

## Al Salone del Gusto trionfa Valentina (tratto da "Il Sannio" del 2/11/2006)

Tra migliaia di espositori, decine e decine di Presidi del Gusto e continui eventi all'interno del Lingotto, la Comunità Montana Terminio Cervialto continua a farsi notare al Salone internazionale del Gusto di Slow Food a Torino. Tanto che anche il direttore generale del Gambero Rosso, Luigi Salerno, ha deciso di fare tappa allo stand della Terminio Cervialto-Pir Avellino ambito 3, per un viaggio tra i gusti tipici irpini. Insieme a Nerina Di Nunzio, responsabile marketing del Gambero Rosso, e a Tina Eriksson, il direttore Salerno ha degustato, insieme al presidente Nicola Di Iorio, Taurasi Docg e Fiano Docg, accompagnati dai piatti della tradizione irpina rivisitati dalla chef del ristorante "Megaron" di Paternopoli, Valentina Martone.

Ha scelto l'Irpinia anche il direttore di Sky Gusto, Roberto Rabachino, che ha incontrato nuovamente la Terminio Cervialto dopo la Bit di Milano di quest'anno. Il presidio del Pecorino Bagnolese ha invece fatto registrare la presenza di Lamberto Sposini, che ha assaggiato il particolarissimo gusto del tipico formaggio della zona irpina. Tanti gli ospiti dello stand della Terminio Cervialto-Pir Avellino 3, dal consigliere provinciale Giuseppe De Mita alle tante aziende del territorio ma non solo: Salvatore Molettieri, Gerardo Giovine, Mario Penta per "Le Verdi Fattorie", Milena Pepe per "Tenute del Cavalier Pepe", Ezio Gambone, che ha fornito una collaborazione indispensabile, ma anche Enzo Ercolino, presidente di Feudi di San Gregorio, Raffaele Troisi, titolare di Vadiaperti di Montefredane, Sabino Loffredo, titolare di Pietracupa, Antonio Pisaniello, chef de "La locanda di Bu" di Nusco, segnalato da Slow Food come uno dei mille cuochi migliori d'Italia, e Pasquale Marigliano, maestro pasticciere di San Gennariello di Ottaviano. Oggi ultimo giorno dedicato alle degustazioni: alle 12,30 Laboratorio del Gusto su "Si scrive tartufo, si legge Bagnoli Irpino.

Il tartufo nero del Cervialto dall'aperitivo al dolce", alle 17 "Tempo di formaggi, formaggi nel tempo. Verticale di caciocavallo degli itinerari irpini di pregio" e, alle 19,30, "E' proprio una verde Irpinia. Cultivar e oli di qualità dall'Alta Valle del Calore alla Valle del Sele". Domani 30 ottobre giornata dedicata all'ospitalità: guidati da Slow Food, i mille cuochi migliori d'Italia visiteranno il Salone del Gusto. E, c'è da scommetterci, faranno tappa allo stand della Comunità Montana Terminio Cervialto.