



TREVICO – Presso la stazione enogastronomica di Trevico, in località Sant’Antuono, si è svolta la prima edizione di un concorso gastronomico che ha visto la partecipazione di numerosi appassionati di cucina. Tema del concorso: *Piatti in musica*. A promuovere l’iniziativa l’Associazione *Irpiniamia*, che ha sede a Trevico e che da dieci anni ormai organizza iniziative ed eventi di vario tipo per dare visibilità al paese e diffondere tradizioni, cultura, storia dell’Irpinia, una terra fertile di talenti e di cultura ma troppo spesso emarginata, se non dimenticata. Attuale presidente dell’Associazione è Maria Raffaella Calabrese De Feo, nativa di Trevico, ma residente in Toscana, che si impegna con grande determinazione per sostenere e diffondere l’immagine della sua terra di origine.

Ai partecipanti è stato richiesto di preparare un piatto salato o dolce che facesse riferimento alla musica o perché la sua forma ricordava uno strumento o perché il tipo di pietanza evocava una canzone o perché rimandava comunque a qualcosa di musicale. Numerosa ed entusiasta la partecipazione che ha dato vita ad una bella competizione e a un piacevole pomeriggio di festa e di allegria.

A giudicare i concorrenti sono intervenute eccellenze della gastronomia locale che si concentra essenzialmente nel vicino paese di Vallessaccarda, una volta frazione di Trevico e da molti anni Comune indipendente che ha proprio nella gastronomia uno dei suoi punti di forza e di visibilità. Erano presenti infatti Franco Pagliarulo proprietario del ristorante Menicuccio, Carmine Fischetti, uno dei proprietari del ristorante Oasis, e Connie Goglia, insegnante presso il locale istituto alberghiero e sommelier.

Piatti in musica, la tradizione gastronomica in concorso a Trevico

Scritto da Arianna Imbriano

Martedì 28 Agosto 2018 20:33

I partecipanti hanno dimostrato nella preparazione dei piatti ottime capacità culinarie coniugati con una fertile fantasia ideando e presentando una serie di preparazioni di ottima qualità e originali tra le quali non è stato facile stabilire una graduatoria. Alla fine il 1° premio (un cesto di prodotti locali) è stato assegnato ad un grosso pane decorato, a forma di chitarra, arricchito da un piatto di linguine allo scoglio riposte nel foro della cassa armonica. Lo ha preparato Gerardina Chiavuzzo. Il premio per l'originalità è toccato a Filomena Del Sordi che, ispirandosi ad una canzone di Pino Daniele, ha inserito una pizza in un grammofono, sottolineando la scritta "Mangiadischi". Un premio speciale ha meritato infine Loredana Trombetti con una torta vegana agli agrumi, arricchita da sapori speziati, suggerita dalla canzone "Mediterraneo" di Mango. Infine la prof.ssa Goglia è intervenuta a suggerire per ciascun piatto l'abbinamento di un vino appropriato.

Dopo la premiazione, i piatti esposti in bella mostra sono stati consumati dai presenti in un atmosfera festosa che ha regalato al paese un'occasione di svago e di divertimento.