



**IL WEEK END
GASTRONOMICO**

**IL LIBRO DI
SCATOZZA A
SUCCIVO**
Sabato 2
Settembre alle ore
19.00 a Succivo,
presso il Casale di
Teverolaccio si
presenta a il libro
del giornalista
Carlo Scatozza "In
Bici nei dintorni
della Reggia di
Caserta, racconti
di cicloturismo,
con GiroGustando"
edito da
Wood&Stein.
All'evento, a cura
del gruppo
enogastronomico
culturale atellano
presieduto da
Salvatore Sapio,
saranno presenti il
sommelier e
cicloturista
Alessandro Farina,
il Professore Luigi
Di Santo
dell'Università di
Cassino e il
giornalista
Luciano Pignataro.
A coordinare
Roberto Iavarone
di Risorgimento
Atellano. Saranno
presenti con un
saluto il sindaco
di Succivo
Salvatore Papa e il
delegato alla
Cultura Giuseppe
Mitrano.

“Rimanenze” è il tema della settima edizione organizzata da Visit Irpinia a cui partecipano decine di cuochi. Da oggi a domenica il capoluogo diventa il centro gastronomico della regione tra degustazioni e cooking show

Irpinia Mood Avellino capitale

Sotto, lo chef Mirko Balzano, direttore artistico della manifestazione Irpinia Mood in programma da oggi sino a domenica al Carcere Borbonico di Avellino e che ha per tema “Rimanenze”



Luciano Pignataro

Da oggi a domenica il Carcere Borbonico, ospiterà il meglio della produzione enogastronomica irpina e alcuni dei migliori chef della Campania, in un evento imperdibile. Quattro giorni di festa in cui verranno celebrate le eccellenze irpine e nazionali in quello che dal 2015 è sicuramente l'evento gastronomico irpino più importante.

Uno scatto di orgoglio che ha visto lo chef Mirko Balzano, direttore artistico dell'evento, e un gruppo di giovani darsi da fare per ribadire l'importanza dell'immenso patrimonio gastronomico del territorio, decisamente sottovalutato e comunque non conosciuto come i suoi vini.

Irpinia Mood - Food Festival, infatti, più che un evento, è un piano di sviluppo del territorio della provincia avellinese, come tiene ad evidenziare la startup innovativa Visit Irpinia che organizza la rassegna. «Un luogo di scambio in cui si incontrano gli artigiani del gusto e gli amanti del buon cibo - spiega Eugenia Lopez Snaider, responsabile Marketing & Comunicazione - il luogo dove i visionari si incrociano con la concretezza di chi ha deciso di restare ed investire in Irpinia».

Sin dalla prima edizione, l'idea di base del festival, è stata mettere in mostra le eccellenze gastro-

nomiche e vitivinicole irpine quale biglietto da visita per continuare a sviluppare un vero e proprio brand Irpinia.

Alfieri di questo messaggio tantissimi chef, affermati o emergenti, irpini e non, chiamati, ogni anno, a interpretare le loro ricette con le loro abilità e le qualità dei prodotti che la terra ci offre.

Il programma si svolge dalle ore 19 fino a mezzanotte. Ogni sera, sarà possibile degustare le ricette degli chef presenti. A ognuno di questi sarà dedicata una postazione personale, in tal modo il visitatore potrà non solo assaggiare un piatto d'autore, ma anche vedere gli chef all'opera nella fase di realizzazione. Ogni ricetta sarà ispirata dal tema di questa

edizione, RIMANENZE, e potrà contare sul supporto di alcuni partner tecnici e i loro prodotti. «In particolare - spiegano gli organizzatori - l'obiettivo è celebrare le persone che provano a cambiare le cose nel luogo in cui sono nati producendo un'evoluzione nel cuore del sistema economico e culturale delle aree interne, vittime del fenomeno dello spopolamento. Dunque il territorio non va inteso esclusivamente come bene, ma anche come responsabilità comune rivendicando servizi negati o perduti».

A completare l'offerta della kermesse, la proposta enologica, quest'anno a cura delle Cantine I Favati e la proposta brassicola, a cura di Birrifico Ventitrè, i talk di

approfondimento e la musica dal vivo.

Per rendere maggiormente fruibile e piacevoli le serate, quest'anno, sarà possibile acquistare un numero limitato di piatti degli chef in anteprima, una settimana prima dell'evento, grazie alla web app di Irpinia Mood.

Sostenere la 'rimanenza' significa quindi promuovere lo sviluppo sostenibile, la biodiversità e l'identità dei luoghi, omaggiando la forza e la determinazione di chi ha scelto di rimanere per un futuro migliore. L'importanza della manifestazione è nello sforzo di fare rete e sistema in una provincia ricca di grandi solisti ma, un po' come tutto il Sud, priva di una intelligenza collettiva in grado di promuoversi adeguatamente. Tra gli ospiti che interverranno: Pierluigi Simmini - Head of Sales Italy di Too Good To Go; Carlo Spinelli, scrittore gastronomico e consulente per programmi TV e radio (Masterchef, Rai2, RaiRadio2); Fabio Bucciarelli direttore dell'Accademia Niko Romito; Marco De Matteis, Amministratore Delegato di De Matteis Agroalimentare Spa; Rossana Petrozziello, produttrice vitivinicola Cantine I Favati; Antonio Limone, Direttore Generale Istituto Zooprofilattico del Mezzogiorno; Sara Roversi, Fondatrice The Future Food Institute e decine di chef.

info: www.irpiniamood.it



DA SAPERE



DURAZZANO

GustArte con gli chef e degustazioni di vini

Nel solco della tradizione di 'Gustarte', anche in questa sesta edizione vuole abbinare arte e enogastronomia sul bellissimo palcoscenico del centro storico di Durazzano. Per quanto riguarda i vini, il programma prevede due masterclass. Venerdì 1 settembre, alle 20.30, una degustazione con le rarità bianche campane. Sabato 2, alla stessa ora, in scena le rarità rosse. Previste anche due degustazioni bendate. Le degustazioni saranno guidate da Pasquale Carlo (Vinibuoni d'Italia), accompagnato venerdì da Antonella Amodio (Doctor Wine) e in quella sabato da Antonio Follo (Ais).

