l'accordo siglato tra la Comunità Montana e Slow Food, aprono nuove prospettive per questo territorio, che verrà non solo scoperto ma anche studiato nelle sue caratteristiche dal prestigioso ateneo italiano. Gli studenti porteranno a casa il ricordo di un'esperienza importante per la loro formazione, ma anche la genuinità delle nostre terre e delle nostre genti, e soprattutto la cultura dell'ospitalità che ci contraddistingue e che è tratto saliente dei luoghi della Terminio Cervialto. A conferma che i nostri paesi, il nostro borgo diffuso, possono davvero essere identificati come il luogo del buon vivere”.*

Montella (Avellino), 5 marzo 2006