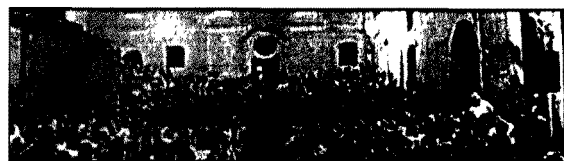


# Gaiazzo

## Slow food, il gusto in vetrina



*All'aria  
aperta  
all'insegna  
del relax  
e del buon  
cibo*

**BARBARA TAFURI**

BUON vivere è il loro motto. Più verde e meno traffico, mangiare bene e godersi le bellezze che la natura regala: sono queste le regole delle Cittàslow, quelle che fanno parte della rete internazionale dei comuni che aderiscono alle città del buon vivere che si riuniranno a Caiazzo in provincia di Caserta questo fine settimana.

La filosofia che ha ispirato questo movimento è basata su quella dello Slow food: mangiare piano - e sano - fa bene alla vita, dunque vivere alla stessa maniera non può fare altro che renderla eccellente. Per i prossimi giorni, il borgo di Terra di lavoro, quindi, si trasforma nel modello ideale del posto

in cui spendere la propria esistenza: a partire dalla valorizzazione dei prodotti tipici fino alla volontà di ritornare ad una dimensione più umana della vita. Il rendez vous, che prende il via oggi pomeriggio, ha il suo clou domani e domenica. Sono tante le iniziative di carattere culturale, ma la vera novità è la prima edizione de «Le vetrine del gusto» in scena nella suggestiva cornice di Palazzo Mazziotti, nel cuore del centro storico, che per l'occasione ospiterà spettacoli, concerti e mostre.

Nelle sale antiche, i visitatori potranno deliziarsi assaggiando le specialità giunte in Campania da tutta l'Europa, dalla Gran Bretagna alla Spagna, dalla Polonia alla Norvegia passando per il Belgio. Ma sono i prodotti tipici italiani i protagonisti della kermesse: da Abbiadegrasso ecco il gorgonzola della tradizione lombarda, poi il formaggio per eccellenza, il parmigiano reggiano in arrivo da Castelnovo ne Monti e Bazzano. Come non lasciarsi tentare poi da una fetta di ottimo prosciutto crudo Ssan Daniele del Friuli rappresentato dall'omonimo consorzio o dai vini e ssalumi di Orvieto, o per finire dal pesto ligure che arriva direttamente da Levan-

to.

Caiazzo e i comuni del comprensorio, quali padroni di casa, sono rappresentati dai vini Pallagrello e Casavecchia, dal conciato romano, dalla ineguagliabile mozzarella di bufala e dal pregiato olio ottenuto dalla spremitura di olive della varietà caiazzana. L'apertura degli stand è per oggi, domani e domenica alle sedici.

Ma non è tutto. Da domani mattina, alle nove e trenta, gli appassionati di arte potranno varcare la soglia del palazzo vescovile per visitare la mostra «I tesori ritrovati». I più sportivi si divertiranno domenica mattina quando alle nove partirà la Slow Bike per il centro storico di Caiazzo: una piacevole escursione cicloturistica che toccherà i suggestivi tipici luoghi del comprensorio per poi concludersi nel centro storico del paese, poco più tardi per le stesse strade la sfilata del corteo storico medioevale (per conoscere i dettagli del programma della manifestazione [www.cittaslow.net](http://www.cittaslow.net)).

Infine, per coloro che amano sedersi alla tavola di una trattoria tipica della zona, per tutto il fine settimana i ristoranti e gli agriturismi di Caiazzo proporranno menù sul tema «Le delizie del territorio» con piatti della tradizione e a costo promozionale, naturalmente per l'occasione. (Per informazioni e prenotazioni presso i ristoranti, è possibile telefonare al numero 335/5403309 oppure collegarsi al sito [www.comune.caiazzo.ce.it](http://www.comune.caiazzo.ce.it)). Finito il

pranzo, resta il tempo per godersi l'incanto di una passeggiata utile a conoscere le bellezze di Caiazzo, dalla chiesa della Annunziata al palazzo Savastano

Fortebracci che conserva ancora intatti gli affreschi del pittore caiatino Vincenzo Severino oppure il castello longobardo costruito sui resti



dell'Arx romana che nella seconda metà del IX secolo era tenuto da Teodorico, conte di Caiazzo e che ebbe ospite Federico II di Svevia.



Slow food a Caiazzo: due giorni dedicati alla gastronomia