

Vibonati: domani e mercoledì c'è "Tirone delle Eccellenze"



Il 25 e il 26 luglio a Vibonati (Sa) si terrà l'evento il "Tirone delle Eccellenze". Enogastronomia, identità culturali, arte, paesaggio saranno gli ingredienti della manifestazione vibonatese voluta dall'amministrazione comunale e organizzata in collaborazione con la Fisar e le Edizioni dell'Ippogrifo. "Siamo davvero entusiasti – racconta l'assessore alla Cultura Genny Gerbase – di ospitare una due giorni dedicata interamente alle prelibatezze enogastronomiche del nostro Cilento".



Il Tirone delle Eccellenze è un'occasione unica per promuovere il centro storico di Vibonati e permettere a produttori, ristoratori, operatori del settore, artisti,

cultori del food, turisti e appassionati di incontrarsi in un viaggio – percorso che si svilupperà nelle principali piazze del centro storico.

“Attraverso questo eccellente défilé di produzioni agroalimentari e vitivinicole locali – continua l’assessore – l’amministrazione si propone di far diventare Vibonati un punto di riferimento per gli amanti della tradizione della buona tavola. L’obiettivo precipuo è quello di promuovere la conoscenza dei prodotti nostrani e le capacità di uomini e di imprese del territorio, sì da creare sinergie ed occasioni di incontro e conoscenza reciproca. Il tutto all’insegna dell’innovazione, della genuinità e della qualità delle materie prime”.



La due giorni con inizio alle ore 20,30 si svilupperà tra le piazze del centro storico di Vibonati. Nella piazza della cultura la presentazione di libri: il 25 luglio 2017 sarà presentato il volume di Luciano Pignataro *Le ricette del Cilento* – Quinta Edizione – delle Edizioni dell’Ippogrifo, con Fabio Riccio, giornalista enogastronomico, Giuseppe D’Amico, giornalista e curatore di un testo del volume e Giovanna Voria, ambasciatrice della Dieta Mediterranea e titolare dell’agriturismo Corbella a Cicerale (Sa).



La sera del 26 luglio 2017 sarà presentato il volume di Enzo Landolfi *158 comuni 258 ricette 358 filmati Salerno una Provincia da gustare* della PrintArt Edizioni con l'autore, il giornalista Enzo Landolfi, ne discuterà il prof. Vincenzo Abramo. Le due presentazioni saranno coordinate dall'assessore alla cultura Genny Gerbase.

Nel centro storico di Vibonati saranno presenti gli stand enogastronomici.

I produttori del vino, nella piazza del vino, con una verticale sul Fiano del Cilento – vino longevo, a cura della Fisar.

I produttori di olio, nella piazza dell'olio, ed i produttori di mozzarella e formaggi nella piazza del latte.

Vi sarà, inoltre, la pizza fritta cilentana insieme a produttori di birre artigianali.

Nelle piazze, strade e vicoli del centro storico saranno presenti i produttori di eccellenze enogastronomiche del Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni, il tutto allietato da buona musica.

Tenuta Chirico: gusto, passione e natura sulle tracce di Parmenide

Alla scoperta di Ascea e delle sue bellezze. Non smetterò mai di ringraziare Benedetto, Giovanni, Maria e Silvia Chirico per avermi letteralmente catapultato in un tour affascinantissimo. Mezza giornata per decantare il proprio territorio e le sue bellezze partendo dall'azienda di famiglia.



Maria Sarnataro

La Tenuta-Caseificio Chirico è un esempio di azienda etica ed ecosostenibile con un profondo rispetto dei ritmi lavorativi e una sapienza particolare nella gestione dell'allevamento. Tra poco festeggeranno le nozze d'oro della loro passione. Nell'attesa hanno deciso di organizzare un evento articolato in più momenti per far conoscere ufficialmente le proprie potenzialità.



La prima tappa: al lido “Il Brigantino”. Grazie alla sapienza di Maria Sarnataro, vicepresidente nazionale Onaf (Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio), sono stati assaggiati e presentati nell’ordine: la mozzarella nella mortella preparata con latte vaccino;



Tenuta Chirico, Mozzarella nella mortella

la mozzarella di bufala; il caso re vacca ammurriato; il provolone piccante con stagionatura 12 mesi. Emozionate e felici Silvia e Maria, sempre a fianco del papà e del fratello, quotidianamente impegnate a macinare chilometri come ambasciatrici di Ascea e del Cilento. D'altronde, se questi posti incantarono Elea e Parmenide non fu casuale.

La natura selvaggia conquista ancora oggi l’attenzione e così non è mancata neanche l’escursione in costiera.

La seconda tappa: l’allevamento di bufale, vacche e capre a

un chilometro dal caseificio.



