



Slow Food®

Baronia e Valle Ufita

LA SETTIMANA del PINZIMONIO

Itinerario gastronomico lungo i sentieri dell'olio d'oliva e delle verdure della Valle dell'Ufita

9-15 Giugno 2008

La Settimana del Pinzimonio è un'iniziativa promossa da Slow Food Italia e Slow Food Editore, il progetto nasce per promuovere la cultura dell'olio d'oliva, in abbinamento alle produzioni agroalimentari tradizionali e caratterizzanti il territorio ufitano.

In primavera la Valle dell'Ufita è un tripudio di colori, sapori e profumi, che pervadono il paesaggio e gli antichi centri disseminati nella campagna. È un'occasione per conoscere un territorio e i suoi prodotti, fare festa, spesso per celebrare rituali secolari legati ai ritmi e alle usanze del mondo contadino e, insieme, per ribadire e mostrare a chi viene da fuori le nobili origini e la ricchezza culturale che ogni paese, anche il più piccolo, conserva e tramanda con orgoglio.

LA SETTIMANA DEL PINZIMONIO è un'iniziativa di Slow Food Italia, attuata dalla Condotta Slow Food Baronia e Valle Ufita.

LA SETTIMANA DEL PINZIMONIO è un'opportunità per condividere e conoscere le modalità di coltura dell'olivo, le caratteristiche delle diverse cultivar, le innumerevoli espressioni degli oli, le tecniche di degustazione e l'abbinamento con i cibi.

LA SETTIMANA DEL PINZIMONIO è un articolato percorso attraverso le aziende olivicole, i frantoi, i terreni di coltivazione, le osterie, i siti archeologici e culturali del territorio per ammirare gli ulivi, parlare con i produttori, prendere parte a incontri e degustazioni guidate.

LA SETTIMANA DEL PINZIMONIO è, un'esperienza che vi farà diventare più consapevoli all'acquisto del buon olio e dei prodotti della Valle dell'Ufita; di prodotti **Buoni, Puliti e Giusti**;

LA SETTIMANA DEL PINZIMONIO *EDUCA*:

attraverso degustazioni, incontri, le attività si svolgeranno presso i frantoi, gli oleifici, aziende agricole del territorio. In collaborazione con i produttori si offriranno dei percorsi educativi di conoscenza del prodotto.

LA SETTIMANA DEL PINZIMONIO *PROMUOVE*:

la cultura del cibo buono, pulito e giusto: che soddisfa il palato, che non danneggia l'ambiente e che rispetta il lavoro di chi lo produce.

LA SETTIMANA DEL PINZIMONIO *TUTELA*:

la biodiversità e le comunità del cibo, perché vogliamo che lo sviluppo non sia solo economico, ma badi anche alla felicità delle persone.



Slow Food®

Baronia e Valle Ufita

LE ATTIVITA'

9 GIUGNO 2008

Oleificio FAM

Località Ilici, Venticano (AV), Tel. 0825.965829

Ore 10.00

Presentazione della Settimana del Pinzimonio con dibattito pubblico alla presenza di co-produttori, ristoratori, olivicoltori e frantoiani, tema:

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, CRUDO O COTTO? I MIEI DUBBI SULL'OLIO.

Con la presenza di:

Raffaele Sacchi

Dipartimento di scienza degli alimenti. Facoltà di Agraria di Portici

Stefania Lingua

Medico specialista in scienza dell'alimentazione

Gaetano Pascale

Presidente Slow Food Campania

Luigi Vitiello

Presidente Associazione Cuochi di Avellino

Lidia Merola

Direttore Responsabile Mensile Obiettivo - Campania, Sapori e Tradizioni

Moderata

Luciano Pignataro, Giornalista Ecogastronomo

Durante la manifestazione sarà presentata la Guida agli extravergini 2008 di Slow Food Editore.

La guida costituisce un osservatorio privilegiato sulle tendenze qualitative in atto nel mondo dell'extravergine italiano: con cadenza annuale, informa addetti ai lavori e appassionati sulle migliori produzioni artigianali, evidenziando in particolare le affinità che legano l'olio ai suoi territori di origine.

