Scritto da Red.
Lunedì 18 Giugno 2018 10:59



AVELLINO - Torna IrpiniaMood, il Food Festival lungo 1km che vuole raccontare il bello e il buono dell'Irpinia. Venerdì 29, sabato 30 giugno e domenica 1 luglio, 30 cantine, 20 aziende, 27 chef (9 a rotazione ogni sera) si ritroveranno nei 50 stand istallati lungo corso Vittorio Emanuele ad Avellino per celebrare le eccellenze enogastronomiche del territorio irpino nel corso della quarta edizione di Irpinia Mood.

E ancora vineria (Il Gufo), gelateria, ristorante (Le Cucine Mandarosso), pizzeria (a' Chiazz), beer garden (Pub Irpino), un'area consacrata allo street food, due zone mercato e spazi dedicati a reading e dibattiti. E poi 3 palchi su cui si alterneranno artisti e band in 18 Live Concert e Dj Set organizzati in collaborazione con il «Tilt - tattoo bar events».

Il tema portante della quarta edizione di Irpinia Mood sarà l'acqua, fonte di vita e bene prezioso per tutta la comunità irpina. Declinato in ogni suo aspetto, l'oro blu della provincia di Avellino, sarà al centro di approfondimenti, incontri e talk che si svilupperanno nel corso dei tre giorni del festival.

«La terra del lupo è da sempre stata anche terra dell'acqua. Tra i suoi paesaggi fiabeschi, all'alba dei tempi, sono affiorate quelle che oggi sono considerate le sorgenti più importanti di tutta l'Europa meridionale. L'acqua – spiega Alessandro Graziano, presidente dell'associazione Irpinia Mood – è la ricchezza di questo territorio e come tale va tutelata, valorizzata e non sprecata. La storia della prima goccia d'acqua comparsa su queste terre è indissolubilmente legata alla storia dei primi uomini e dei primi lupi. Per questa ragione, quest'anno, l'acqua è stato scelto come il fil rouge di Irpinia Mood. Ci siamo messi in marcia e abbiamo scelto di seguire le orme del per scoprire l'archè del nostro territorio e abbiamo trovato l'acqua».

Diversi i main sponsor dell'evento organizzato dall'associazione Irpinia Mood. Due colonne

dell’agroalimentare irpino come Pasta Armando e Olio Basso, la Bcc di Flumeri, Alfonsino Food Delivery (al debutto in città) e il Birrificio Ventitré.

Importante anche il contributo di altri partner che hanno reso possibile l’evento. Dal Consorzio Tutela Vini d'Irpinia alla delegazione di Avellino del Fai (insieme alla sezione Fai Giovani), dalle tre condotte Slow Food del territorio (Avellino - Irpinia Ufita Taurasi - Alta Irpinia) alla Pro Loco di Avellino, passando per l’associazione Live Your Life e la rete Itinera.

Anche quest’anno, la grande valenza di Irpinia Mood, ha attirato i principali patrocini istituzionali della regione. Da quello dell'assessorato allo Sviluppo e alla promozione del turismo della Regione Campania alla Provincia di Avellino, dal Comune di Avellino a Confindustria Avellino e Giovani imprenditori di Confindustria, dalla Confimprenditori fino al Cna e al Gal Partenio.

La consolidata vocazione ambientalista e la grande attenzione per le realtà imprenditoriali del territorio hanno fatto sì che, per tutti e tre i giorni della kermesse, Irpinia Mood collaborerà fattivamente con Ecopotea e somministrerà tutte le prelibatezze presenti negli stand solo ed esclusivamente attraverso ecostoviglie in cellulosa e amido, al fine di ridurre l'uso della plastica e favorire comportamenti virtuosi e rispettosi dell’ambiente.

IRPINIA MOOD 2018

PROGRAMMA ENOGASTRONOMICO

***AREA PRIMI**

Venerdì 29 giugno

Raffaello Ravo - Ristorante Parthenos (Montevergine di Mercogliano)

Giovanni Arvonio - Taberna del Principe (Sirignano)

Raffaele Vitale - Villa Raiano (San Michele di Serino)

Sabato 30 giugno

Emilio Grieco - I Santi Osteria a Mercogliano (Mercogliano)

Daniela Zarrella - La Casa dei Tatoni (Petruro Irpino)

Domenica 1 luglio

Mario Sista - Nuova Fornace (Caposele)

Donato Tornillo - Agriturismo Valle Ofanto (Calitri)

Massimo Pisaniello - Il Gastronomo (Montemarano)

***AREA SECONDI**

Venerdì 29 giugno

Enrico Della Bruna - Martella (Avellino)

Sabino Alvino - Osteria Valleverde Zi' Pasqualina (Atripalda)

Annamaria Vignola - Io, mammetà e Tu (Solofra)

Sabato 30 giugno

Rinaldo Ippolito - Casa Barbato (Montoro)

Ada Pericolo - Gino e La Giraffa (Avellino)

Antonio Petrillo - La Corte dei Filangieri (Candida)

Domenica 1 luglio

Vincenzo de Gisi - Villa Calvo Ricevimenti (Aiello del Sabato)

Arcangelo Gargano - ANIMA - La Nuova Osteria (Nusco)

Flavio Rubino - Trattoria Braceria Due Nani (Ariano Irpino)

***AREA STREET FOOD**

Venerdì 29 giugno

Isabella Preziuso - Locanda La Molara (Summonte)

Alberto Lucioli - OldStyle Avellino

Sabato 30 giugno

Simone Schettino - Maialumeria (Mugnano del Cardinale)

Roberto Salvante - La Locanda Dell'Arco (Calitri)

Marco Grieco - Sughero (Avellino)

Domenica 1 luglio

Maurizio Grasso - Panicoteca141 (San Michele di Serino)

Ernesto Palmieri - Il Gastronomo (Montemarano)

Antonella Alvino - Memea. Vecchie Ricette (Atripalda)

***AREA DOLCI/GELATO**

Venerdì 29, sabato 30, lunedì 1

Enzo Grotta - Gelosia (Avellino)

Gianluigi Fodarella - Lilià - Biscottificio Artigianale (Ariano Irpino)

Raffaele Romano - Gran Caffe' Romano (Solofra)

Massimo Chiaravallo - Biscotti San Gerardo (Caposele)