Qui papà Benedetto ha vestito i panni del Cicerone presentando con orgoglio anche l'impianto di biogas che permette di riutilizzare il letame per fini energetici. Merito anche di Giovanni che le sorelle definiscono: "un gran lavoratore come papà".

Dopo tanta fatica, non poteva mancare la terza tappa all'insegna della convivialità vera e genuina. Tutti alla Tenuta Chirico per una cena degustazione a quattro mani con Giovanna Voria, ambasciatrice ufficiale della Dieta Mediterranea e Gerardo Del Duca. Insieme hanno declinato un menù i cui protagonisti sono stati i prodotti Chirico.



Tenuta Chirico, Sfoglia
rustica con ricotta

Così dopo l'aperitivo con calzoncelli di pasta rustica e pasta pizza, la sfoglia ripiena di ricotta accompagnata dal

vino "La Matta" si è ufficialmente aperta la serata.
Tutte le pietanze sono state valorizzate ulteriormente dai vini dei pirotecnici Betty Iuorio e Pasquale Mitrano, animatori instancabili dell'azienda Casebianche di Torchiara.



Un tuffo identitario si è realizzato con l'insalata di farro (azienda agricola Cavalieri) con ceci bianchi e neri, fichi, pomodoro, accompagnata dalla mozzarella nella mortella.



Tenuta Chirico, Insalata di farro

A seguire i conchiglioni ripieni di datterini gialli e rossi con ricotta di bufala.



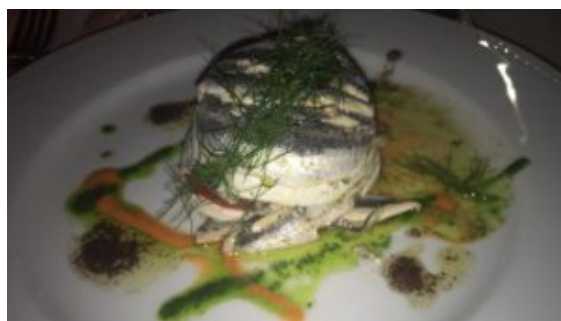
Tenuta Chirico, I
conchiglioni

Golosissimo il fior di bufala con bacche di mirto selvatiche sciroppate del Cilento con olio evo e colline di Zenone.



Tenuta Chirico, Fior di
bufala

Apprezzatissimo anche il tortino di alici e mozzarella di bufala, bello nella presentazione e golosissimo all'assaggio.



Tenuta Chirico, Tortino di

alici e mozzarella di bufala

Come se non bastasse, un tris di dolce scandito dal cornoricco con ricotta di bufala e scorzetta di arancia candita, dalla torta ricotta e fico bianco del Cilento e dalle pesche con ricotta e cioccolato.



Tenuta Chirico, Tris
di dolci

Al di là della bravura di Giovanna e Gerardo indimenticabile rimarrà l'atmosfera respirata dai commensali. La famiglia Chirico si è contraddistinta per l'ospitalità e l'accoglienza fuori dal comune e per la capacità inimitabile di accogliere ognuno come persone di famiglia.

Cilento On The Road grazie

all'intuizione dei fratelli Chirico



Cilento: un viaggio nelle bellezze di Ascea. Merito del "Caseificio Chirico". L'azienda agrituristica ha intrapreso un percorso di valorizzazione dei propri prodotti e dei paesi della "Dieta Mediterranea".

L'obiettivo è promuovere il patrimonio culturale, naturalistico ed enogastronomico del territorio.



Per questo motivo, i fratelli Chirico per domani pomeriggio

hanno organizzato un tour appassionante che mira al risveglio sentimentale.

Prima tappa alle 17.30 alla scogliera di Ascea Marina dove presso il lido "Il Brigantino" ci sarà la degustazione guidata di formaggi a cura delle delegazione Onaf di Salerno.



Seconda tappa alla 19.50 con la visita guidata alla Fattoria Chirico. Sempre qui alle 21 ci sarà la terza e ultima tappa la cena degustazione con gli chef Giovanna Voria dell'Agriturismo Corbella di Cicerale e Gerardo Del Duca della Tenuta Terre di Bosco Bar Pasticceria Franco.

Per info

Tenuta Chirico (Caseificio, agrigelateria, degustazioni)

via Mulino Vecchio 23 – Marina di Ascea (Sa)

