Scritto da Red.
Giovedì 24 Maggio 2012 13:27



CARIFE – Si svolgerà a Carife lo “Slow Food Day”, una manifestazione organizzata dalla sezione dello Slow Food “Irpinia colline dell’Ufita e Taurasi” diretta da Franco Arcidiacono, con l’intento di far riscoprire il cibo, il territorio, la cultura, la storia e l’identità delle comunità locali.

L’appuntamento è per sabato 26 maggio, alle ore 9.00, in Largo Monastero, nel centro storico, meglio noto col nome di “Fossi”. Le operazioni prenderanno il via già alle 6.00 di mattina, quando inizierà la cottura a fuoco lento del pranzo della transumanza. Alle 10.00 saranno registrati i partecipanti e alle 11.00 sarà servita la colazione contadina. Contemporaneamente si aprirà il mercato della resistenza contadina e della biodiversità delle valli del Calore, dell’Ufita, del Miscano, del Cervaro e del promontorio della Baronia.

Tra gli stand saranno aperti i laboratori del gusto sulla pasta “Li triìddi”, il ragù di carne, gli ortaggi in pastella. Saranno attivi i laboratori su “strumenti e suoni della tradizione popolare, sull’arte dell’intreccio, l’arte della ceramica e delle decorazioni, sui canti popolari.

Alle 12.00 sarà servito l’aperitivo a base di “bianchi d’Irpinia” vini che vanno sempre più affermando la loro unicità e la loro prelibatezza. Alle 13.30 ci sarà il pranzo che, oltre ai triìddi al ragù di carne, prevede l’agnello dei pascoli della Baronia al forno con patate; il montone dell’altopiano della Baronia porchettato; la pancetta di maiale alla carifana; carni locali arrostite con contorno di ortaggi in pastella; caciocavallo della Baronia impiccato con tartufo nero di Bagnoli Irpino; fave e cipolle; aglianico e acqua di sorgente di Carife.

Il costo del pranzo sarà di 15 euro per i soci e di 20 per i non soci. Il pomeriggio sarà dedicato alle escursioni guidate, alla visita all’area archeologica e a cavalcate lungo i sentieri naturalistici.