Taburno Experience, a Cautano (BN) il rito della patata interrata

Autore : Redazione

Data : 2 Settembre 2018

Dal 7 al 9 settembre, *workshop* culinario, degustazioni, laboratorio sensoriale e mercato della terra

Riceviamo e pubblichiamo.

Il suggestivo borgo di Cautano (BN) - famoso anche per i pregiatissimi marmi che furono utilizzati dal Vanvitelli per la realizzazione di alcune sale della Reggia di Caserta - ospiterà, dal 7 al 9 settembre, l'evento Taburno Experience che propone a foodies, *slow-trotter* ed amanti del turismo esperienziale, l'occasione di conoscere e gustare la patata interrata di montagna, alimento anticamente vitale per la popolazione del Taburno ed ingrediente base di numerose ricette locali.
Un percorso cibo-memoria con i produttori delle Comunità del Cibo Slow Food e le tipicità della produzione artigianale, che permetterà di coinvolgere i visitatori in un affascinante viaggio del gusto per

valorizzare il tradizionale rito della patata interrata: dopo essere state raccolte con la prima luna calante di settembre, le patate si ripongono sotto strati di foglie di felce e terreno a copertura della fossa, lungo i cigli che consentono lo scorrimento dell’acqua nel sottosuolo.

Un'antica tecnica di conservazione, dunque, che consente alle patate di montagna di superare le rigide temperature invernali, maturando sotto terra ed arricchendosi di sali minerali e particolari proprietà nutritive, come risulta dalla ricerca condotta dal dipartimento di Scienza dell'Alimentazione dell'azienda ospedaliera "Rummo" di Benevento, sotto la guida del dott. Francesco Coppola, già oggetto di due tesi di laurea.

Alla manifestazione, organizzata da Comune di Cautano e Slow Food Taburno - grazie alla Regione Campania, nell'ambito del POC 2014-2020, in collaborazione con le Comunità del Cibo, allevatori e produttori del Taburno e produttori della patata interrata, e con il patrocinio morale dell’Ente Parco Regionale del Taburno-Camposauro e del Consorzio Gal Taburno - parteciperanno anche i rappresentanti istituzionali di diversi Paesi, con Polonia, Slovenia, Cipro, Svezia e Ungheria che hanno già aderito.

Il programma è particolarmente ricco e prevede, tra i numerosi appuntamenti, convegno e *workshop* culinario a cura di Giuseppe Daddio, direttore e maestro *chef* scuola "Dolce&Salato" di Maddaloni (CE), ed in collaborazione con Sabatino Cillo, "Cillo Grill & Barbecue House" di Airola, stilista delle carni ed ambasciatore dei prodotti tipici del Taburno, che interpreteranno in chiave moderna le ricette con la patata interrata, venerdì 7 settembre, laboratorio sensoriale, sabato 8, *tour* tra le eccellenze storiche, artistiche, gastronomiche, paesaggistiche e mercato della terra, domenica 9, con musica, *stand* enogastronomici e degustazioni ogni giorno.

In particolare, per il *tour,* vedi allegato, in programma domenica 9 settembre, è previsto anche un servizio navetta con partenza alle ore 8:00 dal parcheggio BRIN di Napoli e alle ore 8:30 dalla stazione ferroviaria di Caserta, ore 9:30 arrivo a Cautano.

Per partecipare al *tour*, domenica 9 settembre,e prenotare la navetta, è possibile contattare entro il 5 settembre:
Michele Frattasi, cell. 338-1478725 - mail michele_frattasi@hotmail.it;
Roberto Esse, cell. 339-5812074 - mail esse.roberto.esse@gmail.com;
Antonella D'Avanzo, cell. 392-7677122 - mail antonella.davanzo@yahoo.it.

Maggiori informazioni:
Tour Taburno Experience
Il rito della patata interrata
Programma 2018