SPETTACOLO, FOOD E TURISMO

Maiori per quattro giorni si trasforma nella capitale del gusto

di **Redazione** · 16 luglio 2019, 16:06

MAIORI. Per quattro giorni Maiori si trasforma nella capitale del gusto. Dal 18 al 21 luglio, infatti, la splendida cittadina della Costiera amalfitana ospita "Gusto Italiano", l'evento per la promozione e la valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche, dedicato agli artigiani e ai produttori di qualità, ai prodotti tipici della Campania e delle altre regioni, alle materie prime locali.

Sul lungomare di Maiori si potranno gustare specialità di nduja calabrese, dolci siciliani, taralli e altre leccornie della Puglia, salumi e formaggi della Basilicata, liquirizia calabrese, formaggi, latticini, salumi, marmellate, preparati sott'olio, olio biologico ed aromatizzato delle colline del Tanagro.

La manifestazione organizzata dalla Claai in collaborazione con il Movimento Turismo del Cioccolato e delle Eccellenze Italiane e Tanagro Legno Idea, è un laboratorio del gusto, che ha il preciso obiettivo di mettere in risalto le realtà è le tipicità locali, i prodotti enogastronomici regionali, le novità del settore enogastronomico, il tutto accompagnato da momenti di approfondimento e conoscenza sui temi legati all'alimentazione e alle metodologie di lavorazione dei prodotti. Un vero e proprio percorso dei sapori, con vista mozzafiato sul mare della Costa d'Amalfi.

L'apertura della kermesse ci sarà giovedì 18 luglio, alle 18,30. A tagliare il nastro sarà l'assessore comunale di Maiori, **Chiara Gambardella.** Subito dopo, alle 19, Luigi Amato, della pasticceria Trieste, spiegherà il metodo e i trucchi per preparare la "melanzana al cioccolato"**,** il tipico dolce maiorese che tradizionalmente si prepara ad agosto e a novembre, in occasione delle sue feste patronali.

Venerdì 19 luglio, invece, i riflettori saranno tutti per la colatura d'alice**.** A svelare i segreti del condimento, diventato un must, saranno **Secondo Squizzato,** presidente associazione Amici delle

alici e Giulio Giordano, produttore della colatura.

Sabato 20 luglio il palcoscenico sarà tutto per l'oro giallo della Divina, lo sfusato amalfitano, il prelibato limone coltivato sui terrazzamenti tipici. Ne parleranno **Angelo Amato,** presidente del Consorzio di tutela limone Costa d'Amalfi IGP e **Chiara Gambardella**. Subito dopo, sul Sentiero dei Limoni**,** l'antico sentiero che collega Maiori a Minori, sotto la sapiente regia di **Michele Ruocco**, promoter della Pro Loco di Minori, lo chef **Luigi Potenza** preparerà "Scialatielli al Limone con Gamberi rosi cotti a bassa temperatura" e "La Caponata amalfitana scomposta".

Articolo pubblicato su Istituzioni24: https://www.istituzioni24.it/2019/07/16/maiori-per-quattro-giorni-si-trasforma-nella-capitale-del-gusto/

© 2026 Istituzioni24