Le eccellenze irpine a Milano con la Cia

Scritto da Red.
Sabato 13 Giugno 2015 09:00



AVELLINO – Il gusto dell'Irpinia arriva a Milano dove domani, alle ore 16.30, si terrà l'evento organizzato dalla Cia, la Confederazione italiana agricoltori della provincia di Avellino, per promuovere le eccellenze enogastronomiche dell'Irpinia.

L'evento si terrà presso "La Pasta di Armando", il temporary eat store di Grano Armando, in corso Garibaldi 117, a Milano. La manifestazione, rivolta ai professionisti del settore culinario, prevede la degustazione di alcune delle eccellenze agroalimentari del territorio avellinese quali l'olio extravergine d'oliva "Colline dell'Ufita" Dop; le castagne di Montella Igp; il caciocavallo podolico, tipico formaggio irpino; la birra di castagne e il Greco di Tufo Docg. Lo chef de "La Pasta di Armando, Fabrizio Camer, metterà a disposizione tutta la sua arte culinaria per elaborare ricette con i prodotti forniti dalla Cia ed esaltare le peculiarità, le tipicità e tutto gusto dei prodotti "made in Irpinia".

All'evento saranno presenti Antonio Mango, direttore provinciale Cia Avellino; Antonio Tranfaglia, consorzio tutela "Colline dell'Ufita" Dop e imprenditore olivicolo; Salvatore Malerba, imprenditore agricolo "Castagna di Montella" Igp e Stefano Di Marzo, imprenditore agricolo "Greco di Tufo" Docg.