



Questa iniziativa, promossa dal progetto PIR AV2 "Le Terre Irpine DOCG" nell'ambito del POR Campania 2000/2006 - misura 4.24, vede la partecipazione diretta delle aziende irpine, vinicole, gastronomiche e del turismo, da sempre attive nella salvaguardia e valorizzazione del patrimonio vitivinicolo, paesaggistico e delle tipicità locali quale risorsa per uno sviluppo rurale e sostenibile del territorio.

AREA PIR AV/2 IRPINIA
SANTA PAOLINA TUFO MONTEFALCIONE LAPIO CASTELVETERE SUL CALORE
CHIUSANO SAN DOMENICO MONTEMARANO PATERNOPOLI TAURASI MONTEMIETTO



LE TERRE IRPINE DOCG

SALONE INTERNAZIONALE DEL GUSTO 2008 TORINO

Workshop ed incontro degustazione con i prodotti ed i protagonisti dei territori del Fiano di Avellino, Greco di Tufo e Taurasi

Sabato 25 ottobre ore 11.30
Eataly sala 200

Zona Fiera Lingotto via Narzole Torino

Lo chef Paolo Barrale del ristorante Marennà di Sorbo Serpico (AV) interpreta le DOCG irpine

La "caponata"

Cutizzi Greco di Tufo docg 2007 Cantine Feudi di San Gregorio

Tortello di ricotta podolica, porri e tartufo uncinato del Partenio Fiano di Avellino docg 2007 Cantine Vinosia

Filetto di maiale, broccolo "friggitello" e ... caffè Macchia dei Goti Taurasi docg 2003 Cantine Antonio Caggiano

Dolcetti delle terre irpine

Privilegio Irpinia bianco passito 2005 Cantine Feudi di San Gregorio



**SCUOLA DI ARTI
E MESTIERI DEL VINO**
PARCO MINERARIO
DI TUFO AVELLINO



progetto cofinanziato dall'Unione Europea POR Campania 2000/2006 misura 4.24

