Scritto da Red.
Mercoledì 30 Ottobre 2013 11:50




VALLESACCARDA – "Giunge alla terza edizione – si legge in un comunicato – la rassegna d'Arte culinaria dell'Appennino meridionale, evento dedicato alla gastronomia ecosostenibile, organizzato dal Comune di Vallesaccarda e in programma il 9 e il 10 novembre 2013. Il borgo irpino, che conserva intatti i tratti tipici del luogo ospitale, dove il viaggiatore può sostare e ristorarsi accolto dagli abitanti locali, lieti di offrire ciò che la terra e il lavoro donano, ha scelto di sposare i valori e la filosofia dell'eco-gastronomia con la creazione del brand Vallesaccarda eco-gastronomica, progetto coordinato dall'architetto Giuseppe Luongo. Quest'ultimo viene promosso, anche quest'anno, attraverso una manifestazione unica nel suo genere, che vede incontrarsi la tradizione culinaria irpina con l'inventiva di chef selezionati. Momento centrale della due giorni è, infatti, la cena-teatro, che si terrà sabato 9 novembre, a partire dalle ore 20.30, presso il centro sociale di Vallesaccarda, dove saranno realizzati dal vivo, presentati e gustati, piatti prelibati che raccontano di territorio e di cultura del buon cibo. Il teatro-scuola dedicato all'arte culinaria dell'Appennino meridionale è un momento didattico e al contempo conviviale: un happening innovativo che consente di ammirare, e soprattutto assaporare, ciò che l'arte di un team di chef di altissimo livello saprà creare durante la serata coniugando tradizione e innovazione. I 100 partecipanti alla cena-teatro, nella cornice di una location raccolta e confortevole, apprezzeranno tutte le componenti che danno vita ai prelibati piatti proposti: dalla scelta degli ingredienti alla preparazione degli alimenti, dalla cottura dei cibi alla guarnizione del piatto. Un vero e proprio laboratorio del gusto pensato per celebrare il territorio e la sua gastronomia. Gli chef ospiti della terza edizione della "Rassegna d'arte culinaria dell'Appennino meridionale", sono:

- Antonio Pisaniello del ristorante La Locanda di Bù di Nusco

- Franca De Filippis del ristorante La Pergola di Gesualdo

- Famiglia Pagliarulo del ristorante Minicuccio di Vallesaccarda

- Famiglia Fischetti del ristorante Oasis di Vallesaccarda

Conduce la serata Antonella Petitti, giornalista e direttrice della testata *Rosmarino news*. Per partecipare alla cena-teatro è indispensabile la prenotazione. La quota di partecipazione è di € 35. L'evento, che sarà aperto da una conferenza di presentazione e da un workshop dal titolo *Enogastronomia, territorio e sostenibilità: prospettive per la Baronia*, proseguirà domenica mattina con speciali laboratori didattici dedicati ai bambini aventi lo scopo di avvicinarli ad un rapporto sano con il cibo e alla scoperta delle tradizioni di una volta. Per gli appassionati di escursioni all'aria aperta sarà possibile partecipare (solo su prenotazione) anche al tour guidato *Alla scoperta della Baronia* a cura di *Angeli per viaggiatori*. Nei due giorni dell'evento, infine, presso i ristoranti Minicuccio e Oasis di Vallesaccarda, sarà possibile partecipare a *Cucine aperte*, dove si potrà assaporare e assistere alla preparazione dei piatti di uno speciale menù di degustazione al prezzo convenzionato di € 25,00. E' disponibile un'area attrezzata per i camperisti presso il campo sportivo di Vallesaccarda.