

Edizione **IRPINIA** **IL SANNIO** QUOTIDIANO



Fondatore Luca COLASANTO

Nelle edicole della provincia di Benevento e Avellino: IL SANNIO QUOTIDIANO + IL GIORNALE non vendibili separatamente € 1,30

XIX - N. 208 Mercoledì 30 Luglio 2014 - S. Pietro Crisologo

IL PRIMO QUOTIDIANO DI BENEVENTO

NAPOLI

Al Maschio Angioino i sapori dell'Irpinia



Al Maschio Angioino la presentazione del progetto che abbraccia sei comuni delle valli del Cervaro e del Miscano: 'Trionfo di sapori mediterranei delle terre del Cervaro e del Miscano', mirato a valorizzare le tradizioni produttive e culinarie, gli stili di vita, la storia e la cultura di una zona delle zone più remote dell'Irpinia, diffondendo nel contempo la conoscenza delle emergenze artistiche - architettoniche e bellezze naturali dei luoghi. Sei comuni dell'area, nell'intento di dare nuovo impulso a questi territori, si uniscono in un'azione sinergica, finanziata dal Gal Irpinia nell'ambito del Piano di Sviluppo Locale, inserito nel Psr Campania 2007/2013, interventi cofinanziati dal Fears, misura 313 'Incentivazione di attività turistiche'. Savignano Irpino, comune capofila, Casalbore, Greci, Montecalvo Irpino, Montaguto, Zungoli, daranno vita ad un'azione coordinata che, a partire dalla presentazione organizzata ieri in condivisione con la Fondazione Valenzi a Napoli, presso il Maschio Angioino, intende coinvolgere un pubblico il più vasto possibile, anche fuori provincia, per favorire nuovi flussi turistici, in particolare fra coloro che ricercano momenti in cui riappropriarsi di ritmi di vita più sani e maggiormente a misura d'uomo. Il progetto affianca ad un evento già presente sul territorio di ciascun comune un Laboratorio dei Sapori Mediterranei, dedicato di volta in volta ad un prodotto o ad una tipicità del territorio. Per Casalbore, sarà il pecorino di Laticauda ad attirare l'attenzione nel laboratorio dedicato, le orecchiette fatte a mano per Savignano Irpino, il maiale e la tradizione norcina a Montaguto, i piatti della tradizione italo/albanese per Greci, il pane di grano duro per Montecalvo, l'olio di Ravece per Zungoli. Ogni laboratorio condotto da professionisti dei diversi ambiti gastronomici, sarà configurato come un micro corso di primo avvicinamento ai sapori caratteristici dell'area, richiamando i valori nutrizionali che ben si integrano in quelli della dieta Mediterranea.