

Associazione A.M.A. Presenta:

## **Esperienza “Irpinia express (oppure Irpinia A.M.A.LA): saperi e sapori della terra”**

Assaggiare i prodotti di questa terra non solo con il palato, ma con immersione sensoriale nello scrigno degli antichi sapori e profumi della verde irpinia:

*una visita ai luoghi in cui gli alimenti vengono lavorati; nei loro profumi; un aperto dialogo con coloro che dedicano la propria vita alla lavorazione di questi sapori e la occasione di toccare con mano il cibo che vi viene offerto come ristoro.*

*Assaporare le emozioni oltre che i sapori di questa terra.*

Tutto ciò è possibile grazie all’offerta di 2 giornate dedicate alla scoperta della nostra Irpinia, delle sue aziende e dei loro prodotti...

### **Azienda Agricola “La Bruna Alpina” - 8 eu/persona**

Presentazione dell’azienda a conduzione familiare Sorrentino, delle mucche (magari darete loro un nome) e del caseificio a cura del casaro Sig. Vittorio. Si inizia con un percorso cognitivo sulla razza “Bruna Alpina”: dai pascoli, passando per il latte, al caseificio aziendale. Si vedrà quindi la trasformazione da latte crudo a formaggio; l'utilizzo del caglio; la stagionatura in cantina. Degustazione dei formaggi e dei vini in collaborazione con l' Azienda Cortecorbo, un'esperienza alla scoperta della magia del Taurasi DOCG e dell'Aglianico DOC

Orari di Visita:       Sabato Mattina Ore 11:00 - 13:30 / Pomeriggio Ore 16:00 – 18:30  
Domenica mattina Ore 11:00 – 13:30 / Pomeriggio Ore 16:00 18:30

### **Azienda Agricola “Malerba Salvatore” - 3 eu/persona**

Accoglienza e presentazione del territorio e della Castagna IGP di Montella, a cura del Dott. Gabriele Marano: l'origine, la storia e la struttura dell'azienda Malerba. Illustrazione del ciclo di lavorazione del fresco e del prodotto essiccato e tostato.

Segue degustazione Prodotti

Orari di Visita:       Sabato Mattina Ore 10:30 – 12:00 / Pomeriggio Ore 15:30 – 17:00  
Domenica mattina Ore 10:30 – 12:00 / Pomeriggio Ore 15:30 - 17:00

### **Società Cooperativa Agricola “Castagne di Montella” - 3 eu/persona**

Accoglienza e presentazione della Cooperativa, a cura del dott. Maurizio Grimaldi, e della sua storica tradizione castanicola: l'illustrazione delle qualità nutrizionali della castagna e delle sue applicazioni nella farmacopea e nella cosmetica popolare. Segue la visita guidata nel locale, con la spiegazione del processo produttivo della Castagna di Montella IGP fresca - dall'arrivo in azienda, passando per lo stoccaggio, la calibratura, la selezione (castagna scelta) e cura fino alla diretta commercializzazione – e delle sue lavorazioni – come le castagne spaccate, quelle essiccate, quelle tostate o infornate (comunemente conosciute come “castagne del prete”).

Segue degustazione prodotti e sguardo al libro sulla castagna, in cui reperire nuove conoscenze e ricette.

Orari di Visita:       Sabato Mattina Ore 10:30 - 12:00 / Pomeriggio Ore 15:30 – 17:00  
Domenica mattina Ore 10:30 – 12:00 / Pomeriggio Ore 15:30 - 17:00