Scritto da Red.
Lunedì 21 Gennaio 2013 17:36



MONTORO INFERIORE – Un tour figurato - attraverso le otto frazioni di cui si compone il territorio comunale - per ammirare chiese, santuari, palazzi gentilizi, il castello longobardo, la grotta di San Michele, le sorgenti Lauro e Labso che arricchiscono il Parco urbano dell'Angelo; la descrizione delle caratteristiche dei prodotti tipici locali: dalla ricercata cipolla ramata al pomodoro San Marzano; dai carciofi ai funghi porcini, dalle castagne alle nocciole; i piatti tradizionali locali tra i quali il Mallone Asciatizzo, piatto contadino impreziosito dalle erbe spontanee locali. Questi, in parte, i contenuti della guida al territorio e ai prodotti tipici di Montoro Inferiore che sarà presentata sabato 26 gennaio presso il Comune della Valle dell'Irno.

Il pamphlet, stampato in italiano e inglese, è stato realizzato dall'Atb Consulting di Avellino, in stretta collaborazione con il delegato alla promozione turistica del Comune di Montoro Inferiore, Bruno Spiezio; l'iniziativa rientra nell'ambito del progetto **"**I Percorsi di Montoro - Turismo e cultura nei borghi campani" Programma di Sviluppo Rurale - Psr Campania 2007/2013 Mis. 313. "La guida è un prodotto che ci aiuterà a promuovere al meglio il nostro territorio - ha commentato il presidente del Consiglio di Montoro Inferiore, Bruno Spiezio, delegato alla promozione turistica - chi viene a trovarci potrà conoscere non solo le bellezze naturali e storiche del nostro patrimonio culturale, ma soprattutto i nostri prodotti agricoli che vantano caratteristiche e peculiarità importanti come il carciofo e la cipolla ramata".

La "guida" è accompagnata da un quaderno illustrativo dedicato ai bambini "Scopri Montoro Inferiore con Tory". A latere della presentazione si svolgerà un workshop sui **"**Sistemi integrati di turismo locale: Linee guida di marketing territoriale-Operatori locali a confronto, nuove idee per nuove opportunità per il territorio
"
. La tavola rotonda vedrà la presenza di operatori istituzionali e privati del settore agricolo, turistico e della ristorazione, i quali si confronteranno per individuare nuove opportunità per il territorio montorese.

Sempre in mattinata si terrà anche la fase finale del concorso “Il cucchiaio di legno” con gli studenti delle classi terze di cucina degli istituti alberghieri con sede in provincia di Avellino e la premiazione dei tre vincitori.