



## Strada dei Formaggi e dei Mieli d'Irpinia

La Strada dei Formaggi e dei Mieli si pone, quale obiettivo primario, la promozione del territorio. Rappresenta un'offerta turistica integrata, che attraverso l'individuazione di percorsi appositamente segnalati valorizza le bellezze naturali, ambientali e culturali dell'Irpinia, i formaggi ed i mieli, gli altri prodotti tipici dell'agricoltura, le offerte del turismo rurale e i prodotti artigianali.



### Conferenza Stampa

**Avellino**

1º Ottobre  
2009  
Ore 17,00

S.T.A.P.A.  
Ce.P.I.C.A.

Collina Liguorini  
Centro  
Direzionale  
Sala  
Montevergine

#### Segreteria Organizzativa

Tel 0825 765 634  
Fax 0825 765 421

a.petretta@mail.dip.regenecampania.it

[www.stapacepicaavellino.com](http://www.stapacepicaavellino.com)

Idea e progetto grafico  
STAPA CePICA Avellino  
Dott.ssa Mariateresa Melillo

Pecorino carmasciano, laticaudo e bagnolesse, caciocavallo podolico e irpino sono i formaggi più rappresentativi del territorio. L'offerta si arricchisce anche per la presenza di formaggi tra i quali il burrino, il caso muscio, la treccia, la scamorza, i nodini, la ricotta fresca e salata, il caciocotta, il formaggio 'mbriaco.

Il millefiori delle colline irpine, il miele di acacia, di castagno, di sulla e di melata.

I mieli uniflorali di tiglio, di rovo, di ciliegio, di trifoglio.

Formaggi e mieli sono prodotti che si lasciano volentieri gustare tali quali, ma le loro caratteristiche vengono esaltate negli abbinamenti tra loro e, soprattutto, con i pregiati vini irpini.