



Touring Club Italiano

CLUB DI TERRITORIO PAESI D'IRPINIA

PATERNOPOLI (AV): "Nu Juorn'a Patierno"

**Viaggio alle radici del Broccolo Aprilatico
insieme alle persone che amano la propria terra.**

DOMENICA 28 APRILE 2024

Decima iniziativa frutto della partnership tra Slow Food APS Avellino e Touring Club Italiano, Club di territorio "Paesi d'Irpinia": questa volta ci ritroveremo a Paternopoli.

"Nu Juorn'a Patierno" nasce da una collaborazione tra il vice console del Touring Dino Giovino, la fiduciaria Slow Food Maria Elena Napodano e l'Accademia Italiana della Cucina - Delegazione di Avellino.

Il protagonista della giornata sarà il Broccolo Aprilatico di Paternopoli, Prodotto Agroalimentare Tradizionale e Presidio Slow Food.

PROGRAMMA DI MASSIMA

- Ore 10.00** Raduno dei partecipanti (mezzi propri) a Casa Megaron – via Neviera 11 – Paternopoli (AV).
- Ore 10.30** Colazione contadina nell'oliveto (cuzzitiello, pizza chiena, frittata di maccheroni, assaggio olio) con approfondimento tematico sull'olio extravergine d'oliva in compagnia della Dott.sa Carmela Cerrone;
- Ore 11.15** Condizioni meteo permettendo, visita al campo di broccoli aprilatici dell'azienda Petruzzo; lungo il percorso, i racconti speciali di Andrea nei luoghi ricchi di storie affascinanti (fontana dell'amore; Santuario); a seguire l'intervento del Dott. Antonio Limone, Direttore dell'Istituto Zooprofilattico del Mezzogiorno sulle proprietà del Broccolo Aprilatico.
- Ore 13,00** Pausa pranzo Casa Megaron, via Neviera 11 - Il menù di Chef Valentina Martone del ristorante Megaron è dedicato ai nostri sensi con le interpretazioni del broccolo aprilatico -- Patate, alici, broccoli e olio ravece; fusilli con broccoli, cotechino croccante e pomodori secchi; spezzatino di vitello con broccoli paternesì; merenda del contadino e crostata della nonna. Vini della Cantina Paterno.



Quota di partecipazione:

Soci Tci e/o Soci Slow Food

40 euro

Non Soci Tci e/o non Soci Slow Food

50 euro

È possibile concordare la partecipazione dei bimbi con una quota speciale dedicata.

Prenotazioni:

esclusivamente a mezzo email

dinofpg@libero.it

Trasporti:

mezzi propri

Volontario Touring accompagnatore e

telefono attivo il giorno della visita:

vice console Dino Giovino

388 479 8141

Partecipanti: massimo 30 persone

Guide: locali

In collaborazione con


Slow Food®
Avellino APS

CON IL CONTRIBUTO DI

 **Banca di
Credito
Popolare**

Gruppo Bancario Banca di Credito Popolare



Touring Club Italiano

CLUB DI TERRITORIO PAESI D'IRPINIA

SCHEDA DELLA VISITA

Paternopoli, all'interno dell'areale del vino Taurasi DOCG, è ricco di tradizioni agricole, di estesi coltivati collinari e di testimonianze del suo illustre passato (palazzi nobiliari; chiese e santuari). Una curiosità: il paese fu feudo di numerose famiglie della nobiltà napoletana ed era semplicemente detto Paterno fino al 1863.

Oggi Paternopoli è molto nota per la sfilata dei carri del suo Carnevale (consigliatissimo!)

La manifestazione rientra nell'intesa tra il Club di Territorio "Paesi d'Irpinia" del Touring Club Italiano e la condotta Slow Food di Avellino per la promozione territoriale.



La quota comprende

La visita guidata come descritta, il pranzo, l'assistenza del console, le assicurazioni per la responsabilità civile.

Modalità di pagamento e condizioni di partecipazione

Pagamento il giorno della visita.

Le prenotazioni sono aperte.

Il Volontario Touring

Accompagnatore ha la facoltà di variare l'itinerario.

La manifestazione si effettua anche in caso di pioggia.

Il Club di Territorio Paesi d'Irpinia del Touring Club Italiano si riserva il diritto di accettare o meno la prenotazione.

Manifestazione organizzata per i soci e gli amici del TCI e soggetta al regolamento della Commissione regionale consoli della Campania. Sono ammessi i non soci perché possano constatare la qualità e l'interesse delle nostre manifestazioni e, quindi, associarsi.

CON IL CONTRIBUTO DI



Gruppo Bancario Banca di Credito Popolare