

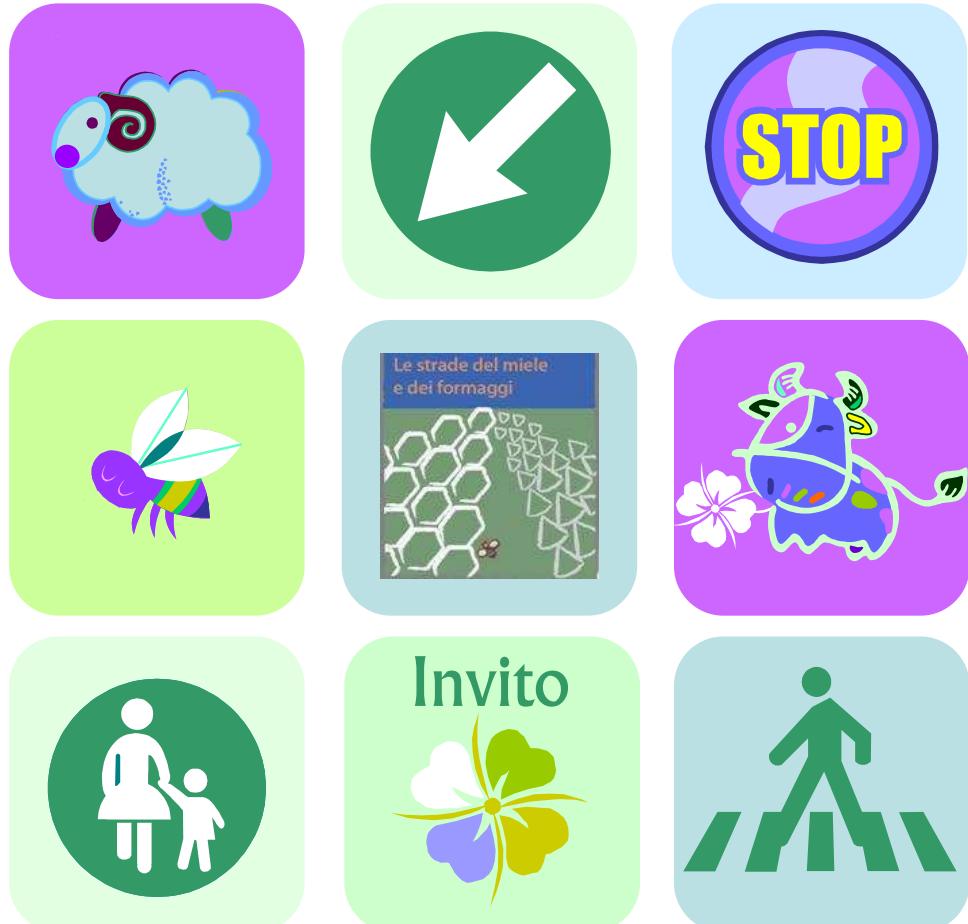


Segreteria organizzativa

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



Strada dei Formaggi e dei Mieli d'Irpinia



Strada dei Formaggi e dei Mieli d'Irpinia

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 Allocata

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 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.

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, 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, 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 ricercheranno 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**.