

Ad Alife la prima edizione di “Via delle bontà”

Alife 9 Agosto 2016, in occasione della prima edizione della Manifestazione la “Via delle Bontà” l’associazione A.P.A. dei produttori di cipolla Alifana e la Proloco presentano un evento unico dove l’arte della terra incontra l’arte dello spettacolo e l’arte culinaria. Tutti insieme, quindi, per festeggiare la protagonista principale della serata, la cipolla Alifana.

“Via delle Bontà” è la manifestazione dove chef, artisti, contadini e consumatori si incontreranno per dare festa alle eccellenze del nostro territorio. Sarà possibile acquistare direttamente dai produttori agricoli e degustare piatti tipici realizzati da importanti chef e godersi spettacoli di arte musicale e figurativa.

La novità di spicco per questa edizione saranno i “Cooking Show” presentati da importanti Chef ed esperti del settore. Verranno raccontati e fatti degustare piatti innovativi e della tradizione culinaria con la direzione dello chef Narrante Emilio Pompeo e Nicola Migliaccio, agronomo e canapicoltore.

Tra gli chef presenti e che si esibiranno durante la serata Angelo Fabozzo, Lello Cangianiello, Nino Cannavale, il giovane pizzaiolo Pasquale Serra per far degustare piatti della tradizione dai primi di genovese con cipolla alifana e pasta e fagioli con il tipico fagiolo cera alla pizza a portafoglio con impasti di canapa sativa, polpette di marchigiana, birra alla canapa, lupini mozzarella e pomodori e tra le novità la presentazione di due piatti innovativi presentati da due chef creativi il “Pesto alla Canapa con noci della Maddalena” di Nino Cannavale e la “croccante di rapa rossa e cipolla alifana caramellata sul sale e servita con salsa di alici di menaica e formaggio di capra” dello chef Angelo Fabozzo.

In un’area dedicata al mercato della terra importanti

produttori provenienti da tutte le provincie della Campania esporranno le loro eccellenze, oltre i produttori di cipolla alifana saranno presenti il produttore del tipico fagiolo di Controne Domenico Tancredi, la produttrice dell' Olio Evo del Cilento Mariapia Pagano, i produttori del Piennolo Vesuviano con Angelo Di Giacomo e del Pomodoro San Marzano rappresentati da Michele Amato, produttori di mozzarella di bufala e formaggi di capra del Cilento dell'Azienda Agricola Savoia ed in anteprima i produttori della Canapa Sativa di ITALCANAPA – Rete di Imprese. Sarà possibile acquistare e conoscere da vicino questi custodi della terra.

Tra gli artisti presenti, Giuseppe Orefice, l'artista di strada il quale realizzerà una opera d'arte figurativa sul tema in occasione della prima edizione della via delle bontà con materiali poveri provenienti dalla terra e la Banda musicale di Pietra Melara, Tammoriate e Teatri del Gusto con lo chef Narrante Emilio Pompeo e Lello Cangianiello in una performance "il diavolo è acqua cheita" ... navigando tra i sensi": storie, tradizioni, profumi e quotidianità di una favola tutta da mangiare e gli chef Alesssandro Tocchetti Pisapia, Luca Siciliano e Umberto Ventriglia.

La manifestazione rientra nel circuito Mangiamed che promuove la Dieta Mediterranea e Valorizza le realtà agricole e i prodotti di qualità del territorio di cui è responsabile la Prof.ssa Patrizia Zinno.

L'organizzazione è stata curata nei minimi dettagli con intuizione, passione e competenza dall'imprenditore Alifano Alberto Sasso

Per l'occasione è stato lanciato il sito internet www.viadellebonta.it che rimarrà anche dopo la manifestazione per la promuovere la sinergia tra chef e produttori.

Teatro della Manifestazione via Roma, Alife a partire dalle ore 18