

I PRODOTTI

Tra i produttori la Cantina dell'Arte di Piano di Montoro Inferiore, rappresentata dallo chef Alberto Ferrigno che ha preparato un ottimo maialino al forno, il simpatico e bravo Raffaele Vignola del bar omonimo di Solofra, con i suoi straordinari succhi di frutta



IPSSAR

Particolare la performance degli alunni del terzo anno dell'I.P.S.S.A.R "Manlio Rossi Doria", che nonostante la giovane età si sono dimostrati in grado di competere con chef molto più esperti

LUCIO NAPODANO

Fiduciario Condotta Slow Food Avellino

Si è svolta il 9 e 10 maggio presso il ristorante La Masseria a S. Felice di Montoro Inferiore la "Maratona a Tavola", una kermesse con la partecipazione di chef, pizzaioli e pasticceri provenienti da varie regioni del Centro-Sud e di studenti dell'Istituto Alberghiero "Manlio Rossi Doria" di Montoro Inferiore.

Nella bella struttura guidata con grazia e decisione da Nunzia Del Regno (socio della Condotta Slow Food Avellino), si sono esibiti 30 concorrenti, con la regia del Patron Alfredo Leone, pugliese noto in tutto il mondo, che conduce la maratona fin dalla prima edizione risalente a 38 anni fa. La folta giuria ha valutato con obiettività e competenza le decine di preparazioni dei concorrenti, quasi tutte di livello elevato.

Particolare la performance degli alunni del terzo anno

dell'I.P.S.S.A.R "Manlio Rossi Doria", che nonostante la giovane età si sono dimostrati in grado di competere con chef molto più esperti, tra i quali Giovanni La Marra di Albano Laziale, che ha presentato costolette di agnello davvero squisite.

Hanno brillato, facendo figurare ottimamente la Condotta Slow Food Avellino, le Aziende associate alla Comunità del Cibo Tipico Irpino: la Cantina dell'Arte di Piano di Montoro Inferiore, rappresentata dal titolare Dino Renna e dallo chef Alberto Ferrigno che ha preparato un ottimo maialino al forno, il simpatico e bravo Raffaele Vignola del bar omonimo di Solofra, con i suoi straordinari succhi di frutta 100% e gli imperdibili bignè con crema Chantilly, ed

Ad esibirsi sono stati 30 concorrenti, con la regia del Patron Alfredo Leone

Ornella Giaquinto, presente con i suoi mieli prodotti a Montoro Superiore.

Il momento più straordinario della manifestazione è stato il festeggiamento di 2 ultracentenari di Montoro Inferiore: Angiolina De Pascale, la "Signorina" di Piano (come lei stessa si definisce) di 101 anni e Sabato Troisi, un incredibile ed elegante giovanotto nato 100 anni fa a Preturo, tifosissimo dell'Avellino Calcio che ha seguito su tutti i campi della serie A e B.

Con eccezionale umanità e lucidità, queste due persone meravigliose si sono sottoposte alle interviste della brava giornalista Camilla Nata, che vedremo prossimamente su Rai1 nella trasmissione pomeridiana "La Vita in Diretta" condotta da Mara Venier, e

La folta giuria ha valutato con obiettività e competenza le pietanze

sono state premiate dal Sindaco di Montoro Inferiore Salvatore Antonio Carratù con una statuetta ciascuno, opere d'arte della terracotta napoletana realizzate dalla Ditta Ferrigno di Napoli, celebre per i propri presepi.

Impreziosita da queste 2 splendide presenze, la manifestazione si è chiusa con successo tra gli applausi, con un affettuoso arrivederci all'anno prossimo da parte di tutti, dal più giovane di età al più giovane di spirito.

Domenica, 19 maggio, l'appuntamento è a Taurasi e Mirabella Eclano, con un pullman in partenza da Avellino piazza Libertà ore 9.30, prezzo 35€/persona compreso pranzo e visite al Castello ed alla Cantina Caggiano a Taurasi ed agli scavi di Aeclanum, e che per prenotare è necessario rivolgersi all'agenzia Wonderful World Agency della nostra Socia Chiara Petruzzello in Avellino alla via Tagliamento 119 o telefonare a 082538891 - 3403109957.