



Protagonisti Lucio Napodano, sopra con Auretta Monesi e amici, scruta l'Irpinia del gusto rappresentata a sinistra da Francesca Russo, Paolo Barrale e Tranfaglia, Fischetti,

Buongusto

Bell'Irpinia, un tuffo tra i sapori

Premiati i prodotti d'eccellenza e i protagonisti del rilancio enogastronomico

Massimiliano Foscarì

Piace, eccome l'Irpinia. Intrigante per il contenuto di bellezze e bontà che il suo scrigno unico contiene. Storia, quindi cultura, che flirta con bellezze paesaggistiche e tipicità di tanti prodotti, tutti di altissima qualità che convivono, rendendo preziosissima una provincia che, come proprio ieri l'altro, l'associazione nazionale Città del Vino, tra le proposte avanzate ai candidati al Parlamento e alla Presidenza del Consiglio circa il recupero di segmenti importanti e strategici per la rinascita del Paese, vedi l'agricoltura, pone l'Irpinia in pole position, nonchè campus fertilissimo da cui poter ripartire per rifondare.

La terra, in fondo è stata sempre generosa se apprezzata e lavorata e l'Irpinia di questa su cui poter agire ne ha tantissima e molto interessante sotto l'aspetto della produttività. Per farlo, però, c'è bisogno degli uomini, protagonisti, insieme alle donne e naturalmente ai tanti giovani che stanno riscoprendo le loro radici, di un nuovo Rinascimento che Auretta Monesi di «Bell'Italia», inviata - e invitata in Irpinia - ha avuto

modo di visitare mesi fa, trasferendo poi sulla prestigiosa rivista, quanto visto e testato nel suo viaggio effettuato nel segno di Slow Food, per l'esattezza della condotta di Avellino di cui è fiduciario l'impeccabile Lucio Napodano e che per l'occasione, in veste di perfetto ciccone ha fatto esplorare e quindi conoscere all'ospite, una realtà che mastica da tempi non sospetti e che l'associazione avellinese della lumachina, la seconda in Campania, sta promuovendo con risultati eccellenti in fatto di promozione e divulgazione del territorio.

Un pozzo l'Irpinia, dove abita la tipicità doc, una serie di prodotti che poche province d'Italia posseggono: dai tre prestigiosi vini doc Fiano di Avellino, Greco di Tufo e Taurasi, all'olio, celebrato protagonista delle colline dell'Ufita, regno della Ravece; da una varietà di formaggi d'eccellenza come il mitico Carnasciano e le varietà stagionate in grotta come i caciocavalli di Calitri. Per non parlare di funghi, tartufi, noccioline, la cipolla ramata di Montoro, il broccolo aprilatico di Partenopoli, entrato legittimamente nei presidi Slow Food. E non finisce qui. Ad esternare potenzialità e qualità dei prodotti d'Irpinia tocca alle sue genti, a coloro che lavorano e trasformano nel segno

Il concorso

Cucchiaio di legno sfida tra giovani chef

Domani, presso la sede dell'I.P.S.S.A.R. "Manlio Rossi Doria" di Montoro Inferiore, fasi finali del concorso "Il Cucchiaio di Legno" organizzato dal Comune con l'Associazione Cuochi Avellinesi e l'Unione Regione Cuochi Campania. In mattinata, sfida tra sei studenti delle terze dell'indirizzo cucina che hanno superato le fasi preliminari, cui hanno partecipato tutti gli istituti alberghieri della provincia. A valutare i piatti una giuria tecnica formata dal presidente dell'Urc campana Luigi Vitiello, Lucio Napodano di Slow Food Avellino, Michele Pippo, dirigente I.p.s.s.a.r. Nunzia Del Regno del ristorante "La Masseria" ed Agostino Della Gatta, coordinatore Strada dei formaggi e dei mieli d'Irpinia. Alle 10.00, Workshop "Sistemi integrati di turismo locale: Operatori locali a confronto - Nuove idee per nuove opportunità per il territorio" dedicato al tema del turismo locale. Alle 12.00, le premiazioni.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

della qualità. Una mietitura felice, come quella del progetto Grano Armano del pastificio Baronia a Flumeri, griffato De Matteis, che sta dando i suoi frutti e sta aprendo prospettive di sviluppo attraverso il contributo, l'opera e quindi l'esperienza dei soci della Comunità «S.F.» di Avellino, protagonisti, appassionati della loro terra. Dolce, come i prodotti della pasticceria Vignola di Solofra dove Angelo ed il figlio Raffaele plasmano, esaltandone la qualità con un'arte pasticceria unica, le noccioline, mixandole ad altri prodotti. Mitici i torroni firmati Di Iorio a Dentecane dove l'avvocato Federico «difende», esaltandone la tipicità con 22 tipologie, i prodotti irpini. Come le confetture del «Poggio del picchio» by Fiorenza Giselleo e Francesca Russo. Mamma e figlia in quel di Aiello hanno riscoperto, riportandole ai fasti semplici d'un tempo, tesori dimenticati come la mela limoncella, la pera mastantuono, la volpina che con marmellate e gelatine danno vita a 90 diverse etichette. Su il cappello, o meglio, la berretta in fatto di haute cuisine che a «Marennà» dei Feudi di San Gregorio trova una delle più alte rappresentazioni co... Paolo Barrale, chef stellato, protagonista del firmamento della tipicità attraverso piatti che esaltano il territorio e lo visitano con contaminazioni che non stravolgono, ma convincono e conquistano.

© RIPRODUZIONE RISERVATA