Ore 13.00

Degustazione guidata dell'olio extravergine di oliva Ravece.

Degustazione di prodotti del territorio, buffet a **"Km. zero"**.

Ore 15.00

Visita guidata all'oleificio **FAM** con annesso frantoio e al prosciuttificio Vittorio **CIARCIA**.



Slow Food[®]

Baronia e Valle Ufita

9 – 15 GIUGNO 2008

Presso tutti i ristoranti del Pinzimonio

Pranzi e cene a tema con il Pinzimonio e un menù a "**Km.zero**",
proposto dai seguenti ristoranti:

Ariano Irpino

La Pignata

Viale dei Tigli, 7 - 0825.872571

Ariano Irpino

Vecchi Vigneti

c.da S. Barbara, 24/a - 0825.891441

Carife

Ristorante Al Palazzo

Via Aldo Moro - 338.5641709

Flumeri

Agriturismo Petrilli

Via Scampata - 0825.443354

Frigento

Agriturismo Fontana Madonna

Via Fontana Madonna, 16 - 0825.444647

Gesualdo

La Pergola

Via Freda - 0825.401435

Grottaminarda

Al fusillo d'Oro

Via Condotto, 34 - 0825.426171

Melito Irpino

Trattoria Di Pietro

Corso Italia, 8 - 0825.472010

Scampitella

La vecchia scalinata

Via Mazzini, 20 - 0827.93656

Scampitella

Osteria dei Briganti

Via IV Novembre - 0827.93572

Vallesaccarda

Minicuccio

Via Santa Maria, 24 - 0827.97030

Vallesaccarda

Oasis, Sapori Antichi

Via Provinciale - 0827.97444

- per pranzare e/o cenare è obbligatoria la prenotazione
- il costo dei pranzi e/o delle cene è di **Euro 25,00** escluso i vini
- durante le manifestazioni sarà presentata la carta e il carrello degli oli del pinzimonio



Slow Food®

Baronia e Valle Ufita

I Laboratori del Gusto® del Pinzimonio

Grottaminarda

Assaggi degli oli extravergine con un grande pinzimonio che esprima le capacità dell'olio di sposarsi a verdure di qualità, stagionali, di provenienza territoriale. Accanto agli extravergine, dunque, ci saranno le verdure. Non solo per ragioni culturali, ma anche per promuovere l'importanza di una corretta alimentazione, incentrata su un aumento della percentuale di verdure e su un impiego maggiore di olio extravergine.

11 GIUGNO 2008

Ristorante Al fusillo d'Oro

Grottaminarda

Via Condotta, 34 – 0825.426171

Per partecipare al Laboratorio del Gusto® e alla cena è obbligatoria la prenotazione.

Il costo complessivo è di Euro 35,00 (€ 25,00 per la cena e il laboratorio, € 10,00 per sostenere **TERRA MADRE**)

Il laboratorio si tiene alle:

Ore 19.30

Laboratorio del Gusto® **"Olio Extravergine di Oliva, impariamolo a conoscere"**

Ore 20.30



Cena per **Terra Madre** a "Km.zero". Parte del ricavato della serata sarà destinato a coprire le spese di viaggio delle comunità provenienti dall'Argentina e dall'Etiopia.

Terra Madre è nata con l'obiettivo di creare occasioni di incontro e di scambio a livello planetario tra realtà produttive unite da uno stesso approccio alla produzione sostenibile di cibo e di progettare una nuova economia del cibo fondata sui valori di equità e benessere. Le comunità condividono i problemi generati da un'agricoltura intensiva, lesiva delle risorse naturali, e da un'industria alimentare di massa che mira a uniformare i gusti e mette in pericolo l'esistenza stessa delle produzioni su piccola scala.

