Scritto da Red.
Venerdì 23 Ottobre 2026 17:56



AVELLINO – “Il bosco e la vite. Maritata, fusilli e mugliatielli”: è il titolo del quarto appuntamento di “Praesentia. Gusto di Campania Divina – Viaggio alla scoperta della cultura enogastronomica della Campania”, in programma lunedì 26 ottobre ad Avellino, presso il complesso monumentale dell’ex carcere borbonico.

Promosso dall’assessorato al Turismo della Regione Campania, coordinato dalla direzione generale Politiche culturali e turismo della Regione Campania e attuato dall’Agenzia regionale Campania Turismo, Praesentia è un itinerario culturale ed enogastronomico che, da giugno a dicembre, attraversa la Campania, mettendo in dialogo storia, turismo, cucina e tradizioni per raccontarne le molteplici identità. Il progetto ha voluto investire anche sulla valorizzazione delle aree interne e sullo sviluppo del relativo turismo esperienziale, temi cari al presidente della Regione Roberto Fico.

L’incontro di Avellino esplorerà il rapporto profondo tra cucina, memoria e comunità. A ospitare la giornata sarà uno dei luoghi simbolo della storia cittadina come l’ex carcere borbonico, costruito nell’Ottocento e oggi sede del Museo Irpino. Un luogo che ha trasformato la propria funzione originaria in uno spazio di cultura e memoria collettiva, e che sarà protagonista della visita con cui si aprirà la giornata, seguita da una degustazione di marron glacé e caffè.

Il bosco e la vite accompagneranno il racconto di un’Irpinia in cui la cultura contadina e pastorale ha dato vita a un patrimonio gastronomico ancora profondamente radicato nella vita delle comunità. Ne sono espressione tre piatti simbolo della cucina irpina: i fusilli avellinesi, lavorati a mano con il tradizionale ferretto e tramandati di generazione in generazione; la minestra maritata, incontro tra verdure di campo e carni della tradizione; e i mugliatielli, involtini

di interiora d'agnello che raccontano l'antica cultura del recupero e la capacità di trasformare ingredienti semplici in preparazioni identitarie. Un patrimonio di gesti, saperi e sapori che diventa anche una chiave di lettura per scoprire l'Irpinia attraverso il turismo enogastronomico.

Aperto ad operatori turistici e stampa di settore, previa prenotazione online sul sito praesentia2026campania.it, dopo la visita al museo, il momento istituzionale, previsto alle ore 11.30, vedrà gli interventi di Vincenzo Maraio, assessore al Turismo, alla Promozione del territorio e alla Transizione digitale della Regione Campania, e Francesco Morra, presidente di Anci Campania.

Seguirà un approfondimento introdotto dalla professoressa Elisabetta Moro, antropologa e curatrice scientifica di Praesentia, con due contributi dedicati al valore del cibo nella vita delle persone e delle comunità. La professoressa Anna Maria Colao, docente di Endocrinologia all'Università Federico II di Napoli e vicepresidente dell'Istituto Superiore di Sanità, interverrà sul tema "Nutrirsi con intelligenza. Cibo, piacere, salute", approfondendo il rapporto tra alimentazione, benessere e prevenzione. Lo scrittore, poeta e paesologo Franco Arminio proporrà invece la riflessione "La vita è un'osteria. Cibo e comunità in Irpinia", un viaggio nel significato culturale e sociale della convivialità e nel legame tra cucina, paesi e identità delle aree interne. Il racconto passerà quindi dalla riflessione all'esperienza attraverso lo show cooking, in programma dalle ore 13.30 e condotto da Antonio Puzzi, Slow Food Italia Network Communication Manager e direttore responsabile della rivista Pizza e Pasta Italiana. Protagonisti saranno due interpreti della cucina irpina: Salvatore Ciccarelli, chef del Maeba Restaurant di Ariano Irpino, una Stella Michelin, che presenterà il Flan di minestra "quasi" maritata con chips di erbe di campo, crema e olio di cicoria, brodo di prosciutto; e Arcangelo Gargano, chef di Voria Osteria di Cairano, che proporrà il Mugliatiello con fave, cicoria e pecorino e i Fusilli alla cuta cuta con ragù di gallo.

Spazio anche alle produzioni d'eccellenza irpine, con la degustazione degli oli extravergine Hirpinia Limes Dop e Zahir 100% Ravece di San Comaio. Il dessert sarà affidato ad Antonio De Luca di Dolci Terre di Grottaminarda, che presenterà una verticale di torroni, omaggio a una delle più riconoscibili tradizioni dolciarie irpine.

Ad accompagnare la giornata sarà la musica de La Posteggia, con Massimo e Francesco Lobresca, padre e figlio, interpreti della tradizione musicale napoletana classica e moderna. Un ulteriore tassello di un racconto nel quale gastronomia, storia, poesia e musica diventano espressioni di un'unica identità culturale e strumenti per valorizzare l'Irpinia come destinazione da scoprire e vivere.

Dopo gli incontri di Ischia, Castellammare di Stabia e Ascea, Avellino sarà la quarta delle otto città protagoniste di Praesentia. Il viaggio proseguirà ad Aversa il 9 novembre, a Benevento il 23 novembre, a Napoli il 7 dicembre e si concluderà a Pozzuoli il 14 dicembre.

Praesentia Avellino

ex carcere borbonico

ex carcere borbonico 2

assessore maraio

chef gargano

chef ciccarelli

elisabetta moro