Scritto da Red.
Lunedì 22 Giugno 2015 09:15



MILANO – Preservare e rilanciare la memoria del territorio irpino attraverso la salvaguardia di tradizioni gastronomiche che rischiano di cadere nell'oblio. Ricette senza tempo, tramandatesi negli anni attraverso una pratica trasmessa di generazione in generazione, che oggi stanno sparendo dalle tavole irpine. Ricette che, oltre ad una manualità e a riti che ne determinano il risultato finale, mantengono uno stretto rapporto con il territorio grazie alla specificità delle materie prime utilizzate, rigorosamente a chilometri zero.

In Piazza Irpinia, ad Expo 2015, domani, a partire dalle ore 17.00, si farà un viaggio attraverso la storia della gastronomia irpina riscoprendo sei ricette della tradizione popolare che rischiano di sparire dalle tavole irpine, con due ospiti d'eccezione che le racconteranno ed interpreteranno secondo la propria esperienza: Luciano Pignataro, giornalista specializzato del quotidiano *Il Mattino*, e lo chef Mirko Balzano, giovane emergente particolarmente affascinato dalla rielaborazione dei piatti della tradizione del territorio irpino.

Ad illustrare le sei ricette un filmato prodotto dalla Camera di Commercio di Avellino, presieduta da Costantino Capone, nell'ambito del programma di promozione del territorio stilato per Expo che, con l'ausilio di uomini e donne d'Irpinia amanti della cucina tradizionale e che si sono prestati a diventare cuochi per un giorno, racconta le origini ed i segreti delle ricette dimenticate. A commentare le immagini e ad arricchirle di aneddoti e storie sarà l'autorevole voce di Luciano Pignataro che dialogherà con la “manualità” di Mirko Balzano, chiamato a trasformare, in real time, le immagini e le parole in un piatto pronto da gustare.

Si parte con la “marenna” (zuppa con guanciale, patate e peperoni) per poi proseguire con i “cinguli di San Martino” (pasta fatta a mano con ragù di carne), la “pizza con l'erba”, il “soffritto di maiale”, la “deliziosa alle nocciole avellinesi” e i “fusilli fatti mano”.