(info e prenotazioni per show cooking e degustazioni: www.gustarte.org - 327.8351634)



SORRENTO

Sfizi, focacce e panini serviti nel "panaro"

Come dice la parola stessa, il "panaro" è un cesto dove si riponeva il pane. Martina Di Bartolomeo, cilentana, ha pensato di intitolargli il suo delizioso "buchetto" da poco aperto sul corso di Sorrento. Un fast gourmet di sfizi, panini, focacce, insalate e altro da consumare su alti sgabelli o per strada. Materie prime eccellenti, combinazioni divertenti, gusto garantito. Ci sono piaciute la focaccia con capocollo, formaggio e friggittelli; quella con carciofo, hummus e pomodori semidry; il panino con la soppresata di Gioi, il caciocotta di capra e le melanzane alla scapece; la bruschetta con alici di menaica e papaccelle; l'insalata con la mozzarella nella mortella, pomodori di Sorrento, mirto secco e salsa al basilico.



Giovane Pizzaiolo dell'anno col Mattino: iscrivetevi al grande concorso

Sino al 31 agosto sono aperte le iscrizioni per partecipare al primo concorso nazionale Giovane Pizzaiolo dell'anno. Le condizioni per partecipare sono due: avere da 18 a 25 anni e lavorare già in una pizzeria. Per questo invitiamo anche i grandi pizzaioli a segnalarci i loro collaboratori più

giovani. Per partecipare è semplice: bisogna mandare una mail a partire dal 1 agosto e non oltre il 31 agosto all'indirizzo di posta elettronica nuovitalenti@ilmattino.it. Nella richiesta bisogna scrivere nome e cognome, luogo e data di nascita, il telefono e la mail, il curriculum con

tutte le esperienze formative e lavorative sin qui fatte. Bisogna aggiungere il nome del locale in cui si lavora in Italia o all'estero. Infine non dimenticare di autorizzare il trattamento dei tuoi dati personali. Ancora una foto al lavoro in buona risoluzione. Dalle domande saranno scelti 50 partecipanti e poi i dieci finalisti.



**IN VINO
VERITAS**



A cura di
**Luciano
Pignataro**

FIANO DI AVELLINO 2021 MARSELLA

Nuova etichetta per il grande Fiano di Guido

Cambio di etichetta per Guido Marsella che riprende dei tratti classici delle prime annate. A parte questa novità, il 2021 appena entrato in scena, come di consueto due anni dopo la vendemmia per differenziarsi dagli, il bianco si conferma poderoso e ricco di grandi promesse per gli anni a venire. Come è noto, Guido Marsella e Antoine Gaita di Villa Dlamante furono i primi piccoli produttori a presentare il proprio vino con una anno di ritardo imponendo una tendenza che ormai appare

generalizzata. Un buon Fiano di Avellino ha bisogno di almeno un anno di bottiglia prima di presentarsi nel migliore dei modi al consumato. I sentori di agrumato stavolta prevalgono sulle note fumé tipiche di questa etichetta. Il bianco è ricco di energia e ha bisogno ancora di un po' di tempo per distendersi bene. Sicuramente la 2021 una delle migliori annate di sempre per il Fiano di Avellino e Guido l'ha centrata.



FIANO DI AVELLINO
2021 DOCG
GUIDO MARSELLA
SUMMONTE (Av)
Via Marone, 1
Tel. 348 477 7019
www.guidomarsella.it
Prezzo sul web:
sui 25 euro

**IL POSTO
GIUSTO**



A cura di
**Santa
Di Salvo**

CUCU' SORRENTO

Locale giovane cucina versatile e senza orario

L'orologio a cucù non manca, a ripetere il gioco infantile che dà il nome al locale. Ma lo stile è internazionale, alle pareti opere di giovani artisti e all'esterno si sosta anche per un cocktail.

Belle le proposte in carta, dove non manca un menu tutto "green". Ma i cavalli di battaglia di Alfonso Natale, da tre anni chef del locale gestito da Massimo Catapano, sono classici come la parmigiana di melanzane o variazioni raffinate come lo sgombrò marinato e affumicato alla catalana, caramellato con cipolla rossa e

albicocche. Gragnanese, molte esperienze nei grandi alberghi della Costiera, Natale sa proporre una tavola ampia e sempre convincente. Dai bottoni di pasta fresca ripieni di genovese al risotto agli agrumi con crudo di spigola e aglio nero, ai filetti di baccalà in tempura con salsa agrodolce c'è un'idea precisa di cucina. Aperto dalle 11 a notte fonda, il locale è versatile e accogliente. Buona la carta dei vini e delle bollicine.



CUCU'
SORRENTO (Na)
Corso Italia, 151
Tel. 081.18549675
Chiusura: mai
Prezzo medio
70 euro
vini esclusi