Gli oli presenti al laboratorio del gusto e durante la settimana del Pinzimonio sono:

Consorzio Coprovoli, Ariano Irpino
Fontana Madonna, Frigento
Moscaritolo Pasquale, Grottaminarda
Lo Conte, Ariano Irpino
FAM, Venticano
Petrilli, Flumeri
Di Chiara, Melito Irpino

Gerardo Giovine, Calabritto
Maria Ianniciello, Grottaminarda
Beatrice Giuseppe, Bonito
I Capitani, Torre le Nocelle
Emilio Montuori, Villamaina
Ciccione Carmine, Villanova del Battista
Sette Venti, Flumeri

Hirpus, Carife
L'Albero del Riccio, Paternopoli
Imbriano, Mirabella Eclano
Le Masciare, Paternopoli
San Comaio, Zungoli
Duchessa De Piano, Ariano Irpino



Slow Food[®]

Baronia e Valle Ufita

9 – 15 GIUGNO 2008

Presso tutti gli oleifici e i frantoi del Pinzimonio

Visite guidate, degustazioni e vendita diretta degli oli.

Gli oleifici e i frantoi aperti:

Ariano Irpino

Consorzio Coprovoli

Via Lapronia, 8 – 0825.824955

Ariano Irpino

Lo Conte Alfio

Via Brecceto – 0825.824855

Ariano Irpino

Duchessa De Piano

Località Serra la Guardia – 0825.891567

Bonito

Beatrice Giuseppe

Viale delle Vittorie – 380.4526712

Calabritto

Gerardo Giovine

Contrada Castruzzo – 0827.52694

Carife

Hirpus

Via Modena, 57 – 0827.95626

Flumeri

Petrilli

Via Scampata - 0825.443354

Flumeri

Setteventi

c/da Corridoi - tel 0825443367

Frigento

Fontana Madonna

Via Fontana Madonna, 16 - 0825.444647

Grottaminarda

Maria Ianniciello

Località Barricella, 65 – 0825.44603

Grottaminarda

Moscaritolo Pasquale

Contrada Fontana Ceraso – 338.2600913



Slow Food[®]

Baronia e Valle Ufita

Melito Irpino

Di Chiara Roberto

Via Incoronata, 23 – 0825.472984

Mirabella Eclano

Oleificio Imbriano Mario

Via Nazionale, 39 – 0825.449560

Paternopoli

L'Albero del Riccio

Contrada San Felice, 8 – 338.4718874

Paternopoli

Le Masciare

Contrada Barbassano – 0825.784579

Torre Le Nocelle

I Capitani

Via Bosco Faiano, 14 – 0825.969182

Venticano

FAM

Contrada Ilici - 0825965829

Villamaina

Emilio Montuori

Contrada Toppoli – 0825.442175

Villanova del Battista

Ciccione Carmine

Contrada Piani – 338.7682570

Zungoli

San Comaio

Via Provinciale, 62 – 0825.845013



Slow Food®

Baronia e Valle Ufita

15 GIUGNO 2008, serata finale **Ristorante "Al Palazzo"**

Via Aldo Moro, Carife (AV), Tel. 0827.95015, 338.5641709

Ore 19.00

Premiazione del:

I° CONCORSO FOTOGRAFICO NAZIONALE

L'OLIVO ITALIANO ED IL FASCINO DEI SUOI TERRITORI

Concorso atto a incentivare gli amanti della fotografia, della natura e della biodiversità, a frequentare e conoscere il territorio dell'olivo, offrendo anche ai non appassionati la possibilità di coglierne le bellezze.

Durante la serata

Degustazione guidata dell'olio extravergine d'oliva Ravece.

Degustazione di prodotti del territorio, buffet a **"Km. zero"**.

I° CONCORSO FOTOGRAFICO NAZIONALE, L'OLIVO ITALIANO ED IL FASCINO DEI SUOI TERRITORI **REGOLAMENTO**

Condizioni di ammissione

Il concorso si rivolge a persone di tutte le nazionalità e di tutte le età. Dilettanti e professionisti.

La quota di partecipazione è di € 10,00 che saranno devoluti alla **Fondazione Terra Madre** che sta preparando la terza edizione di **Terra Madre**, 23-27 ottobre a Torino, incontro mondiale delle comunità del cibo, occasione di incontro e di scambio a livello planetario tra realtà produttive unite da uno stesso approccio alla produzione sostenibile di cibo e di progettare una nuova economia del cibo fondata sui valori di equità e benessere. www.terramadre.info. Ogni partecipante potrà presentare un massimo di 2 fotografie. La forma di partecipazione è anonima.

