Scritto da Red.
Giovedì 17 Dicembre 2020 13:41



AVELLINO – A pochi giorni dalla sua apertura il punto vendita fisico della startup innovativa Casairpinia,com è già stato visitato (nel pieno rispetto delle norme anti-covid) da tantissime persone, che lo hanno scelto per i propri regali di Natale e per arricchire di sapore le tavole delle ormai prossime festività.

A partire da oggi Casairpinia “rilancia” con una serie di incontri con i produttori irpini che saranno ospiti nel punto vendita fisico per parlare dei loro prodotti e suggerire abbinamenti e utilizzi di essi in gustose ricette.

Ecco le prime date fissate: 17 dicembre, Birra Parthenya; 20 dicembre, Carmasciando formaggi; 21 dicembre, Garofalo Torroni; 22 dicembre, Oleificio Basso; 27 dicembre, Birrificio Serrocroce; 28 dicembre Moera, azienda agricola biologica, 30 dicembre, Pasta Graziano; 4 gennaio, azienda Montone; 11 gennaio azienda vinicola Pepe. Il calendario è in continuo aggiornamento, si può seguire anche sulla pagina Facebook Casairpinia

Creato da Irpiniamood di Alessandro Graziano in sinergia con Ettore Palmisano, social media strategist e logistica, e Luigi Iavarone, selezione prodotti e aziende, questo team di giovani ha già posto le premesse per una storia di successo. Sia accedendo al sito, sia visitando il punto vendita fisico, che sarà aperto solo fino al 10 gennaio, in tanti hanno potuto far giungere in dono, senza spese di spedizione, i prodotti preferiti agli amici residenti in altre regioni o ai familiari e conterranei che non potranno tornare a casa in virtù delle restrizioni dovute alla pandemia.

“Siamo veramente entusiasti dei risultati che stiamo ottenendo in così poco tempo - spiegano Graziano, Palmisano e Iavarone - in primo luogo per aver creato una vetrina per tanti produttori irpini di qualità, per aver offerto un servizio alla cittadinanza per ordinare e inviare i doni online in sicurezza e con spedizione gratuita e per aver creato una realtà che sta dando e darà un’opportunità ai giovani di restare qui, lavorando con il territorio e per il territorio, in uno spirito di educazione alla crescita personale e professionale continua che per noi è il requisito più importante. Dopo un’esperienza devastante come la pandemia, infatti, si deve capire che i paradigmi sono cambiati e che i valori saranno la benzina per l’impresa di domani: sostenibilità, amore per il territorio, desiderio di farlo crescere e voglia di riscatto sono gli ingredienti della nostra ricetta, una ricetta che il pubblico sta mostrando di apprezzare”.

Gli allestimenti sono stati curati da Mara Borghese. Per saperne di più su casairpinia.com si può visitare il sito dove è già possibile effettuare gli ordini per l’e-commerce e così inviare i sapori irpini agli amici e parenti che non potranno muoversi per tornare a casa a causa delle restrizioni anti-covid.

* * *

Casa Irpinia è un progetto di marketing territoriale che nasce con l'obiettivo di creare una piattaforma di comunicazione di tutto il meglio che la tradizione enogastronomica irpina ha da offrire. Per questo ha sviluppato una rete di piccoli produttori locali che si distinguono per l'alta qualità dei loro prodotti. Attraverso un'attenta selezione, Casa Irpinia invita i suoi clienti a scoprire i sapori autentici della provincia di Avellino. La selezione di prodotti d’eccellenza locale ha tenuto in conto soprattutto i produttori e i progetti produttivi che rispettano le materie prime e la loro lavorazione, nell'ottica di uno sviluppo sostenibile del territorio. Dai vini al formaggio, dalla pasta al torrone, dalle farine ai salumi e tante altre produzioni artigianali locali, Casa Irpinia si distingue per dare la possibilità ai suoi clienti di trovare in un unico luogo il vero sapore della terra d'Irpinia. Per ulteriori informazioni, visitare www.casairpinia.com