

## **Montella; \"Finale\" Sagra della Castagna; Gastronomia, musica, spettacoli**

*Redazione - 09/11/2013 - Montella - [www.cinquerighe.it](http://www.cinquerighe.it)*

Montella. «Agricoltura, castanicoltura, criticità, sviluppo e risorse sostenibili per l'Irpinia», il titolo del convegno in programma domani mattina, domenica 10 novembre, alle ore 10 presso la Villa de Marco di Montella. Organizzato dal Comune del paese altirpino e dal Gal Irpinia, l'incontro rientra negli eventi della 31esima edizione della sagra della castagna di Montella Igp. Qualificato il parterre di interventi. Ad inaugurare i lavori saranno Ferruccio Capone, primo cittadino di Montella, e Vanni Chieffo, presidente del Gal Irpinia. Relazionano Gerardo Iandoli, presidente della Comunità Montana Terminio-Cervialto, Raffaele Coppola, Commissario della Provincia di Avellino, Prisco Sorbo, direttore della Coldiretti Campania, Salvatore Malerba, presidente della Cia zonale, Pietro Foglia, presidente della Commissione regionale Agricoltura. Ed ancora: Massimo Marelli, rettore dell'Università di Napoli Federico II, Daniela Nugnes, assessore regionale per le Politiche Agricole. Il simposio calerà la lente analitica sul comparto castanicolo che riveste una rilevanza notevole in molte aree collinari e montane della Campania dove svolge un ruolo fondamentale, oltre che per la produzione di frutti e del legno, anche per il presidio del territorio e per la salvaguardia dell'assetto ambientale ed idrogeologico. Il comunicato. Accanto al convegno, il giorno di chiusura del festival montellese si presenta ricco di altre iniziative. Si parte la mattina (ore 10.00) con il gioco per bambini «Acquetta re le castagne» a cura dell'Associazione Terre di Mezzo. Previsti anche il tiro alla fune, la corsa nei sacchi e tante altre sfide tra i 5 casali di Montella. Alle 10.30, poi, ci sarà la spiegazione delle tecniche di caseificazione a cura del caseificio Granese a cui seguirà la musica popolare con la lezione di tarantella spiegata dalla scuola di tarantella montemaranese. Poi tutti a tavola: il menu gastronomico delle produzioni locali degli oltre 130 stand, con al centro della tavola la castagna, sarà, infatti, riproposto a partire dalle ore 12.00. Il pomeriggio sarà inaugurato, alle ore 15.00, con lo spettacolo di burattini (Fratelli Ferraiolo). «L'ordine del lupo», invece, il nome dello spettacolo medioevale che andrà in scena alle 16.00. Si prosegue, alle 17.00, con la presentazione, nella biblioteca comunale, del libro «Il segreto della farfalla» a cura della «Ginestra». Spazio poi alla musica. Si inizia alle 18.00 con la coinvolgente esibizione di percussioni del «Drum Circle». Di sera, alle 20.00, le altre performance: «City of Rome pipe band» (gruppo romano di cornamuse composto da 12 artisti), «Zompa Cardillo» (tarantella di Montemarano itinerante), AfroCubania «Musidanza» (musiche e danze della provincia del Sud). Anche nel giorno finale della rassegna gastronomica, ci saranno gli eventi che hanno caratterizzato la cornice della kermesse 2013: visite guidate al patrimonio storico-culturale (a cura

dell'Associazione Terre di Mezzo), dimostrazioni di lavori artigianali promosse da Knit Caffè, laboratori del gusto di Slow Food. Ed ancora l'allestimento di un museo antico della castagna (iniziativa dell'azienda Castagne Malerba e del Forum giovanile) dove raccontare ed illustrare le antiche tecniche di lavorazione della castagna. Non poteva mancare il vino con il meglio del patrimonio vitivinicolo irpino che sarà portato in scena dalla Fisar (Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori). Ci sarà anche il mercatino di Campagna Amica, proposto dalla Coldiretti, per sostenere l'acquisto diretto di prodotti del territorio. Il comunicato che va a chiudere: Ma il festival montellese si qualifica anche per l'attenzione verso il sociale grazie al caseificio Granese che metterà in piedi una raccolta fondi a favore di Telethon per aiutare a combattere le malattie genetiche. &nbsp;

*Redazione - 09/11/2013 - Montella - [www.cinquerighe.it](http://www.cinquerighe.it)*