

Comune Volturara Irpina; Il nostro fagiolo diventa presidio di Slow Food; Sarno



"Domani presenteremo il Presidio del Fagiolo di Volturara Irpina. Si tratta del primo Presidio realizzato dalla Condotta Slow Food di Avellino, reso possibile grazie alla sensibilità della fiduciaria, **Maria Elena Napodano**, all'impegno di **Lucio Napodano**, **Vito Trotta**, dell'amministrazione comunale e dell'Associazione Produttori, presieduta da Maria Petretta. Un risultato che farà bene non solo alla nostra comunità, ma all'intera provincia che ottiene oggi un altro importante riconoscimento alla qualità dei suoi prodotti e alla bellezza dei luoghi dai quali provengono". Così **Marino Sarno**, Sindaco di Volturara Irpina e Consigliere provinciale, alla vigilia della presentazione ufficiale del Presidio Slow Food del Fagiolo prodotto sull'altopiano del Dragone.

La manifestazione, che si terrà domani 4 agosto, alle ore 18.00 in Piazza Roma, vedrà la partecipazione del Presidente di Slow Food Campania - Basilicata, **Alberto Capasso**, del Responsabile dei presidi, Vito Trotta, del Responsabile nazionale dell'Ufficio Presidi, **Francesca Baldereschi**, del Presidente del Gal Irpinia - Sannio, **Rino Buonopane**, e di **Maria Petretta**, Presidente dell'Associazione dei produttori del Fagiolo di Volturara. "Il nostro fagiolo - aggiunge Sarno - è una grande eccellenza della nostra Terra. Con il riconoscimento quale presidio Slow Food si aprono opportunità che vanno oltre i confini regionale e nazionale. Un risultato che ripaga la nostra comunità di oltre un anno di duro lavoro portato avanti in sinergia con le 5 aziende locali che ci hanno creduto e hanno voluto seguirci in questa sfida. Non a caso, per la prima volta nella nostra comunità queste aziende hanno costituito un'associazione finalizzata alla valorizzazione del prodotto. Auspichiamo che questa sia solo la prima iniziativa di una lunga serie, anche in ragione delle tante ricchezze straordinarie che abbiamo, mai valorizzate e sfruttate fino in fondo". "Il Fagiolo di Volturara - prosegue il Consigliere provinciale - ha caratteristiche tali che lo rendono un alimento

utile a combattere il colesterolo. Uno studio del CNR, pubblicato su una prestigiosa rivista tedesca, lo definisce infatti uno dei più ricchi di fitosteroli, in assoluto uno dei composti più importanti per combattere la presenza di grasso nel sangue. Una ragione in più per promuovere ancora questo prodotto della nostra terra che, oltre al sapore unico, ha anche effetti benefici sulla salute delle persone. Slow Food, al quale ribadisco la gratitudine non solo di Volturara, ma dell'intera provincia, ha predisposto il disciplinare di produzione del nostro Fagiolo che presto renderemo pubblico. Ciò - conclude Sarno - a ulteriore tutela di un prodotto che, dopo un così importante riconoscimento, ha acquisito ulteriore valore".

Comunicato - 03/08/2018 - Volturara Irpina - www.cinquerighe.it