

Prata, al via la due giorni tra saperi e sapori d'Irpinia

Scritto da Red.

Giovedì 21 Agosto 2014 21:31

**IRPINIA TERRA DI CULTURE:
TRA SAPERI E SAPORI**

• Turismo ed Enogastronomia in Irpinia

Presentazione del libro:
"I Zamagna di Prata e il Palazzo Baronale"

Moderatore:
Annibale Discepolo-Giornalista

Sabato 23 Agosto
Ore 18:00

Palazzo Baronale di Prata di P.U. (AV)

INTERVENGONO:
Vincenzo Lombardi-Del. alle Politiche Comunitarie
Federiturismo-Confindustria
Dott. Faustino De Palma- Rivista Storia Vicum
Dott. Luigi Napolitano-Ept Avellino
Dott.ssa Maria Rosaria Pugliese-Ept Benevento
Dott. Carlo Iacoviello-Fiduciano Slow Food Avellino
Dott. Giovanni Centrella-Direttore ESAAR.CO

• Corso di degustazione
sensoriale dei vini

Greco di Tufo a cura di SLOW FOOD
condotta di Avellino

Domenica 24 Agosto
Ore 18:00

Palazzo Baronale di Prata di P.U. (AV)

Cantine Partecipanti:

Azi. Agr. Torricino
CANTINE DI MARZO
LE OTTO TERRE
AZ. AGR. PETILIA
DELL'ANGELO
CANTINE DI PRATA

Provincia di Avellino
Comune di Prata di Principato Ultra
Regione Campania
viator

PRATA PRINCIPATO ULTRA – Saperi e sapori della terra d'Irpinia in una due giorni in programma a Prata Principato Ultra, presso il palazzo baronale, con una serie di iniziative promossa dall'Ente provinciale per il turismo di Avellino con il patrocinio della Provincia e del Comune di Prata. Sabato prossimo, con inizio alle 18.00, convegno sul tema *Turismo ed enogastronomia in Irpinia*

intorno al quale si confronteranno, moderati dal giornalista Annibale Discepolo, Vincenzo Lombardi della Federturismo-Confindustria, Luigi Napolitano dell'Ept di Avellino, Maria Rosaria Pugliese dell'Ept di Benevento, Carlo Iacoviello della condotta Slow Food di Avellino e Giovanni Centrella, direttore Esaarco. Per la parte più squisitamente culturale sarà il direttore della rivista storica

Vicum

, Faustino De Palma, a presentare il libro di Fiorentino Pietro Giovino *Gli Zamagna di Prata e il palazzo baronale*, edito da Terebinto.

Domenica, invece, sempre nella splendida cornice del palazzo baronale di Prata, spazio al corso di degustazione sensoriale a cura di Slow Food il Greco di Tufo delle cantine Az. Agr. Torricino, Az. Agr. Di Marzo, Az. Agr. Petilia, Az. Agr. Dell'Angelo e Le otto Terre Coop. che rappresentano al meglio uno dei nostri prodotti di eccellenza.