Scritto da Donato Liotto
Giovedì 03 Luglio 2014 14:00




Bisogna necessariamente approfittare dell'estate e andare alla riscoperta di posti particolari, belli e immersi nella natura, Torchiati in provincia di Avellino è uno di questi posti. Nel cuore dell'Irpinia si terrà tra pochissimi giorni la 19° edizione della Sagra del Fungo Porcino di Torchiati, frazione del comune di Montoro Superiore, in provincia di Avellino. Dal 17 al 20 luglio 2014 gli appassionati di pietanze a base di funghi porcini non potranno assolutamente mancare a quello che è diventato ormai un appuntamento irrinunciabile, un punto di riferimento degli eventi estivi in Campania per tanti visitatori.La prima edizione della celebre Sagra del Fungo Porcino di Montoro Superiore fu realizzata nel 1996 e si rivelò da subito un grande successo di pubblico e di qualità. Da allora la manifestazione gastronomica richiama nel piccolo borgo irpino migliaia di persone da tutta la regione Campania, e le giornate dedicate alla sagra sono diventate sempre di più. L'evento è organizzato dalla Nuova Associazione SS. Salvatore Onlus ed ha come obiettivo la promozione della cultura gastronomica del territorio. Nelle quattro giornate della sagra sarà possibile non solo gustare i deliziosi piatti a base di funghi, ma anche assistere a spettacoli, piccoli concerti, partecipare a serate danzanti di balli di gruppo e



popolari, in un evento che coinvolge tutti tra buon cibo, divertimento e musica folcloristica. L'area della sagra comprende 1500 posti a sedere, dove saranno collocati 25 stand differenziati per specialità (tempi di attesa ridotti anche nei momenti di maggior afflusso). Menu della Sagra del Fungo Porcino I primi- Risotto ai funghi porcini Capunti (pasta fresca – cortecce) ai funghi porcini- Zuppa di funghi porcini con fagioli e salsiccia. I secondi - Lonza di maiale ai funghi porcini (piatto) Salsiccia arrostita e funghi porcini (panino) Funghi porcini provola e salsiccia . (panino) Contorni - Patatine fritte Frittelle ai funghi porcini Bevande. È possibile degustare dolci tipici agli appositi stand Informazioni sulla Sagra del Fungo Porcino - Quando: dal 17 al 20 luglio 2014 Dove: Montoro Superiore, frazione di Torchiati, ad 800 metri dallo svincolo di Montoro Superiore. Ampi parcheggi gratuiti in zona Info e contatti: Sito ufficiale della Sagra del Fungo Porcino Per maggiori informazioni fate "copia e incolla del link che segue - http://www.napolike.it/sagra-del-fungo-porcino-a-torchiati-di-montoro-