

GAL Partenio; \ "Orto_bre fest\ " Sapori, odori e colori della terra a Capriglia I.

Comunicato - 25/03/2015 - Capriglia Irpina - www.cinquerighe.it

Dall'educazione al gusto alla sicurezza alimentare, passando per la formazione e la cultura che nasce dalla terra e dalle sue produzioni d'eccellenza: questi gli asset del progetto Orto_bre Fest, promosso dal Comune di Capriglia Irpina e finanziato dal Gal Partenio attraverso la misura 313 del Psr Campania 2007/2013, che vedrà una sua importante espressione nella manifestazione in programma Venerdì 27 e Sabato 28 Marzo, in piazza San Felice a Capriglia Irpina, dal titolo "Un orto fa primavera - Sapori, odori, colori della terra". Si punta dunque alla valorizzazione delle tipicità, dei prodotti di nicchia e di quelli della tradizione, mettendo in luce la radicata e qualificata offerta enogastronomica irpina. Una importante opportunità in termini di marketing territoriale ma anche per la sensibilizzazione della comunità, mettendo al centro il borgo in cui organizzare eventi, spot e momenti didattici, con il coinvolgimento degli attori locali, con l'obiettivo di accrescere la conoscenza dei prodotti di qualità del territorio e l'attrattività delle aree rurali, attraverso l'integrazione tra comunità locali e visitatori. Inteso il programma della due giorni: si comincia Venerdì 27 Marzo, alle ore 9.30, con l'apertura della manifestazione insieme agli alunni delle scuole primarie di Capriglia Irpina e del 5° Circolo di Avellino, che saranno impegnati in "Prove d'Orto - Laboratori di botanica" e, alle 10.30, il workshop "Statt'orto": si parlerà di nutrizione e sicurezza alimentare con Carlo Iacoviello, biologo esperto ed alimentarista. Alle 11.30 laboratori di educazione al gusto in collaborazione con Terratosta.it. Alle 12.30 continuano i laboratori di botanica "Prove d'Orto" e, alle ore 16, i laboratori di educazione al gusto. Alle 17 workshop "Terapia d'Orto" sulle erbe officinali. A seguire, alle ore 18, secondo workshop "Terapia d'Orto" su "I colori della vita per un'alimentazione naturale", con il medico Mara Ramploud e lo chef Antonio Pisaniello, esperto di cucina rurale. Alle 19 sarà proprio lo chef Pisaniello protagonista dello show cooking e dimostrazione di cucina per la creazione del piatto "autore L'orto". Alle ore 20 ancora laboratorio di educazione al gusto e show cooking in collaborazione con gli operatori locali e a seguire "La festa del raccolto" a cura di Roberto. Sabato 28 si comincia alle ore 9.30 con "Prove d'orto", laboratori di botanica fai da te con Cecilia D'Agostino (Hortensia); alle 10.30 laboratorio di educazione al gusto in collaborazione con Terratosta.it e, alle 11.30, "L'orto a tavola", orto creativo con Cecilia D'Agostino. Alle 12.30 show cooking e dimostrazione di cucina a cura degli operatori locali e, infine, alle 17 dibattito conclusivo sul tema "L'orto, la comunità e la vita nei borghi".

