

Cucchiaio di Legno al "piatto" Cuberoll di maiale in crosta di nocciole...

Redazione - 27/01/2013 - Montoro Inferiore - www.cinquerighe.it

Montoro Inferiore. Si è tenuto ieri, sabato 26, presso la sede dell'IPSSAR "Manlio Rossi Doria" a Montoro Inferiore, la prima edizione del concorso "Il Cucchiaio di Legno". La fase finale ha visto sei studenti dell'Istituto alberghiero sfidarsi nella preparazione di piatti e dessert, tutti a base di prodotti tipici del territorio di Montoro Inferiore. Gli alunni finalisti, (riporta il comunicato) appartenenti alle classi terze dell'indirizzo cucine, hanno visto valutare le loro preparazioni da una giuria di quattro componenti: il professore, Luigi Vitiello, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania, l'Ingegnere, Lucio Napodano, Fiduciario condotta Slow Food Avellino, Nunzia Del Regno, Chef del Ristorante "La Masseria" ed Agostino Della Gatta, Coordinatore della Condotta della Strada dei Formaggi e dei Mieli d'Irpinia. I piatti sono stati valutati nella preparazione, gusto e combinazione di sapori. Tre le donne sul podio, al terzo posto Sara con muffin al cioccolato e nocciole, al secondo Francesca con un risotto ai funghi porcini e castagne, mentre al primo posto si è classificata la studentessa Immacolata con un cuberoll di maiale in crosta di nocciole, su goccia di ricotta, porcini e crema di zucca al pesto di pomodori secchi. Gli studenti oltre a presentare le qualità organolettiche del piatto, hanno predisposto anche degli abbinamenti con vini del territorio campano. La premiazione è avvenuta a conclusione del workshop: "Sistemi integrati di turismo locale - Operatori locali a confronto: nuove idee per nuove opportunità per il territorio" che ha visto il confronto tra operatori istituzionali ed operatori economici del settore agricolo, turistico e ristorati del posto. Elemento centrale della giornata è stata la Guida al Territorio ed 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 con alcune ricette della tradizione di Montoro Inferiore.

I vincitori, oltre a ricevere un cucchiaio di legno intarsiato da un artigiano del posto, hanno ricevuto in omaggio un cestino di prodotti tipici di Montoro prodotti dalle aziende locali.

<p>

Una bella esperienza, ha commentato l'ingegnere, Lucio Napodano, di Slow food Avellino, i ragazzi pur essendo particolarmente giovani hanno dimostrato ottime capacità di preparazione dei piatti e di accostamenti di sapori, oltre a dimostrare una grande partecipazione al concorso e un fervido entusiasmo.</p>

Redazione - 27/01/2013 - Montoro Inferiore - www.cinquerighe.it