Scritto da Red.
Lunedì 15 Settembre 2014 10:12



ZUNGOLI – Si concluderà A Zungoli sabato prossimo, nella suggestiva cornice del convento di San Francesco, l'evento itinerante "I mestieri della dieta mediterranea delle valli del Cervaro e del Miscano" organizzato nell'ambito del progetto integrato di promozione del territorio "Trionfo di sapori mediterranei delle terre del Cervaro e del Miscano".

L'ultima tappa dell'iniziativa, che ha già toccato i Comuni di Savignano Irpino (Comune capofila), Casalbore, Greci, Montaguto e Montecalvo Irpino, si intitola – si legge in un comunicato – "La vergine di ravece", un happening del gusto dedicato al sapore forte e distinto dell'olio extravergine di oliva ravece Dop. Elemento base della dieta mediterranea, ai cui valori si ispira il progetto, l'olio, in Irpinia, ha la sua massima espressione in quello derivante dalla pregiata cultivar ravece, che si distingue per le peculiari caratteristiche aromatiche e gustative, in particolare per il suo gusto fruttato intenso, con un'armonica presenza della carica piccante e aroma erbaceo che ricorda anche sentori di pomodori verdi.

La naturale adesione allo stile di vita insito nella dieta mediterranea, anche se in luoghi lontani da quel mare del Cilento che ne ha caratterizzato lo sviluppo scientifico, ha ispirato la volontà di promuovere la ricchezza naturalistica, culturale e soprattutto agroalimentare delle due valli irpine, attraverso degustazioni guidate che, in sei tappe, hanno mirato a favorire l'approccio del turista verso sapori antichi in grado di evocare uno stile di vita a misura d'uomo. Nasce così il progetto "Trionfo di sapori mediterranei delle terre del Cervaro e del Miscano", finanziato nell'ambito del Psr Campania 2007/2013 - Interventi cofinanziati dal Feasr, Piano di sviluppo locale del Gal Irpinia – Misura 313 "Incentivazione di attività turistiche", il quale ha come obiettivo la valorizzazione delle valli del Cervaro e del Miscano attraverso i sapori tipici della dieta mediterranea che da sempre garantiscono un elevato livello di benessere e di qualità della vita.

Come di consueto, l’evento sarà improntato, infatti, alla sperimentazione gustativa del prodotto tipico di eccellenza, cui sarà dedicato un doppio “Laboratorio dei sapori mediterranei” aperto alla partecipazione di adulti e bambini e curato da Ivan Rizzitelli, esperto agronomo che illustrerà come riconoscere e apprezzare un olio di qualità. Nel corso dell’evento, che sarà ospitato all’interno e all’esterno del convento di San Francesco - le cui origini risalgono alla metà del XVI secolo, come sembra attestare una data posta sulla chiave dell'arco d'ingresso del chiostro - sarà possibile visitare gli stand dedicati agli antichi mestieri, dove si potranno ammirare all’opera il *mescitore re vino e r’uglio* (produttore di vino e di olio), il *furnaro* (fornaio), il *pastaro* (pastaio), il *casaro*, il *chianchiere* (macellaio) e l’ *ortolano*.

A completare l’esperienza, riproponendo il clima tipico di una festa di paese, vi sarà l’esibizione dal vivo di un gruppo folkloristico, che allieterà le contrade del borgo con un concerto ambulante di grande coinvolgimento. Visite guidate al magnifico centro storico del paese e alle grotte bizantine ospitate nel suo sottosuolo, oltre all’allestimento della mostra fotografica “Irpinia, terra di castelli, fede, gusto e sorgenti”, dedicata al territorio della provincia di Avellino nel suo complesso di natura e cultura senza eguali, opera del fotoreporter Giuseppe Ottaiano, arricchiranno ulteriormente la kermesse. Al termine dell’evento, che si svolgerà nell'ambito delle “Manifestazioni per il centro storico”, saranno offerti ai partecipanti assaggi di piatti tipici della tradizione locale con abbinamento di olio di ravece.