

Coldiretti; Ad EXPO le tipicità campane (tanti gusti/sapori irpini) That\'s Amore

Comunicato - 17/05/2015 - Napoli - www.cinquerighe.it

Le eccellenze agroalimentari di una terra straordinaria saranno ad Expo dal 18 al 24 Maggio grazie a Coldiretti Campania. Presso il roof garden dello stand nazionale di Coldiretti (ingresso Cardo Sud) si potranno scoprire i sapori e le bellezze della regione.

“Campania, that’s amore” è lo slogan scelto dalla federazione regionale di Coldiretti, prendendo spunto dalla canzone immortale di Dean Martin, scritta dal celebre cantante italoamericano nel 1952. Una dichiarazione di affetto profondo che testimonia quanto la nostra sia da sempre terra di bellezze. Il Farmers Inn del Padiglione Coldiretti si prepara a vivere una settimana tra cibo, laboratori, degustazioni, declamazioni e concerti. A stuzzicare tutti i sensi dei visitatori saranno i prodotti che rappresentano largamente le cinque province della Campania: dal Cilento alla costiera Sorrentina, dalle pianure casertane alle colline sannite e irpine, dalle pendici del Vesuvio all’Appennino. Una settimana che riassume non solo sapori, ma anche cultura e tradizioni che rendono la Campania inimitabile. “Un’occasione preziosa” - spiega il presidente di Coldiretti Campania Gennarino Masiello - per valorizzare un territorio unico al mondo. A piccole e piccolissime imprese diamo l’occasione di presentare i loro prodotti su un palcoscenico internazionale. Agricoltura, ambiente e turismo si presentano all’esposizione universale come la vera traiettoria di futuro della Campania”.

Coldiretti Campania è presente con 45 aziende agricole, 4 consorzi di tutela, 2 cooperative. Tra i prodotti in degustazione sono presenti 5 Dop, 2 Igp, 4 Docg, 5 Doc, 4 Pat.

Nella settimana Expo di Coldiretti Campania si potranno assaggiare: pasta da semola di grano duro (Avellino), mozzarella di bufala (Caserta e Salerno), gelato di bufala (Caserta), ricotta di bufala (Caserta), conciato romano (Caserta), caciocavallo podolico (Avellino e Salerno), pecorino carmasciano (Avellino), salumi irpini (Avellino), salsiccia rossa di Castelpoto (Benevento), salame di maialino nero casertano (Caserta), capocollo (Salerno), mela annurca (Caserta, Napoli, Benevento), limone di Sorrento e di Amalfi (Napoli), cipolla ramata di Montoro (Avellino), pomodori e ortaggi (Salerno), sottoli (Avellino, Benevento e Salerno), misto di pesce fritto (Salerno), torroncino di San Marco (Benevento), salame napoletano (Napoli), pastiera (Napoli), birra artigianale (Avellino), casatiello (Napoli), taralli “nzogna e pepe” (Napoli), pane cafone (Avellino e Salerno), vino Greco di tufo (Avellino), vino Falanghina (Benevento), vino Aglianico (Benevento), vino Taurasi (Avellino), vino

Falerno del Massico (Caserta), vino Asprinio (Caserta), vino Lacryma Christi (Napoli), legumi del fortore (Benevento), caciocavallo impiccato (Benevento) e limoncello (Napoli).

Comunicato - 17/05/2015 - Napoli - www.cinquerighe.it