Tel./Fax +039 0974971584 – info@caseificiochirico.it – www.caseificiochirico.it

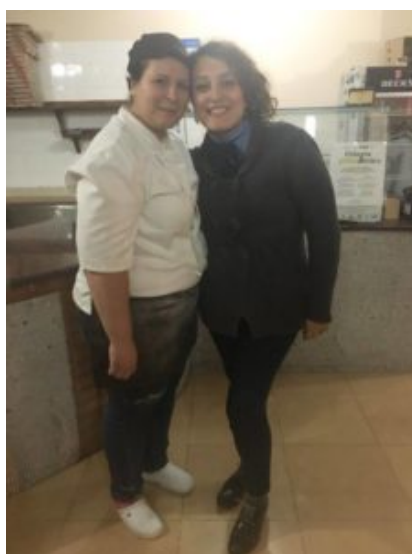
Ph Antonio Ambrosio

La pizza “A Giovanna” dedicata da Angela De Vivo a Giovanna Voria è un micro pulla tricot

di Maria Pepe



Una coccola autunnale, un micro pull tricot nel delicato giallo d'autunno, caldo e avvolgente, tendente al senape, ma meno verde e più ambrato. Particolarità impattante che lascia il segno e che non si può ignorare, la manica, tre quarti a campana, costruita con ampie e vaporose ruches. Un capo in lana che dà la sensazione della morbida carezza del velluto. Un indumento che svela e racchiude in sé la complicata malia dell'animo femminile, segreto che... solo una donna poteva conoscere e ben interpretare...



Da sx: Angela De

Vivo e Maria Pepe

Angela De Vivo, “lady pizza”, crea la sua ricercata, sofisticata e gradevolissima “A Giovanna”



Pizza Pazza per i
Pazzi della Pizza,
“A Giovanna”

(crema di ceci di Cicerale, fior di latte, baccalà, limone prezzemolo, olio evo dop), pizza dedicata a Giovanna Voria, “signora dei ceci di Cicerale”, un bozzetto che insieme alla sua ricetta, catturano sin da subito il cuore e la gola.

**Eboli: da “Nostro” il
percorso del grano di
Giovanna Voria**

IL PERCORSO DEL GRANO

LABORATORIO E SHOW COOKING

TENUTO DALLA CHEF
GIOVANNA VORIA

26 FEBBRAIO 2016 DALLE ORE 16:00

PARTNERS:

S.S. 18 Km. 81 + 150 • Loc. cioffi • Eboli SA

Le tradizioni della nostra terra raccontate con le sapienti mani dello chef Giovanna Voria. Questo l'obiettivo del laboratorio di cucina e show cooking "Il Percorso del Grano", ideato e promosso da "Eppiness Eventi", al via il prossimo 26 febbraio dalle ore 16 presso il ristorante "Nostro" ad Eboli.

Si tratta del primo di quattro appuntamenti durante i quali i partecipanti avranno la possibilità di toccare con mano, conoscere e provare alcune delle reali eccellenze del nostro territorio, quali farine e grani comunemente utilizzati per la realizzazione della pasta, punto cardine della nostra alimentazione e della dieta mediterranea, già patrimonio culturale dell'umanità per l'UNESCO. Nel corso dell'evento, la chef Giovanna Voria sarà infatti supportata da importanti produttori locali che metteranno a disposizione le loro produzioni più pregiate proprio per il laboratorio e lo show-cooking: birrificio Agrado, Nunzio Mancino de "Gusti di Napoli", Azienda Agricola Paragnano.

Ulteriore prestigio alle produzioni utilizzate durante il laboratorio è dato dalla collaborazione e presenza istituzionale del gruppo di lavoro "QR Code Campania", il

sistema pubblico di certificazione delle produzioni agroalimentari ed agroindustriali made in Campania realizzato con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno, che consente a migliaia di prodotti di essere certificati – per la prima volta in assoluto – da un ente di sanità pubblica che garantisce le produzioni locali e tutela i consumatori.

Nel corso del primo appuntamento, *“Dal chicco di grano a mani in pasta”*, si prevede: □- laboratorio con lo chef Giovanna Voria, con analisi conoscitiva di grani e farine, paste povere e paste all'uovo, trafile di pasta più comuni (i tre formati di cavatelli, le cortecce, i tre tipi di fusilli, le orecchiette, la lagana, i tagliolini, le pastine, i millimbandi o gratta gratta, le farfalle), paste ripiene; □- show-cooking e ricette d'autore con lo chef Giovanna Voria, con interazione diretta di tutti i partecipanti per la lavorazione della pasta nelle diverse trafile (per tutti i partecipanti sarà possibile portar via i prodotti realizzati durante questa fase); □- degustazione, incontro con i produttori del Cilento e delegati del gruppo di lavoro “QR Code Campania”, rilascio dell'attestato di partecipazione.

Possono partecipare al laboratorio tutti gli amatori e gli operatori del settore: al termine di ognuno dei quattro appuntamenti previsti verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

Il costo di ogni singolo appuntamento è di € 20. A coloro i quali volessero partecipare a tutti gli appuntamenti previsti sarà riservato il prezzo speciale di € 60.

Le prenotazioni dovranno pervenire entro e non oltre il 21 febbraio 2016.

Per ulteriori informazioni e per prenotarsi, è possibile utilizzare i seguenti contatti:

Telefono 366 8011716

Mail alimentiamo.it@gmail.com