

## **"Vallesaccarda Eco-Gastronomica" Rassegna d'arte culinaria Appuntamenti del w/e**

*Comunicato - 29/11/2014 - Vallesaccarda - [www.cinquerighe.it](http://www.cinquerighe.it)*

Vallesaccarda. Appuntamento con il gusto a Vallesaccarda in occasione del Farm Market dei prodotti della filiera corta &ldquo;Vallesaccarda Eco-Gastronomica&rdquo;, rassegna d&rsquo;arte culinaria dell&rsquo;Appennino Meridionale promossa dal Gal Irpinia in collaborazione con il Comune di Vallesaccarda e cofinanziata dall&rsquo;Unione Europea, Fondo F.E.A.R.S. &ndash; PSR Campania 2007/2013 - Asse 4 &ndash; Attuazione dell&rsquo;Approccio Leader, Misura PSR: 41: Strategie di Sviluppo Locale, Sottomisura PSR: 411: Competitivit&agrave;. &nbsp;Oggi (Sabato 29 Novembre), dalle 9 alle 13 si terr&agrave; il laboratorio di educazione al gusto per gli alunni delle scuole elementari e medie di Vallesaccarda (Istituto Comprensivo &ldquo;Moro&rdquo; di Vallesaccarda), mentre alle ore 17.30 si terr&agrave; il simposio divulgativo &ldquo;La multifunzionalità nelle aree rurali&rdquo;: dopo i saluti di Marco Lo Russo, delegato agli eventi e al turismo del Comune di Vallesaccarda, e di Carmine Famiglietti, presidente della Comunità Montana dell&#39;Ufita, introdurr&agrave; i lavori Giovanni Maria Chieffo, presidente del Gal Irpinia. Intervengono Franco Archidiacono, sindaco di Vallesaccarda (presentazione del progetto Agricoltura di Comunità), Giuseppe Orefice, presidente Slow Food Campania (Agri-cultura dei territori interni dell&#39;Appennino Meridionale), Domenico Gambacorta, presidente della Provincia di Avellino (Irpinia, un sistema agricolo da sviluppare e tutelare). Conclude l&rsquo;onorevole&nbsp;Giovanna Palma, Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati. Modera il giornalista Giovanni Antelmo. Alle ore 20, presso il centro sociale di Vallesaccarda, si terr&agrave; l&rsquo;attesato Teatro del Gusto, cooking show di quattro chef provenienti da quattro diverse regioni che prepareranno ricette proposte con prodotti di filiera corta (su invito). La serata si aprirà con l&rsquo;aperitivo organizzato dagli chef Daniele Luongo del ristorante &quot;Locanda della luna&quot; (panino alle verdure di campo con veli di manzo marinato e carciofi di Pietrelcina, rape e patate con briciole di salsiccia rossa di Castel-poto, pralina di pane croccante con crema di zucca napoletana del mio orto, soffice di castagne, cuore di Caciocavallo di Castelfranco in Miscano porcini e tartufo) e famiglia Pagliarulo del ristorante &ldquo;Minicuccio&rdquo; (polentina con broccoli e scamorza affumicata, zuppa di cicerchie e profumo di alloro, bietole e ceci, funghi cardoncelli, patate e peperoni), tutto accompagnato da bollicine irpine e birra artigianale irpina. A seguire spazio agli chef Maria Cicorella del ristorante Pash&agrave; (Puglia), che proporr&agrave; burrata, cuore di ricci di mare, crumble di prosciutto di Apricena e distillato di peperoni rossi, Nadia Moscardi del ristorante Elodia (Abruzzo) con consistenze di pasta e dell&rsquo;orto, Cristian Torsiello del ristorante Osteria Arbustico (Campania) con agnello e carciofi, e Agata Parisella del ristorante &ldquo;Agata e Romeo&rdquo; (Lazio), che chiuder&agrave; con il millefoglie di Agata. La cena si

concluderà con piccola pasticceria realizzata dai quattro chef. Tutto accompagnato con una selezione di vini delle Cantine Caggiano di Taurasi. Infine, continua fino a Domenica 30 Novembre, sempre dalle ore 10 alle ore 20, il mercatino di prodotti tipici e tradizionali dell'area del Gal Irpinia presso la Casa della Cultura "Martin Luther King" di Vallesaccarda.

&nbsp;

*Comunicato - 29/11/2014 - Vallesaccarda - [www.cinquerighe.it](http://www.cinquerighe.it)*