

## **\ "Porco in Tavola\ " ; Il trionfo dei sapori in appuntamenti itineranti**

*Comunicato - 18/08/2014 - Avellino - [www.cinquerighe.it](http://www.cinquerighe.it)*

Insaccati, salumi e altri derivati della lavorazione delle carni di maiale sono stati protagonisti di un pomeriggio dedicato alla riscoperta alcune delle tipicità irpine e campane più diffuse sulle tavole "Porco in tavola"; è stato il titolo del terzo appuntamento dell'evento itinerante "Mestieri della dieta mediterranea delle valli del Cervaro e del Miscano", ospitato a Montaguto (AV), sabato 16 agosto, nell'ambito del progetto "Trionfo di sapori mediterranei delle terre del Cervaro e del Miscano". Il progetto, finanziato con fondi a valere sul PSR Campania 2007/2013 - Interventi cofinanziati dal FEASR, Piano di Sviluppo Locale del GAL IRPINIA - MISURA 313 "Incentivazione di attività turistiche", mira a valorizzare le tipicità e i luoghi della provincia di Avellino naturalmente legati allo stile di vita e ai valori della Dieta Mediterranea, che anche nelle aree interne, oltre che in quelle costiere, vedono affermare la propria presenza in contesto di tradizioni e pratiche secolari tramandate dagli abitanti locali. Nell'amenissimo borgo di Montaguto, dominato dal verde dei boschi che lo circondano, sono state proprio alcune di queste antiche tradizioni culinarie ad essere al centro di un "Laboratorio dei sapori mediterranei", per adulti e bambini, tenuto da Carlo Stasi, assaggiatore professionista ONAS, durante il quale sono state illustrate le qualità e le caratteristiche peculiari di salumi e insaccati. Ai numerosi convenuti è stato anche spiegato come riconoscere un buon salume, focalizzando l'attenzione sui cambiamenti intervenuti negli ultimi trent'anni nella produzione di questi capolavori di gusto, che li rendono un alimento salutare e addirittura necessario per la costruzione di muscoli e ossa. Soppresate, capicolli, pancette e salsicce sono state oggetto di un'esperienza di gusto unica nel suo genere, conclusasi anche con un assaggio di cicatielli con sugo di maiale e del tradizionale soffritto con pipicielli. Il tutto accompagnato da un bicchiere di ottimo vino aglianico. A far da cornice all'evento, inserito all'interno dell'Estate Montagutese, un'esposizione dedicata alla riscoperta degli antichi mestieri delle valli del Cervaro e del Miscano, che ha visto la partecipazione di aziende e maestri artigiani locali. Oltre al "Mescitore re vino e ruggio" (produttore di vino e di olio), al Furnaro (fornaio), al Pastaro (pastaio), al Casaro, all'Ortolano e al Chianchiere (macellaio), è stato possibile vedere all'opera abili intrecciatori di cesti e paglia, nonché di rami di ulivo. A chiudere la serata, l'esibizione di un gruppo folkloristico con canti e balli della tradizione popolare. Grande apprezzamento anche per la Mostra Fotografica "Irpinia, terra di castelli, fede, gusto e sorgenti", dedicata alla valorizzazione dell'intero territorio irpino in tutti i suoi aspetti, e per le visite guidate gratuite alle principali evidenze di Montaguto. Gli eventi previsti dal progetto "Trionfo di Sapori" proseguiranno sabato 23 agosto, presso il comune di Greci con

&ldquo;Il katundi del gusto&rdquo;.

*Comunicato - 18/08/2014 - Avellino - [www.cinquerighe.it](http://www.cinquerighe.it)*