



Maestri assaggiatori Una parte della delegazione Onaf di Salerno. Sotto, la direttrice dell'Associazione Borgo di Terravecchia, Helen Cataldo

Giffoni Valle Piana Kermesse organizzata da Regione, Comune, Onaf Italia e Slow Food Campania

Formaggi campani in passerella

Tre giorni a Borgo di Terravecchia, da bere i grandi vini del Parco dei Picentini

Piero Vistocco

Tre giorni per imparare ed a conoscere gustando le tipicità casearie regionali. Scenario dell'iniziativa gastronomica l'antico e ristrutturato borgo medievale di Terravecchia, gestito dall'associazione guidata dal giornalista Luciano Pignataro e diretto da Helen Cataldo. «Le vie del Latte Formaggiata Campana» è il tema dominante, diviso tra laboratori, seminari e degustazioni aperte anche agli studenti delle scuole giffonesi. Si parte oggi ed andrà avanti fino a venerdì.

La kermesse è promossa dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, dal comune di Giffoni Valle Piana, dall'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi che a Salerno è diretta da Maria Sarnataro, responsabile scientifica del progetto con Pignataro. Slow Food Campania si offrirà ad esperti e curiosi come ghiotta opportunità per

imparare a degustare le tipicità casearie della Campania.

Circa trenta i formaggi tipici al banco di prova, che verranno proposti e presentati in ogni loro minimo dettaglio. Per tre giorni il suggestivo complesso fortificato di Terravecchia ospiterà la singolare iniziativa, si tratta di un viaggio nell'educazione al gusto alla scoperta dei sapori del territorio aperto a grandi e piccini, considerato la notorietà del posto diventato famoso nel mondo per il cinema dedicato ai ragazzi. Venerdì a partire dal mattino seminari di assaggio a cura di Maria Sarnataro, nel pomeriggio i pecorini della Campania: Bagnolese, Carmasciano, Laticauda, Matese. In serata la pasta filata della Campania: Mozzarella nella Mortella, Caciocavallo Podolico, Provolone del Monaco, Caciocavallo Irpino, Caciocavallo Silano.

Negli ampi saloni del palazzo Federico II proiezione del video Gente di Terra Madre, si tratta di un filmato di venticinque minuti che raccoglie le più belle im-

Ingresso libero

Degustazioni guidate solo per prenotazione



magini di tutti coloro che fanno parte della filiera alimentare per difendere agricoltura, pesca e allevamento sostenibile.

A seguire sarà offerto al pubblico un banco assaggio dei formaggi campani in abbinamento vini Picentini da bere, con le aziende dei colli di Salerno igt, Casa di Baal, Casula Vinaria, La Morella, Le Vigne di Raito, Longo, Luna Rossa, Mila Vuolo, Montevetrano, Reale, Spera, Terre di Vento, Tiziana Marino.

Le degustazioni guidate sono a prenotazione: masarnat@tiscali.it, il programma su www.lucianopignataro.it

L'iniziativa ha la collaborazione della Comunità Montana Picentina, della Centrale del Latte di Salerno, della Fabbrica dei Sapori e del caseificio Verace. La tre giorni è stata presentata al Goccia dal sindaco di Giffoni Valle Piana Paolo Russomando, Maria Sarnataro, Pignataro e dal presidente dell'associazione Giornalisti Salernitani Enzo Todaro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA