

Turismo Locale; Gli Operatori si confrontano a Montoro Inferiore

Redazione - 25/01/2013 - Montoro Inferiore - www.cinquerighe.it

<p>
Montoro Inferiore. Si terrà domani, sabato 26 gennaio 2013 alle ore 10.00, presso la sede dell’IPSSAR ”Manlio Rossi Doria” a Montoro Inferiore, il workshop “Sistemi integrati di turismo locale - Operatori locali a confronto: nuove idee per nuove opportunità per il territorio”. L’incontro (riporta il comunicato) si svilupperà in due momenti, il primo prevede lo svolgimento di una work session sui sistemi integrati di turismo locale a cura dell’ATB Consulting mentre un secondo momento sarà destinato al confronto tra operatori istituzionali ed operatori economici del settore agricolo, turistico e ristorativo del posto. Un tavolo di incontro discussione per definire in modo comune le nuove opportunità per il territorio, partendo proprio dalle azioni predisposte, in questi mesi, dal Comune di Montoro Inferiore.</p>

<p>
Previsti i saluti del Dirigente Scolastico dell’IPSSAR ”Manlio Rossi Doria” Michele Pippo e del Sindaco di Montoro Inferiore Salvatore Antonio Carratù. Al tavolo di discussione interverranno: Nicola Barbatto, Presidente del Comitato della Cipolla Ramata, Oreste La Stella, Presidente GAL Serinese Solofrana e Domenico Sessa Presidente BCC Fisciano. Le conclusioni della mattinata saranno affidate al direttore dello STAPA Ce.PI.CA Alfonso Tartaglia. I lavori saranno moderati dal giornalista Marco Ingino.</p>

<p>
Nella mattinata sarà presentata la Guida al Territorio e ai Prodotti Tipici di Montoro Inferiore, realizzata nell’ambito del progetto “I Percorsi di Montoro - Turismo e cultura nei borghi campani” Programma di Sviluppo Rurale - PSR Campania 2007/2013 Misura 313. L’opuscolo informativo, bilingue, guiderà i visitatori tra i beni storico-naturalistici, i prodotti tipici e le ricette della tradizione di Montoro Inferiore.</p>

<p>
Sempre durante la mattinata si terrà la fase finale e la premiazione del concorso del concorso “Il Cucchiaino di Legno” aperto agli studenti delle classi terze indirizzo cucina degli Istituti Alberghieri della provinci di Avellino. La giuria sarà composta da cinque membri: il Responsabile scolastico IPSSAR “Manlio Rossi Doria” di Montoro Inferiore Pietro

Montone, il prof. **Luigi Vitiello**,
Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania, **ing. Lucio Napodano**,
Fiduciario condotta Slow Food
Avellino, **Nunzia Del Regno** Chef del Ristorante
“La Masseria” ed **Agostino Della Gatta**,
Coordinatore della Condotta Strada dei Formaggi e dei Mieli d'Irpinia.

Sono state invitate a partecipare al workshop, dichiara il Sindaco Carratù, le
attività ristorative e alberghive locali oltre alle aziende agricole e produttive
impegnate nella coltivazione e nella trasformazione dei prodotti tipici locali.

L'amministrazione vuole che questo sia un primo momento di incontro e di
racordo per gli operatori economici del posto. Solo una buona rete del tessuto
produttivo locale può garantire un reale sviluppo e l'Amministrazione
Comunale crede fortemente in questo percorso.

Redazione - 25/01/2013 - Montoro Inferiore - www.cinquerighe.it