



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

1° 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@malidip.regione.campania.it

www.stapacepicaavellino.com

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

Pecorino **carmasciano**, **laticauda** **bagnolese**, **caciocavallo** **podolico** **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** tal quali, ma le loro caratteristiche vengono esaltate negli **abbinamenti** tra loro e, soprattutto, con i pregiati **vini irpini**.