Scritto da Red.
Sabato 11 Luglio 2015 10:50



MILANO – Nella seconda domenica di luglio in Piazza Irpinia si fa festa con i cento carnevali irpini, l'evento organizzato dall'Unione delle Pro Loco della Campania e dall'Unpli di Avellino, e con il terzo appuntamento del ciclo Mother Chef, la gara ai fornelli tra chef stellati e le loro mamme, che vedrà Antonio Pisaniello lanciare il guanto di sfida alla mamma Annamaria Contino.

La promozione del territorio passa anche attraverso il folklore e i festeggiamenti in occasione del Carnevale sono sicuramente tra le tradizioni più radicate ed autentiche della provincia di Avellino. A rappresentare simbolicamente i tanti paesi in cui il Carnevale assume una forte connotazione territoriale sarà domani – si legge in un comunicato – la tarantella montemaranese dei Zompa Cardillo, una tarantella che trascina e coinvolge e che ad ogni sua rappresentazione vede tutta la popolazione locale trascinare nelle danze e nei canti i visitatori attratti dai ritmi.

Musicisti e ballerini del gruppo Zompa Cardillo, a partire dalle ore 11, si cimenteranno in una esibizione che coinvolgerà tutto il pubblico del Cardo, all'Expo di Milano. La tradizione dei carnevali irpini, da Montemarano a Paternopoli, da Castelvetere sul Calore a Gesualdo, da Bellizzi di Avellino a Montemiletto, fino a Cesinali, Mercogliano, Monteforte Irpino, Montoro, Serino, Forino, Cervinara, Capriglia, Baiano, Taurano, Avella, Mugnano del Cardinale, Pago Vallo di Lauro sarà raccontata, nello spazio espositivo promosso dalla Camera di Commercio di Avellino, attraverso la proiezione di un documentario ideato e prodotto dall'Unpli Campania e dall'Unpli Avellino e con l'esposizione dei dipinti realizzati dagli studenti delle scuole di primo grado della provincia di Avellino.

A partire dalle 18, poi, in Piazza Irpinia parte la sfida tra il noto chef Antonio Pisaniello, patron della Locanda di Bu di Nusco, e sua mamma Annamaria Contino. L'un contro l'altro armato di pentole e padelle daranno vita ad una singolare maccaronara, pasta fatta a mano tra i piatti per eccellenza della tradizione irpina. Consolidato il format, da gustare il risultato: la signora Contino realizzerà il suo piatto non discostandosi da quelle che sono le tecniche tradizionali, lo chef stellato Antonio Pisaniello proverà a sorprenderla con una sua personale interpretazione, utilizzando quattro ingredienti del territorio contaminati dalla sua mano sapiente. I due

protagonsiti, nel corso dello show cooking, racconteranno la loro passione per la cucina e per i sapori dell'Irpinia rispondendo alle domande di Rita Sciscio dell'Associazione Movi_menti.