Torrioni, nel villaggio ecosostenibile le eccellenze irpine

Scritto da Red.
Martedì 23 Gennaio 2018 13:35



TORRIONI – A Torrioni una giornata dedicata all'ecoturismo e alle eccellenze del territorio. Dopodomani, nell'ambito del cartellone di eventi "Lo cunto de li cunti: cibo per gli occhi" promosso dai Comuni di Torre le Nocelle (capofila), Petruro Irpino e Torrioni, giunto alla seconda edizione e finanziato dalla Regione Campania nell'ambito del Poc 2014-2020 (linea strategica 2.4 "Rigenerazione urbana, politiche per il turismo e cultura"), si terrà l'evento conclusivo della rassegna, con una giornata incentrata sulla formula dell'ecoturismo come sistema efficace di promozione del territorio e sui prodotti tipici, Greco di Tufo Dop su tutti.

Giovedì 25 gennaio si comincerà alle ore 15.30, in località Montenigro-Torrioni, con la presentazione del Villaggio ecoturistico Montenigro, primo villaggio "ecostostenibile" irpino ed una delle prima strutture in Campania concepite per declinare in chiave ecologica il turismo e la promozione della cultura rurale identitaria. Attraverso percorsi naturalistici, impianti e strutture attrezzati ad hoc che si articolano su una superfice totale di circa 32.000 metri quadrati, il complesso di Torrioni pone l'accento sulla diffusione della cultura del rispetto ambientale e sulla definizione del rapporto diretto dell'uomo con il territorio al quale appartiene.

Saranno presenti all'evento il sindaco di Torrioni Virgilio Donnarumma, il sindaco di Torre le Nocelle, Antonio Cardillo, il sindaco di Petruro Irpino, Giuseppe Lombardi, il direttore della cooperativa sociale Onlus Multiservice Amica Giuseppe Tornatore, il presidente della commissione Agricoltura della Regione Campania Maurizio Petracca, e l'assessore al Turismo della Regione Campania Corrado Matera.

La giornata-evento proseguirà alle ore 17.30 con il laboratorio degustazione dedicato al Greco di Tufo Dop prodotto nell'area di Torrioni. Presso la sala consiliare del Comune di Torrioni il

giornalista Luciano Pignataro guiderà la degustazione dei vini prodotti dalle cantine Centrella, Colline del Sole, Cennerazzo, Terre D'Aione e Sanpaolo.

La partecipazione agli eventi è gratuita: per informazioni è possibile contattare il 347.9904955, inviare una email a info@cibopergliocchi.it, visitare il sito web www.cibopergliocchi.it oppure seguire i canali Facebook, Instagram e Youtube dedicati all'evento.