Scritto da Red.
Martedì 29 Agosto 2023 15:22



AVELLINO - Countdown per la settima edizione di Irpinia Mood Food Festival. Dal 31 agosto al 3 settembre 2023, il complesso monumentale del carcere borbonico ospiterà il meglio della produzione eno-gastronomica irpina e alcuni dei migliori chef della Campania in un evento imperdibile.

Quattro giorni di festa in cui verranno celebrate le eccellenze irpine e nazionali in quello che dal 2015 viene definito l'evento gastronomico più importante della provincia avellinese.
Un'investitura che è espressione di un programma che vede ogni anno alternarsi celebrità del panorama culinario campano e nazionale puntando su qualità, territorio e sostenibilità.

Irpinia Mood - Food Festival, infatti, più che un evento è un piano di sviluppo del territorio della provincia avellinese, come tiene ad evidenziare la startup innovativa Visit Irpinia che organizza la rassegna.

"Un luogo di scambio in cui si incontrano gli artigiani del gusto e gli amanti del buon cibo - spiega Eugenia Lopez Snaider, responsabile Marketing & Comunicazione - il luogo dove i visionari si incrociano con la concretezza di chi ha deciso di restare ed investire in Irpinia".

L'EVENTO

Sin dalla prima edizione, l'idea di base del festival, è stata mettere in mostra le eccellenze gastronomiche e vitivinicole irpine quale biglietto da visita per continuare a sviluppare un vero e proprio brand Irpinia.

Alfieri di questo messaggio tantissimi chef, affermati o emergenti, irpini e non, chiamati, ogni anno, a interpretare le loro ricette con le loro abilità e le qualità dei prodotti che la terra ci offre.

Irpinia Mood, grazie al patrocinio della Provincia di Avellino e con il supporto di una serie di sponsor che ne permettono la realizzazione - tra cui Pasta Armando, De Vizia Spa, Cantine I Favati, Dmd Solofra Spa, Gma Costruzioni, Green Resort De Marco, La Caramella, Mab Security, G. Benevento Finauto Spa, Ford Blu Center e Banca Credito Cooperativo Capaccio Paestum e Serino - sceglie di valorizzare l'immagine di un'Irpinia sicuramente ancorata alla propria natura, ma al contempo capace di dimostrare come il lavoro, la professionalità, la capacità di utilizzare nuove tecnologie e linguaggi possono generare eccellenza e competitività per la provincia.

IL PROGRAMMA

Il programma si svolge su quattro giornate, dalle ore 19 fino a mezzanotte. Dal 31 agosto al 3 settembre 2023, ogni sera, sarà possibile degustare le ricette degli chef presenti. A ognuno di questi, all'interno del complesso monumentale del carcere borbonico, sarà dedicata una postazione personale, in tal modo il visitatore potrà non solo assaggiare un piatto d'autore, ma anche vedere gli chef all'opera nella fase di realizzazione. Ogni ricetta sarà ispirata dal tema di questa edizione, *Rimanenze*, e potrà contare sul supporto di alcuni partner tecnici e i loro preziosi prodotti, tra cui De Caro, Gustarosso, Central Funghi, Buononaturale, Fam, Flli. Canale, Panificio Savelli e GB Agricola. A completare l'offerta della kermesse, la proposta enologica, quest'anno a cura delle cantine I Favati, i talk di approfondimento e la musica dal vivo.

Per rendere maggiormente fruibile e piacevoli le serate, quest'anno sarà possibile acquistare un numero limitato di piatti degli chef in anteprima, una settimana prima dell'evento, grazie alla web app di Irpinia Mood (il lancio della vendita sarà venerdì 25 agosto).

RIMANENZE - TEMA EDIZIONE 2023

Il tema della settimana edizione di Irpina Mood è *Rimanenze*. Un claim che offre diversi spunti di riflessione: da un lato la lotta allo spreco alimentare, dall'altro il coraggio della resilienza.

In particolare, l'obiettivo è celebrare le persone che provano a cambiare le cose nel luogo in cui sono nati producendo un evoluzione nel cuore del sistema economico e culturale delle aree interne, vittime del fenomeno dello spopolamento.

Dunque il territorio non va inteso esclusivamente come bene, ma anche come responsabilità comune rivendicando servizi negati o perduti.

In un contesto storico in cui si parla di cervelli in fuga Irpinia Mood vuole porre, per una volta, l'accento su chi non si piega a paradigmi dettati dal modello economico e culturale dominante, ma contribuisce a creare sviluppo concentrandosi sulle dinamiche di (ri)-generazione della comunità locale e sulla sua capacità di rileggere in chiave moderna storie e tradizioni che rendono un luogo unico e irripetibile.

Sostenere la 'rimanenza' significa quindi promuovere lo sviluppo sostenibile, la biodiversità e l'identità dei luoghi, omaggiando la forza e la determinazione di chi ha scelto di rimanere per un futuro migliore.

