

L'iniziativa

Nasce la «Comunità del cibo tipico irpino»

E decisamente una grande famiglia, per giunta di qualità perchè fa dell'eccellenza oltre al punto di partenza, anche quello di forza per tagliare il traguardo d'arrivo in solitudine, si fa per dire, visto che i componenti della squadra sono oltre trenta. Parliamo della «Comunità del Cibo Tipico Irpino» che sotto il vessillo di Slow Food, nella fattispecie la condotta di Avellino di cui è fiduciario Lucio Napodano, s'è presentata ieri presso il «Masà» di Avellino. Produttori nei vari segmenti della filiera made in Irpinia, naturalmente: dai vignaioli ai produttori di pane e pasta, latticini, formaggi, olio, miele, frutta, vegetali e ortaggi freschi, legumi, patate, marmellate, confetture e conserve vegetali, frutta secca, tartufi e funghi, prodotti da forno, dolci, gelato artigianale, torrone, succhi di frutta naturali, distillati e liquori di cui daremo notizie più dettagliate la prossima settimana.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL MATTINO 19/4/2013

CONFIDENZIALE

CORRIERE
Venerdì 19 aprile 2013

18

L'INCONTRO

Slow Food, si presenta la Comunità del cibo irpino

E' stato l'occasione per illustrare i prodotti della Comunità del Cibo Tipico irpino, l'appuntamento promosso da Slow Food, tenutosi ieri presso il Ristorante Masà del Socio Sergio Santoli. Una giornata preziosa per favorire la

conoscenza delle tante belle realtà enogastronomiche Irpine e sviluppare i rapporti tra il mondo dell'enogastronomia e quello della comunicazione. E' stato il presidente Slow Food Napodano a sottolineare come la Comunità del Cibo tipico irpino consenta di «valorizzare i prodotti di eccellenza della nostra provincia, vigilando sulla qualità dei prodotti e dei servizi prodotti dal-

la aziende associate, controllando periodicamente l'intera filiera produttiva. Le aziende che hanno aderito alla comunità del cibo tipico sono 37, tutte utilizzano prodotti rigorosamente naturali. Siamo fortemente convinti che la sinergia tra le aziende può dare credibilità al patrimonio enogastronomico della provincia. Lo stesso sito www.cibotipicoirpino.it è uno strumento fon-



damentale per far conoscere i prodotti irpini al di fuori della regione»

CORRIERE DELL'IRPINIA 19/4/2013