



AVELLINO – Ospitiamo un intervento di Eliana Hrib, titolare della boutique alimentare *La Dispensa di Amelia* di via Carlo Del Balzo.

* * *

C'era un tempo in cui a famiglie intere si partiva per le montagne, le Dolomiti facevano da sfondo alle nostre sciare. Prima di iniziare le nostre giornate sulle piste era d'obbligo mettere il carburante. Ricche colazioni salate o dolci...inebrianti profumi di krapfen e pane appena sfornato farcito abbondantemente con burro fresco e confetture di mirtilli e frutti di bosco. Si rientrava in città sempre con il desiderio di trovare alimenti che più si avvicinassero a quelli gustati lassù tra i monti. Ma ad Avellino a volte è difficile ritrovare determinati prodotti e ti devi accontentare di marchi più o meno conosciuti.

Da qui l'idea di aprire una "boutique" alimentare dove trovare qualche prodotto di territori lontani. La Dispensa di Amelia (che è la mia boutique alimentare) offre una scelta di prodotti provenienti da varie regioni d'Italia quali Trentino Alto Adige, Sicilia, Toscana, Liguria, Emilia Romagna non disdegnando, naturalmente, i prodotti campani.

In una città dove il commercio muore ci vuole tanta pazienza, coraggio, fiducia e inventiva per resistere e sopravvivere. Ti affidi anche ai social, ai reel che ora vanno tanto e tanti nuovi clienti

Le degustazioni per scoprire profumi e sapori di casa

Scritto da Eliana Hrib
Lunedì 13 Ottobre 2025 14:45

portano.

Perché quindi non movimentare, anche organizzando delle piccole degustazioni, una zona che gli avellinesi non considerano sicura, una zona che chi non la vive la vede nel degrado. Piazza "Macello", ma perché chiamarla ancora così? Via Carlo del Balzo adiacente a Parco Di Nunno (credo che a Tonino sarebbero piaciute queste iniziative). La settimana appena terminata ci ha visto offrire ai clienti che sono passati a trovarci un Fiano spumante di Cantina Dryas, proveniente da un'unica vigna di Montefredane, prodotto dal mio caro amico Stefano Loffredo. In accompagnamento dei taralli salati, cipolla e uvetta, mandorlati e stirati al finocchietto, prodotti da Evoluzioni di Grano, una piccola realtà che si trova ad Amorosi, in provincia di Benevento, nata e gestita in tutti i suoi aspetti dalle due titolari Laura e Patrizia.

Perché le degustazioni? Perché chi vende prodotti alimentari di fascia medio alta può convincere il cliente solo con gli assaggi per far capire qual è la differenza tra un prodotto da grande distribuzione e un prodotto artigianale. Gusto e olfatto vengono appagati perché si riscoprono profumi e sapori di casa.

Ci ripromettiamo in questo lungo, freddo e piovoso (prima o poi inizieranno anche le piogge) inverno avellinese di deliziarvi con altre degustazioni. La prossima tra un paio di settimane con degustazione di biscotti siciliani e tisane calde. Se vi fa piacere seguitemi sui social per conoscere le date delle prossime degustazioni. Ravviviamo la città.