

Montella; Sagra della Castagna; Convegno con Ministro e Rettore

Redazione - 02/11/2013 - Montella - www.cinquerighe.it

Montella. Eccellenza e qualità: questo il binomio su cui punta la sagra della castagna di Montella Igp in programma, nel borgo altirpino, da venerdì 8 a domenica 10 novembre. «Allestiremo», spiega Ferruccio Capone, sindaco di Montella, «un expo di grande spessore gastronomico, dando priorità ed enfasi ai prodotti locali di Montella e del comprensorio limitrofo». Questa edizione, continua, seguirà il fattivo apporto di lavoro e di idee profuso dall'ex assessore comunale alle Politiche Agricole e Forestali, Carmine Musano. Oggi portato avanti con forte impegno, insieme a tutta la Giunta, dal neo assessore al ramo, Monica Gramaglia. Organizzata dal Comune di Montella e patrocinata dalla Regione Campania, Provincia, Camera di Commercio e Coldiretti di Avellino, Gal Irpinia, Parco Regionale dei Monti Picentini e Comunità Montana Terminio-Cervialto, la kermesse montellese, riporta e continua il comunicato, che quest'anno spegne 31 candeline, vanta numeri importanti in termini di presenze con risvolti significativi anche in ottica turistica. Più di 50mila i visitatori giunti, nella passata edizione, nel paese altirpino: segno di una tappa imperdibile nella cornice, campana e non solo, degli appuntamenti gastronomici d'autunno. Oltre 130, invece, gli stand pronti a deliziare ed incantare i palati dei buongustai. Il borgo altirpino è pronto ad accogliere, con la grande ospitalità che da sempre lo contraddistingue, i visitatori offrendo loro una suggestiva esperienza polisensoriale. Tutto ruota intorno alla castagna di Montella, prodotto che si fregia del prestigioso marchio di indicazione geografica protetta, ed ai piatti della tradizione culinaria locale. Ne vien fuori una succulenta tavola che vuol celebrare la castagna in tutte le sue declinazioni gastronomiche: dalle caldarroste ai dolci. Spazio anche alla convegnoistica di settore con l'incontro, previsto per domenica 10 novembre alle ore 10.00 presso il cinema Fierro, su «Agricoltura, castanicoltura, criticità e risorse sostenibili per l'Irpinia». Annunciata per l'occasione la presenza, tra gli altri, del ministro per l'Agricoltura Nunzia De Girolamo, e di Massimo Marelli, rettore della Federico II di Napoli. Ma non finisce qui. Ai sapori si affiancano i saperi. La manifestazione, la cui direzione artistica è stata affidata a Roberto D'Agnese, offrirà anche un palcoscenico ricco di spettacoli di giocolieri e sputafuoco. Il tutto arricchito dai suoni e melodie della musica popolare irpina. Numerose, inoltre, le iniziative legate alla tre giorni di kermesse montellese: visite guidate al patrimonio culturale (a cura dell'Associazione Terre di Mezzo), dimostrazioni di lavori artigianali promosse da Knit Caffè, laboratori del gusto di Slow Food. Ed ancora l'allestimento di un museo antico della castagna (iniziativa dell'azienda Castagne Malerba e del Forum giovanile) dove raccontare ed illustrare le antiche tecniche di lavorazione della castagna. Non poteva mancare il vino con il meglio del patrimonio vitivinicolo

irpino che sarà portato in scena dalla Fisar (Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori). Ci sarà anche il mercatino di Campagna Amica, proposto dalla Coldiretti, per sostenere l'acquisto diretto di prodotti del territorio. Ma l'evento montellese si qualifica anche per l'attenzione verso il sociale grazie al caseificio Granese che metterà in piedi una raccolta fondi a favore di Telethon.

Redazione - 02/11/2013 - Montella - www.cinquerighe.it