Scritto da Red.
Giovedì 24 Gennaio 2013 11:37



MONTORO INFERIORE – Due importanti eventi previsti per sabato prossimo, 26 gennaio, a Montoro Inferiore. Entrambi aventi la finalità di portare avanti nel dinamico Comune della Valle dell'Irno un discorso sul turismo. Alle 10.00, si terrà presso la sede dell'Ipssar "Manlio Rossi Doria" un workshop sui "Sistemi integrati di turismo locale-Operatori locali a confronto: nuove idee per nuove opportunità per il territorio". Infatti sono stati invitati a partecipare all'incontro i titolari delle attività di ristorazione e alberghiere della zona, insieme alle aziende agricole impegnate nella coltivazione e trasformazione dei prodotti tipici locali. "L'amministrazione - ha dichiarato il sindaco Carratù - vuole che questo sia un primo momento di incontro e di raccordo per gli operatori economici del posto. Solo una buona rete del tessuto produttivo locale può garantire un reale sviluppo e l'amministrazione comunale crede fortemente in questo percorso."

Il workshop si svilupperà in due fasi, la prima prevede lo svolgimento di una work session sui sistemi integrati di turismo locale a cura dell'Atb Consulting; la seconda sarà destinata al confronto tra operatori istituzionali ed operatori economici del settore agricolo, turistico e ristorativo del posto. Previsti i saluti del dirigente scolastico dell'Ipssar "Manlio Rossi Doria" Michele Pippo e del sindaco di Montoro Inferiore Salvatore Antonio Carratù. Al dibattito, coordinato dal giornalista Marco Ingino, ci saranno Nicola Barbato, presidente del comitato della cipolla ramata, Oreste La Stella, presidente Gal1 Serinese-Solofrana, e Domenico Sessa, presidente Bcc Fisciano. Le conclusioni saranno affidate al direttore dello Stapa Ce.pi.ca Alfonso Tartaglia.

Al termine sarà presentata la guida al territorio e ai prodotti tipici di Montoro Inferiore, realizzata nell'ambito del progetto "I Percorsi di Montoro-Turismo e cultura nei borghi campani" , Programma di Sviluppo Rurale - Psr Campania 2007/2013 Misura 313. L'opuscolo, redatto in italiano e inglese, si propone di portare i visitatori in un tour virtuale tra i beni storico-naturalistici, i prodotti tipici e le ricette della tradizione di Montoro Inferiore.

Sempre durante la mattinata si terrà anche la fase finale e la premiazione del concorso “Il cucchiaio di legno” aperto agli studenti delle classi terze indirizzo cucina degli istituti alberghieri della provincia di Avellino. La giuria sarà composta da cinque membri: il responsabile scolastico Ipssar “Manlio Rossi Doria” di Montoro Inferiore prof. Pietro Montone, il prof. Luigi Vitiello, presidente dell’Unione regionale cuochi della Campania, l’ing. Lucio Napodano, fiduciario condotta Slow Food Avellino, Nunzia Del Regno, chef del ristorante “La Masseria” ed Agostino Della Gatta, coordinatore della condotta strada dei formaggi e dei mieli d’Irpinia.