

http://slowfoodcampania.com/sito_slow/index.php?option=com_content&view=article&id=81%3Acondotta-dei-picentini&Itemid=2



Sede:

Condotta Dei Picentini - Via Torrione,113
Cap. 84127 Città Salerno
339 / 7906222
patriziadm@aliceposta.it

Fiduciaria:

Patrizia Della Monica
mobile 339 / 7906222
patriziadm@aliceposta.it

Componenti Piccola Tavola:

Irma Brizi, Giuliana Cerino, Clemente Gaeta, Ilario Cuozzo, Chiara Polverino, Corrado Paparella, Nicola Di Novella

Prodotti:

Pera Pericina, Fragolina di bosco di Acerno, Patata di Acerno, Nocciola Tonda di Giffoni, Olio Colline salernitane

Piatti Tipici:

Sfrionzola, Mallone, Pizzelle cresciute di "sciurilli", Gallina imbottita, Coccarda, Torta di mele annurche, Calzoncello, Fragolata di Acerno

Particolarità:

Un paesaggio dolce, ed un territorio in sviluppo turistico

Il territorio dei Picentini è situato a sud di Salerno, e comprende comuni quali Pontecagnano, Giffoni Valle Piana, Acerno, Giffoni Sei Casali, Montecorvino Rovella. E' in fase di grande riscoperta turistica e ha storia, tradizioni e radici di notevole valore. Nel territorio dei Picentini Slow Food è molto presente, e attivo, con progetti di salvaguardia della biodiversità vegetale coltivata, quali quello di protezione della "pera pericina", la cui confettura è da sempre utilizzata nella farcitura del Calzoncello, tipico dolce natalizio. Esistono molte gradevoli realtà ristorative, e la fiduciaria Patrizia Della Monica sarà lieta di guidare con consigli sul territorio e sulla scelta gastronomica tutti i soci e gli amici di Slow Food che vorranno chiedere notizie e consigli. Molto attiva a cura della Condotta una attività di Scuola di Cucina tradizionale e creativa con prodotti locali. I picentini sono terra di olio, nocciola, castagna, miele, tartufi. Nel mese di maggio si ripete da anni "Casali & Sapori", serata di offerta di cucina tradizionale nei ristoranti di Giffoni Sei Casali che aderiscono al progetto.

PUNTI TESSERAMENTO

OSTERIA IL BRIGANTE

referente Guido Brancaccio, marito della titolare, soci entrambi

via Andoli, 2

Giffoni Sei Casali (sa)

089 881854

328 3592987

osteria.brigante@alice.it

PASTICCERIA ELIA

di Soldivieri Emilio, socio

Via Gennaro Andria 39

84095 Giffoni Valle Piana (sa)

tel 089 868495

cell 320 4148952

emiliopasticcio@tiscali.it

RISTORANTE LA PADELLA D'ORO

referente Ilario Cuozzo, figlio del titolare, socio

via Montella, 13

84042 ACERNO (sa)

089 869093 -
cuozzoilario@alice.it



CHIOCCIOLE

CHIOCCIOLE

La Torre (Osterie - Chiocciola 2012)

Giovedì 30 Agosto 2012

Tessere le lodi della famiglia di Tonino Mazzola è fin troppo facile. Un team affiatato, con la... [Leggi tutto...](#)

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#)

GENTE DI CAMPANIA

GENTE DI CAMPANIA

[Nata da nove mesi](#)

Lunedì 11 Giugno 2012

Un bambino per nascere ha bisogno di nove mesi, così la nostra Condotta “Costiera Sorrentina e... [Leggi tutto...](#)

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#)

LA NOSTRA TERRA

LA NOSTRA TERRA