Tema del concorso

L'olivo italiano ed il fascino dei suoi territori. Paesaggio, Ambiente e Biodiversità.

Categoria del concorso

Fotografie a colori e bianco e nero.

Modalità di presentazione della proposta ed elaborati di concorso

Le proposte, pena esclusione, dovranno essere presentate in plico chiuso riportante esternamente la dicitura: 1° concorso fotografico nazionale. L'olivo italiano ed il fascino dei suoi territori. Indirizzate alla Condotta Slow Food Baronia e Valle Ufita, c/o il Fiduciario Franco Archidiacono, via Cesta 10, 83050 Vallesaccarda (AV). Allo scopo di garantire l'anonimato, sul plico oltre all'indirizzo di spedizione dovrà comparire un motto che lo contraddistingua composto da tre lettere e due numeri, es. FRA73. Lo stesso motto dovrà essere riportato sulla parte posteriore dell'elaborato fotografico, sulla fronte della busta interna e sulla scheda di partecipazione allegata al presente bando unitamente al nome, cognome e indirizzo dell'autore. La scheda dovrà essere posta in una busta opaca sigillata recante sul fronte – domanda di iscrizione- e il motto prescelto. Le proposte dovranno pervenire esclusivamente tramite spedizione postale o agente autorizzato. Per garantire l'anonimato, dovrà essere indicato quale mittente la Condotta Slow Food Baronia e Valle Ufita, via Cesta 10, 83050 Vallesaccarda (AV). Le proposte dovranno pervenire entro il 10 giugno 2008. Il plico chiuso deve contenere al suo interno, esclusivamente una busta chiusa opaca e le fotografie di concorso. La busta chiusa opaca, dovrà contenere:

- la domanda di partecipazione al concorso, utilizzando il fac-simile allegato al bando;

- quota di partecipazione di € 10,00.

All'interno del plico le fotografie di concorso dovranno essere:

- inedite, ogni autore è responsabile; fotografie di dimensioni cm.30 x 45 montate su supporto rigido (cartonplum, forex o similari di spessore minimo di 5 mm.); breve relazione di accompagnamento alle fotografie (max. 20 righe); file jpg. con risoluzione minima di 300 dpi.

Gli organizzatori del concorso, pur assicurando la massima cura alle opere pervenute, declinano ogni responsabilità per il materiale pervenuto in ritardo, nonché per eventuali smarrimenti, furti o danneggiamenti. Le opere inviate non saranno restituite e potranno essere utilizzate liberamente (citandone l'autore) per altri eventi e/o manifestazioni o pubblicazioni organizzati dalla Condotta Slow Food Baronia e Valle Ufita.

Richiesta di chiarimenti e quesiti

Eventuali richieste di chiarimenti e quesiti potranno essere richiesti esclusivamente via e-mail, all'indirizzo: info@condottabaroniadivico.it, oggetto: concorso fotografico. Le risposte ai quesiti saranno pubblicate sul sito internet della Condotta Slow Food Baronia di Vico www.condottabaroniadivico.it, dove sarà possibile anche scaricare il bando di concorso e i suoi allegati.

Commissione giudicatrice

La Giuria sarà composta da professionisti del settore fotografico, ambientalisti, ecologisti, e professionisti impegnati nel settore. Verranno giudicate tutte le opere pervenute e successivamente si procederà alla selezione. I vincitori saranno valutati secondo il giudizio insindacabile e inappellabile della commissione esaminatrice e la partecipazione al concorso implica l'accettazione incondizionata del presente regolamento.

Il metodo utilizzato per la valutazione delle immagini, privilegerà:

- la capacità tecnica dell'autore; la novità e l'originalità della foto.

L'organizzazione può escludere le foto non collegate in alcun modo al tema univoco del concorso.

Premi

Verranno premiate 3 fotografie che riceveranno in premio un carrello di 12 bottiglie di olio extravergine di oliva di qualità Ravece.