

(Articolo pubblicato sul sito "Palazzo Tenta 39" di Bagnoli Irpino il 08.06.2013)

Slow Food – Tappa in Alta Irpinia per la Comunità del Cibo

08.06.2013, Ottopagine

Secondo itinerario Slow Food domenica 16 giugno. Appuntamento a Montella, Bagnoli e Lago Laceno.



Fa tappa in Alta Irpinia la Comunità del Cibo Tipico Irpino. Secondo itinerario per l'evento promosso ed organizzato dalla condotta Slow Food di Avellino guidata da Lucio Napodano. Appuntamento per **domenica 16 giugno** per partecipare ad un itinerario alla scoperta delle bellezze naturali, artistiche, culturali ed enogastronomiche di Montella, Bagnoli e dell'Altopiano del Laceno. Lo spirito che guida questo evento è quello tipico di Slow Food: alla scoperta di ciò che è buono, pulito e giusto.

La partenza è prevista per le ore 9 da piazza Libertà ad Avellino con un pullman gran turismo. Arrivati a Montella i partecipanti potranno visitare il convento di San Francesco a Folloni accompagnati da una esperta guida che illustrerà il maestoso monumento.

Alle 10 partenza per Bagnoli Irpino per visitare l'Azienda Agricola Nigro Carmine e degustare i prodotti lattiero-caseari di grande pregio come il gustoso pecorino bagnolese. Visita guidata alla Collegiata di Santa Maria Assunta e allo scrigno del coro ligneo dichiarato Monumento nazionale dal 1913. Previsto anche un giro illustrativo guidato alla scoperta dell'Altopiano del Laceno.

Alle 13.30 tutti a tavola per apprezzare la deliziosa cucina del ristorante «Lo Spiedo» di Nicola Memoli che proporrà un pranzo a base di prodotti tipici locali. Un antipasto con assaggio di ricotta di mucca con miele di castagne e tartufo, rucola con pecorino (casu musciu), tartufo, salumi, polenta ai funghi porcini, patate gratinate con affumicata di porcini e saccottino ripieno di ricotta.

Invitante anche i primi piatti: ravioli con ricotta al tartufo e tagliatelle ai funghi porcini. Per secondo «Lo Spiedo» propone un misto di carne alla brace con contorni di stagione e come frutta, le delicatissime fragoline di bosco. Infine, la casa propone anche un ottimo dolce a base di castagne. Il tutto sarà accompagnato dall'ottimo vino dell'azienda Molettieri di Montemarano. La quota per partecipare all'itinerario è di 40 euro e comprende il pullman, le guide e il pranzo. Per prenotazioni è possibile rivolgersi presso l'agenzia "A Wonderful World Agency" di Avellino sita in via Tagliamento 119 che risponde al seguente numero: 0825/38891. Come sempre gli eventi targati Slow Food sono sempre particolarmente apprezzati e di grande successo. Sarà così anche per questo splendido itinerario.