

«Cardone beneventano» miglior piatto tradizionale

Tra gli agriturismi italiani, il «Cardone beneventano» è risultato il miglior piatto tradizionale. L'incoronazione è arrivata nell'ambito del campionato nazionale della cucina contadina. È un concorso promosso da AgrieTour, Salone Nazionale dell'Agriturismo e dell'Agricoltura multifunzionale; è il più importante appuntamento di settore, che ha tenuto banco ad Arezzo dal 17 al 19 novembre. A portare l'inimitabile, tipica pietanza di Natale, che a giusto titolo può definirsi sannita Docg, sul gradino più alto dei piatti tradizionali è stato l'agriturismo di Benevento «La Collina di Roseto» di Nunzia Veronica Iannelli. La struttura ricettiva è associata a Turismo Verde della confederazione italiana

degli agricoltori.

La ricetta, realizzata «in diretta» da Pasqualina Pica, si basa su un mix di sapori composti dal cardo, (il cosiddetto maschio del carciofo), brodo di cappone, carne macinata, uova, limone, formaggio grattugiato e mollica di pane. La gara ha visto in concorso oltre dieci aziende agrituristiche giudicate da una giuria presieduta da Marco Rossetti e Francesca Topi, giornalisti enogastronomici. «Come Cia Campania in generale e sannita in particolare - sottolinea Alessandro Mastrocinque, presidente di Cia Campania e vicepresidente nazionale della stessa organizzazione - siamo decisamente orgogliosi di questo ricono-

scimento. Il ruolo dell'azienda agricola consente di garantire, oltre alla manutenzione e alla difesa di territori e paesaggi tipici, un indotto non secondario per le altre attività turistiche e commerciali. In questo periodo l'enogastronomia dei nostri territori viene esaltata dalle tradizioni ed allo stesso tempo, valorizzata la capacità di accoglienza di chi è impegnato a fare impresa nel settore agricolo».

an.mast.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Peso: 10%