

■ DALLE ORIGINI DEL PROGETTO SONO STATE PRODOTTE 4 GUIDE GASTRONOMICHE CHE TRACCIANO IL PERCORSO CULINARIO

“Associazione Mesali”: un tributo alle eccellenze gastronomiche dell’Irpinia

Il patrimonio enogastronomico dell’Irpinia è riconosciuto in tutto il mondo. Dall’aglio dell’Ufita al broccolo di Paternopoli, dal carciofo di Montoro al frumento tenero: sono numerosi i prodotti che contribuiscono a rendere eccellente la tradizionale cucina campana. Tra i must delle varie province, va sicuramente citato il gustosissimo pane di Baiano, di Calitri e di Montecalvo. La cipolla ramata di Montoro e il tartufo nero di Bagnoli Irpino non hanno bisogno di presentazioni, e tra le eccellenze dell’agricoltura spiccano inoltre i fagioli di Volturara. Per quanto concerne i formaggi, grande qualità va riconosciuta al caciocavallo irpino di grotta, al pecorino bagnolese, o quello di Carmasciano, magari da abbinare ai salumi tipici del territorio come la pancetta arrotolata, il prosciutto di Trevico, il salame di Mugnano, la salsiccia a punta di coltello, la soppressata irpina. Anche la frutta è gustosissima: si passa dalla ciliegia maiatica di Taurasi alle ciliegie melle della San Pasquale di Ariano Irpino; dai fichi di San Mango alle mele chianella. Castagne di Serino, nocciole e noci figurano inoltre nel-

l’elenco delle eccellenze gastronomiche avellinesi. L’entusiasmo, la passione e la predilezione per le materie prime irpine ha spinto un gruppo di ristoratori del territorio a creare l’“Associazione Mesali”, capitanata dal Presidente Carmine Fischetti. Si tratta di un progetto culturale che va oltre la semplice arte culinaria. È un tributo all’Irpinia, alle sue eccellenze, ai suoi artigiani, produttori, agricoltori ed allevatori, ai suoi meravigliosi paesaggi e alle sue terre fertili. Il nome dato all’Associazione rievoca il dialetto irpino e fa riferimento al concetto di familiarità che è alla base del progetto: “mesali” significa infatti to-vaglia, ed era il termine utilizzato nelle tavole contadine di una volta. L’Associazione ha origine circa dieci anni fa includendo le migliori attività della ristorazione irpina: giovani professionisti entusiasti che hanno le radici ben piantate nella tradizione, le mani in pasta nella contemporaneità, ma la testa decisamente orientata al futuro. Dalle origini del progetto, infatti, l’associazione ha prodotto ben quattro guide, con le quali si traccia un percorso ideale in tutto il territorio

della provincia in cui i ristoranti sono disseminati. Presso il Grand Hotel Parker’s è stata presentata di recente la nuova guida dell’Associazione Mesali, realizzata in collaborazione con il fotografo Nico Boccia. Con questa nuova edizione, l’associazione si è aperta ad alcuni ambasciatori dell’irpino food nel mondo, consentendo l’entrata in guida di tre nuovi ristoranti: il Ristorante Il Sole; Ristorante bar L’Ulivo; la Locanda della Luna (San Giorgio del Sannio). Novità della guida 2015/2016 è inoltre il nuovo coupon di viaggio Mesali “Transumanza Gastronomica in Irpinia”: una sorta di gioco che premierà tutti coloro che percorreranno, dall’estate 2015 al 30 Aprile 2017, il lungo itinerario tracciato dai ristoranti che aderiscono all’associazione. Dieci timbri diversi daranno diritto ad una cena per due persone in uno dei ristoranti associati (vini esclusi). Le attività gastronomiche dell’Associazione Mesali sono per la maggior parte trattorie e locande dove la storia e la cultura irpina trasuda da ogni particolare. Dai piatti gustosi, dalla grande predisposizione all’accoglienza, dalla cura

della sala e dagli accostamenti enogastronomici. Si tratta infatti di un progetto di valorizzazione del territorio, oltre che un marchio di sicura qualità, un percorso all’insegna del gusto su un tracciato disseminato di scoperte artistiche, paesagistiche e culturali. Andiamo dunque, ad elencare, i ristoranti di Mesali che rappresentano al meglio la cucina tradizionale irpina. Oasis Saporì Antichi, a Valle-saccarda; il Ristorante La Pignata, ad Ariano Irpino; Antica Osteria Di Pietro, a Melito Irpino. Proseguendo troviamo Villa Assunta di Mirabella Eclano; La Pergola, all’ombra del castello di Gesualdo; La Ripa Museo Ristorante, che sorge nel borgo medievale di Rocca San Felice. Infine, l’Antica Trattoria Martella nel centro storico di Avellino; il Ristorante Valleverde Zì Pasqualina ad Atripalda; il Ristorante Bar L’Ulivo; il Ristorante il Sole; il Ristorante La Corte dei Filangieri, a Candida; l’Osteria dei Briganti di Scampitella. Tutte le attività dei ristoranti dell’associazione sono accomunate da una grande attenzione verso la cucina del territorio, fedelmente tramandata e a volte rivisitata con estro, creatività e professionalità.

