Scritto da Red.
Venerdì 21 Settembre 2018 12:22





MELITO IRPINO – Ci sarà anche una prestigiosa e rinomata rappresentanza della ristorazione e della tradizione gastronomica irpina al Salone del gusto 2018 ospitato nei padiglioni di Lingotto Fiere nell'ambito della XII edizione di *Terra madre*, l'evento internazionale promosso dal Comune di Torino, Slow Food e Regione Piemonte in collaborazione con il Mipaaf (Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali) e dedicato al cibo buono, pulito e giusto.

Nel capoluogo piemontese, da ieri e fino al prossimo lunedì 24 settembre, arriveranno da tutto il mondo produttori, cuochi ed attivisti che daranno vita ad incontri, laboratori, percorsi interattivi all'insegna del #food for change, il cibo per cambiare.

A tenere alti i livelli della tradizione gastronomica delle zone interne della Campania ci sarà la delegazione irpina composta da Enzo Di Pietro, la moglie Teresa Riccio e la figlia Anita, dell'Antica Trattoria Di Pietro di Melito Irpino, che, insieme a Stanislao Licciardi, della Fattoria Licciardi di Montecalvo Irpino, si esibirà domani al Lingotto dando vita ad un vero e proprio laboratorio sull'agnello laticauda. Due i piatti che saranno presentati: agnello alla cacciatora (con peperoni cruschi, un po' rosato, cioè con qualche pomodorino, e agnello agli aromi con maggiorana, timo, rosmarino e altri aromi).

Farà parte dell'équipe dietro ai fornelli anche Lam Hiu Ching, per tutti Jyoti, la giovane cuoca di Hong Kong, con studi presso l'università di Scienze gastronomiche di Pollenzo, particolarmente legata alla famiglia Di Pietro di cui è stata spesso ospite per approfondire le sue conoscenze della cucina italiana, con una particolare predilezione per quella tradizionale della cosiddetta civiltà contadina.