Al salone del gusto di Torino i cibi tipici dell'Irpinia

Scritto da Red.
Mercoledì 24 Ottobre 2012 16:00



MONTORO INFERIORE – Due imprese irpine saranno premiate al salone del gusto Terramadre di Torino per il miglior eco-packaging alimentare. Il riconoscimento sarà conferito domenica prossima all'impresa Gaia di Montoro, vincitrice del premio nella categoria "Filiera del packaging primario, secondario e terziario" , che produce la famosa cipolla ramata di Montoro; e alla Grano Armando di Maria Gabriella De Matteis la cui pasta riceve il riconoscimento di Slow Food per il suo imballaggio ecocompatibile, biodegradabile e smaltibile nell'umido, nella categoria "Narrazione della qualità del prodotto", grazie ad un'etichetta che illustra ai consumatori, con trasparenza, le caratteristiche che contraddistinguono il prodotto, le modalità di produzione e le scelte aziendali, raccontando la tracciabilità degli ingredienti, la sua storia, la sua unicità e indicando il corretto riutilizzo o smaltimento dell'imballaggio.

Lo rende noto la condotta di Avellino di Slow food la quale ricorda che alla rassegna torinese sono presenti cinque aziende associate alla Comunità del Cibo tipico irpino: la Grano Armando di Gabriella De Matteis; l'azienda agricola Gaia di Nicola Barbato; l'azienda agricola Antico castello di Francesco Romano; il Casale del Principato di Sergio Spiniello e l'azienda agricola Macchioni di Mauro Ferrazzani Rempdte.

Sempre domenica 28 ottobre, alle ore 16.00, ci sarà anche, presso lo stand di Slow Food Campania, la presentazione della Comunità del Cibo tipico irpino.

Come ampiamente riferito in altra parte del nostro giornale nella giornata di ieri ad Avellino si sono festeggiati i 150 della Camera di Commercio. In questo contesto sono state premiate le 10 aziende Irpine con almeno 100 anni di storia alle spalle al 31 dicembre 2011. Tra queste due sono socie della nostra condotta: Torronificio Vincenzo Di Iorio di Dentecane e Cantine Di Marzo di Tufo.