

www.zungri.it

ZUNGRI
Dr. Franco s.r.l.
Consorzio A.S.E. - P.S.A.E.

Busti in stoffa
Corsetti per Scoliosi
Protesi - Tutori - Plantari
Sedie a Rotelle - Sistemi di Postura
Arzicoli ed Attrezzature Sanitarie
Calzature di serie e su misura
Esame Baropodometrico

il Quotidiano del Sud

Edizione **IRPINIA**

ZUNGRI
Dr. Franco s.r.l.
Consorzio A.S.E. - P.S.A.E.

Numero Verde
848.800.321

Avellino
Ariano Irpino
Calitri
Monteforte Irpino
Montella
Sant'Angelo dei Lombardi

ANNO 14 - N. 220 - € 0,80

Direzione: Edizioni Proposta sud s.r.l. Via Annarumma, 39/A - 83100 - Avellino
Redazione: Via Annarumma, 39/A - 83100 - Avellino (AV) - telefono 0825 792424 - fax 0825 792440 - email campania@quotidianodelsud.it

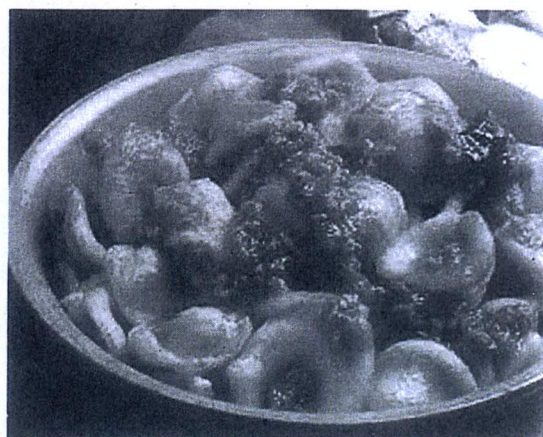
Domenica 10 agosto 2014



Domenica 10 agosto 2014
info@quotidianodelsud.it

► **SAVIGNANO.** *Il progetto Gal Irpinia*

La dieta mediterranea da Cervaro a Miscano



Orecchiette al sugo. Sotto, la dieta mediterranea

E' di ieri a Savignano la seconda tappa dell'evento itinerante "I mestieri della dieta mediterranea delle valli del Cervaro e del Miscano", organizzato nell'ottica di promozione del territorio "Trionfo di sapori mediterranei delle terre del Cervaro e del Miscano".

Il progetto, finanziato nell'ambito del PSR Campania 2007/2013 - Interventi cofinanziati dal FEASR, Piano di Sviluppo Locale del GAL IRPINIA - MISURA 313 "Incentivazione di attività turistiche", associa sei comuni appartenenti alle valli del Cervaro e del Miscano: Savignano Irpino (comune capofila), Casalbore, Greci, Montaguto, Montecalvo Irpino e Zungoli, i quali hanno scelto di lavorare in sinergia, ponendo le basi per una programmazione comune tesa alla valorizzazione e promozione dei rispettivi territori.

"Recchietelle n'do sugu" è il titolo del secondo appuntamento che si svolgerà a Savignano Irpino, un "Laboratorio dei sapori mediterranei" dedicato alla pasta fresca lavorata a mano nelle sue varie forme, in particolare quella delle tipiche orecchiette. Il laboratorio è aperto su prenotazione alla partecipazione di adulti e bambini, che saranno accompagnati da esperti del settore alla scoperta delle bontà della terra d'Irpinia.

Durante l'evento, che avrà luogo all'interno del Castello Guevara, sarà anche possibile visitare gli stand dedicati agli antichi mestieri, dove si potranno ammirare all'opera rappresentanti delle aziende locali che impersoneranno il "Mescitore re vino e r'uglio" (produttore di vino e di olio), il Furnaro (fornaio), il Pastaro (pastaiolo), il Casaro, il Chianchiere (macellaio) e l'Ortolano. A completare l'esperienza, riproponendo il clima tipico di una fe-

sta di paese, vi sarà l'esibizione dal vivo di un gruppo folkloristico. Visite guidate gratuite e l'allestimento di una mostra fotografica dedicata al territorio irpino, opera del fotoreporter Giuseppe Ottaiano, dal titolo "Irpinia, terra di castelli, fede, gusto e sorgenti", arricchiranno ulteriormente la kermesse. "Recchietelle n'do sugu", si svolgerà, inoltre, in contemporanea alla tradizionale Sagra delle Orecchiette, giunta quest'anno alla sua XXXVIII edizione, tra guardo che ne fa una delle manifestazioni gastronomiche più antiche d'Irpinia.

Un'iniziativa che mira, dunque, a mettere in mostra tutte le peculiarità dei comuni appartenenti al territorio delle valli del Cervaro e del Miscano, a partire da quelle gastronomiche che in quest'area presentano un naturale collegamento ai valori propri della Dieta Mediterranea. Un modo nuovo di riscoprire uno stile di vita a misura d'uomo.

