



Assessorato Agricoltura

Segreteria organizzativa

STAPA CePICA - Collina Liguorini - Avellino

Tel: 0825 765 634

Fax: 0825 765 421

E-mail: a.petretta@maildip.regione.campania.it
m.borriello@maildip.regione.campania.it

www.stapacepicaavellino.com

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



Assessorato Agricoltura

Strada dei Formaggi e dei Miele d'Irpinia

Strada dei Formaggi e dei Mieli d'Irpinia



Assessorato Agricoltura

Conferenza stampa

Avellino
1° ottobre 2009
Ore 17,00

STAPA CePICA

Collina Liguorini
Centro Direzionale

Sala Montevergine



Saluti

Giuseppe Galasso
Raffaele Coppola

Sindaco del Comune di Avellino
Assessore Agricoltura e Ricerca Scientifica Provincia di Avellino

Introduzione

Giuseppe Allocca

Coordinatore Area Agricoltura Regione Campania

Relazioni

Alfonso Tartaglia
Angelo Ciccarella
Maria Sarnataro

Dirigente S.T.A.P.A. Ce.P.I.C.A. Avellino
Presidente Comitato Promotore
Consigliere Nazionale ONAF

Conclusioni

Gianfranco Nappi

Assessore Agricoltura Regione Campania



Assessorato Agricoltura

La **Strada** dei **Formaggi** e dei **Mieli** si pone, quale obiettivo primario, la **promozione** del **territorio**. Rappresenta un'offerta **turistica integrata**, che attraverso 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**.

La **produzione casearia irpina** sta attraversando un notevole **processo di sviluppo**, in particolare nel **comparto ovi-caprino** grazie alle iniziative messe in campo dall'**Amministrazione Regionale**:

formazione dei produttori, miglioramento strutturale dei caseifici aziendali, **promozione e valorizzazione** dei **prodotti**.

Pecorino **carmasciano**, **laticauda** e **bagnolese**, **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 **cacioricotta**, il **formaggio 'mbriaco**.

Il **millefiori** delle colline irpine, che con i loro aromi caratterizzano le diverse zone di fioritura, è il **miele** prevalente ma risorse di profumi e aromi, da ricercare e gustare, sono il **miele di acacia**, di **castagno**, di **sulla** e di **melata**.

Accanto ad essi, nelle annate particolarmente favorevoli alle fioriture, è possibile produrre i **mieli uniflorali** di **tiglio**, di **rovo**, di **ciliegio**, di **trifoglio**, **mieli pregiati** che sicuramente sapranno ricompensare coloro che li recheranno presso le **aziende apistiche**.

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