GLI CHEF

Grazie alla direzione artistica dello chef Mirko Balzano, la manifestazione potrà contare sulla partecipazione di chef stellati del calibro di Alfio Ghezzi, Giovanni Solofra, Cristian Torsiello, Paolo Barrale, Francesco Franzese, Nicola Fossaceca, Giuseppe Stanzione, Marco Caputi, Antonio Zaccardi, Lorenzo Montoro, Luigi Salomone. Nutrita, inoltre, la partecipazione di chef provenienti dall'Irpinia e dalla Campania, ma anche dalla Puglia, grazie al supporto dell’Associazione Buona Puglia, e da altre parti del Belpaese.

Di seguito tutti gli chef presenti nell'edizione 2023:

- Alessandro Piantedosi
- Alfio Ghezzi
- Alfonso Rossi
- Alfonso Crisci
- Antonio Sicignano
- Antonio Zaccardi
- Arcangelo Gargano
- Antonino Maresca
- Carmen Vecchione
- Concezio Gizzi
- Cosimo Russo

- Cristian Torsiello
- Davide Filadoro
- Domenico Cuofano
- Enzo de Gisi
- Enzo Grotta
- Emilia Damaso
- Francesco Franzese
- Francesco Fusco
- Francesco Graziano
- Francesco Nacci
- Gerardo Urciuoli

- Gerardo Penna
- Gianluca Pingue
- Giovanni Arvonio
- Giovanni Solofra
- Giovanni Mariconda
- Giuseppe Stanzione
- Igino Luongo
- Laura Cosentino
- Lorenzo Montoro
- Luca Pugliese
- Luigi Salomone
- Luigi Vitiello

- Marco Caputi
- Mariapina Giacchino
- Mario Milo
- Mario Carmine Solimeo
- Mattia Barbarisi
- Maurizio Landolfi
- Michele Greco
- Michele De Martino
- Michele Panzarini
- Nazario Biscotti
- Nicola Fossaceca

- Paolo Barrale
- Pasquale Musto
- Pasquale Torrente e Gaetano Torrente
- Rocco D'Angelo
- Sabrina Legna
- Stefania Di Pasquo
- Valentino Buonincontri
- Vincenzo Di Natale
- Vincenzo Ferro
- Vincenzo Vazza

I TALK

Per divulgare la filosofia di Irpinia Mood e la cultura che ruota intorno al cibo, ogni sera, sono in programma dei talk condotti dalla giornalista Rosa Iandiorio.

Ogni appuntamento potrà contare sulla partecipazione di chef, imprenditori, giornalisti e produttori, i quali contribuiranno a creare un ambiente stimolante e informativo, promuovendo la conoscenza e la consapevolezza sulle tematiche affini all'edizione 2023 di Irpinia Mood. Sostenibilità, formazione, spreco alimentare, territorio saranno solo alcuni degli spunti per approfondire il tema *Rimanenze*. Tra gli ospiti che interverranno: Rino Buonopane, presidente Provincia Avellino, Pierluigi Simmini - Head of Sales Italy di Too Good To Go; Carlo Spinelli, scrittore gastronomico e consulente per programmi TV e radio (Masterchef, Rai2, RaiRadio2); Fabio Bucciarelli, direttore dell'Accademia Niko Romito; Marco De Matteis, amministratore delegato di De Matteis Agroalimentare Spa; Rosanna Petrozziello, produttrice vitivinicola Cantine I Favati; Alfio Ghezzi, una Stella Michelin al Senso Mart di Rovereto; Marco Caputi, una Stella Michelin al Maeba di Ariano Irpino; Giovanni Solofra, due stelle Michelin Tre Olivi; Pasquale Torrente, ristorante Al Convento; Tomas Torsiello e Stefania Di Pasquo, Locanda Mammì; Arcangelo Gargano, Ristorante Voria; Luigi D'Angelis, ex sindaco di Cairano; Alessio Iannillo, Ceo Mab Security; Gianpaolo Basile, professore associato di Destination Management e Economia e Management dell'Innovazione; Alfonso Amendola, professore associato di Sociologia dei processi culturali e Internet Studies all'università di Salerno; Antonio Limone, direttore generale Istituto Zooprofilattico del Mezzogiorno; Sara Roversi, fondatrice The Future Food Institute.

La proposta artistica

Ad allietare la quattro giorni il sound di artisti provenienti da ogni parte d'Italia e anche oltreoceano. Dalle 21:00 sul palco di Irpinia Mood si alterneranno musicisti, cantanti e dj.

Giovedì 31 agosto:

Coco Maria

Fabio Grillo - Dislike

N-zino - 180gr

Thanksmate - Soul Express

Venerdì 1 settembre

Generic Animal

Mobrah

Sabato 2 settembre

Il Ristretto

Domenica 3 settembre:

Delicatoni

Aminta