

Salza Irpina; 31^ Sagra della Castagna con doppio appuntamento

Comunicato - 29/09/2014 - Salza Irpina - www.cinquerighe.it

Salza Irpina. Torna con la XXXI edizione la rinomata Sagra della Castagna, primo appuntamento del ricco autunno che il territorio irpino dedica ad uno dei suoi prodotti ortofrutticoli di eccellenza: la Castagna. Sabato 4 e domenica 5 ottobre, nella cittadina di Salza Irpina, non lontano da Avellino, si svolgerà l'attesa kermesse gastronomica che da oltre trent'anni apre il ricco calendario di eventi in provincia, che in questo periodo è animata dal trionfo dei numerosi prodotti tipici che popolano il territorio: dal vino al tartufo, dai funghi alla castagna, appunto. Il programma della manifestazione prevede due appuntamenti: uno inaugurale, che si terrà la sera del 4 Ottobre, e uno conclusivo, che occuperà esclusivamente le ore di pranzo del giorno successivo, Domenica 5. Entrambi gli appuntamenti si terranno in Piazza Michele Capozzi, dedicata all'emblematica figura dell'uomo politico che, con il suo operato nazionale e locale nel corso dell'Ottocento, ha dato lustro all'intero paese. La prima giornata dell'evento ospiterà anche la quarta tappa del Gran Tour in Irpinia, dal titolo "Cena segreta alla Castagna alla corte di re Michele Capozzi" con una cena spettacolo dedicata proprio alla vita e alle opere dell'illustre uomo politico salzese che si terrà a partire dalle ore 19,30. Nel corso della sagra sarà possibile degustare un ricco e saporito menù tipico, realizzato a cura del cuoco narratore Tonino Pisaniello, ovviamente a base di castagne, utilizzate nella preparazione di squisite e caratteristiche pietanze. Si potranno assaporare primi e secondi piatti, oltre a gustosi dessert di eccezionale fattura. Come primo saranno proposti canneroni con patate, provola affumicata, castagne e tartufo, oppure la classica maccheronara con castagne e fagioli. Come secondo si potranno scoprire due piatti dal sapore forte e deciso: l'arista con castagne e rosmarino e la carne con patate e peperoni all'aceto. Alle pietanze principali potranno essere accostati diversi contorni e altre delizie locali: dalle patatine fritte al caciocavallo cosiddetto "impiccato", fino alle prime caldarroste di stagione e ad una variegata selezione di carni alla brace. Il tutto sarà accompagnato dal vino delle Cantine Di Meo. Da non perdere, infine, le zeppole e i dolci tipici, preparati dalle massaie di Salza Irpina con le castagne che conferiscono il classico sapore e la peculiare consistenza al palato. L'evento sarà animato, inoltre, da musica live ed itinerante a cura di gruppi folkloristici. La Sagra della Castagna è organizzata dal Comitato Festa 2014/2015 Maria SS.ma delle Grazie, con il patrocinio dell'Amministrazione Comunale e con la preziosa collaborazione della popolazione salzese.

Comunicato - 29/09/2014 - Salza Irpina - www.cinquerighe.it