Scritto da Red.
Martedì 30 Luglio 2024 11:10



AVELLINO – Avellino riabbraccia Irpinia Mood, il food festival delle Aree interne dell'Appennino campano che quest'anno giunge alla sua 8ª edizione. Dal 29 agosto al 1 settembre, nella splendida cornice del complesso monumentale del carcere borbonico, 60 chef provenienti da tutta Italia si ritroveranno ad Avellino per valorizzare, reinterpretare ed apportare elementi di novità ed innovazione allo straordinario patrimonio culinario e culturale del territorio.

Tra i tanti artisti dei fornelli che raggiungeranno il capoluogo irpino, 7 sono chef premiati con la Stella Michelin come Fabrizio Mellino (□□□ Tre stelle Michelin), Salvatore Tassa, Cristian Torsiello, Salvatore Ciccarelli, Salvatore Bianco, Sakai Fumiko e Paolo Barrale (□ Una stella Michelin).

«Quest'anno Irpinia Mood vuole essere un vero e proprio ponte tra le radici della cucina italiana e le sue future evoluzioni – spiega Mirko Balzano, chef e direttore artistico di Irpinia Mood 2024 – Ogni chef invitato non si limiterà a cucinare. Condividerà anche una visione personale e del proprio territorio, stimolando un dialogo profondo sui futuri percorsi della gastronomia italiana».

Una grande festa del bello e del buono che un territorio ricco e variegato come l'Irpinia è in grado di offrire. Un eccezionale momento di convivialità che sarà declinato attraverso 4 giorni di incontri, dibattiti, presentazioni, laboratori, degustazioni, masterclass e tanto buon cibo. Con l'obiettivo di valorizzare e promuovere il bien-vivre e allietare i palati più esigenti in un finale di stagione estiva che si preannuncia ricco di sorprese.

Il concept dell'ottava edizione

Quest'anno Irpinia Mood è *tradizionare,* un gioco di parole che attraverso i termini *tradizione* e *t radire*
e la coniugazione di
are
, che imprime una azione concreta al calembour, ha l'obiettivo di aprirsi ad una riflessione sull'essenza stessa delle nostre radici culturali, che si fanno enogastronomiche, e su come queste possano essere serenamente reinterpretate e rinnovate nel tempo senza alcuna distorsione e quindi senza alcun tradimento della matrice originaria.

Irpinia Mood – Food Festival: TradizionaRe invita a considerare come la fedeltà alle tradizioni possa coesistere con l'innovazione, spingendoci a riscoprire e rivitalizzare il nostro patrimonio culturale in modi che rispettino il passato pur introducendo elementi di novità.

Questo tema guiderà il grande evento enogastronomico dell'Appennino campano per indagare e celebrare l'equilibrio tra conservazione ed evoluzione, tra passato e futuro, stimolando una partecipazione attiva e creativa nei confronti delle tradizioni enogastronomiche di un territorio ancora tutto da scoprire ed assaporare.

In carrozza per l'anteprima di Irpinia Mood 2024

Grazie alla collaborazione con la Fondazione Ferrovie dello Stato e le associazioni In_Loco_Motivi e La Macenata, quest'anno Irpinia Mood si mette in viaggio per l'Irpinia e lo fa prendendo il treno storico dalla stazione di Borgo Ferrovia ad Avellino per effettuare 3 incursioni nel cuore delle Aree interne dell'Appennino campano, alla scoperta delle bellezze storiche, artistiche, architettoniche, paesaggistiche e ovviamente enogastronomiche del ricco e variegato territorio dell'Irpinia.

Si parte domenica il 25 agosto alle 9:00 con destinazione Paternopoli per l'anteprima di Irpinia Mood 2024. L'arrivo nel borgo irpino è previsto alle ore 10:10 per i saluti istituzionali di rito accompagnati da una gustosa e particolare colazione contadina. Sarà l'occasione per presentare l'ottava edizione del Food Festival e introdurre le tante attività della giornata.

Ad ora di pranzo sono state previste diverse degustazioni e visite guidate nelle più importanti cantine di Paternopoli e una tappa fondamentale nei ristoranti del borgo dopo consumare la propria pausa immersi nei saperi e nei sapori della tradizione irpina. Il ritorno ad Avellino è previsto alle ore 19:10 con partenza dallo scalo di Paternopoli alle ore 18:00.

Per acquistare il biglietto del treno basterà collegarsi su https://linktr.ee/irpiniamood_foodfestival mentre per partecipare alle attività di Irpinia Mood a Paternopoli, basterà inviare una mail a info@visitirpinia. org dopo l'acquisto del biglietto.

Gli altri due appuntamenti sono previsti per

- venerdì 30 agosto. Destinazione Montella. Con un treno interamente dedicato alla stampa, agli chef di Irpinia Mood e agli attori del comparto turistico e enogastronomico.

- sabato 1 settembre. Destinazione Calitri. Con un treno che accompagnerà i visitatori alla scoperta dei produttori irpini e delle loro eccellenze.

Gli sponsor dell'ottava edizione di Irpinia Mood

Anche quest'anno, sono tante le realtà regionali e nazionali che hanno deciso di sostenere il progetto di Irpinia Mood e di accettare la sfida di rendere il food festival campano ancora più importante e performante. Suddivisi in tre diversi livelli di coinvolgimento, ecco la grande famiglia di partner che renderanno unica l'edizione 2024:

MECENATE

La Caramella Food & Beverage

Pasta Armando

MAIN SPONSOR

De Vizia Transfer Spa

SPONSOR

Olio Basso

Feudi di San Gregorio

Olio Fam

Acqua Dolomia

Lenzi Tartufi

Di Biase

Caseificio D&D di Luigi Di Cecca

Prosciuttificio Ciarcia

I Contadini

Tenuta Padì

Carni De Caro

Pescheria Fratelli Canale

I partner di Irpinia Mood 2024

Irpinia Mood – Food Festival 2024 è un progetto finanziato con risorse del Fsc – Piano sviluppo e coesione della Regione Campania, nell'ambito dell'avviso "Valorizzazione del turismo enogastronomico e si avvale del patrocinio della Provincia di Avellino.

Quest'anno Irpinia Mood può contare sulla prestigiosa partnership con Ampi, l'Accademia dei maestri pasticceri italiani, grazie alla quale sarà possibile ospitare all'interno della kermesse pastry chef del calibro di Francesco Boccia, Salvatore de Riso, Carmen Vecchione e Antonio Daloiso.

Altra partnership, siglata anche quest'anno, è quella con Buona Puglia, l'associazione di ristoratori e albergatori nata per mettere insieme tutto il meglio della gastronomia e dell'ospitalità pugliese, e che per l'ottava edizione di Irpinia Mood porterà ad Avellino chef come Francesco Nacci, Tiziana Parlangeli, Dino Perrone, Cosimo Russo, e tanti altri che nei prossimi giorni confermeranno la loro presenza al carcere borbonico.

Infine, Mab Security società specializzata nel settore della sicurezza nei luoghi di lavoro, presente in Campania e operativa su tutto il territorio nazionale grazie ad un network di uffici e professionisti in grado di mettere in campo attività di tutela dei lavoratori sempre aggiornate in

funzione all’evoluzione normativa sulle tematiche dell’igiene e della sicurezza sul lavoro.