

La festa del cappone rilancia l'eccellenza del territorio

Si è svolta il **15 dicembre a Coca della Campania (CE)**, nella splendida residenza di **Berardino Lombardo**, la **Giornata del Cappone**, incontro cultural gastronomico organizzato dall'**Albero Fiorito**.

La giornata, presentata da **Veronica Maya**, è iniziata assaggiando prodotti di alcuni produttori del comprensorio: **Mario Basco –Azienda Vinicola I Cacciagalli** di Teano; **Roberta Creta – Lo zafferano di Pietra Vairano**; **Antonio Di Mattia – Distillati Berola** di Portico di Caserta; **Nando Maciariello – Frantoio Maciariello**; **Antonietta Melillo – Cipolla di Alife**; **Mario Parente – Azienda Agricola Verticelli** di Vairano e **Anna Zeppetella – Lupino gigante di Vairano**; **I salumi di Casertana – Peppe Coscia**; **Giuseppe Iaconelli, Caseificio Optimum Sancti Petri** di San Pietro Infine (CE). Ha estasiato gli ospiti presenti con i suoi eccellenti formaggi artigianali.

L'Albero Fiorito è il frutto della storia e dei saperi molto differenti fra loro di **Giuseppe Iaconelli**, **Berardino Lombardo** con **Tonino Casale** e **Fofò Ferriere**, tutti accomunati dalla terra vulcanica in cui sono nati e sono cresciuti. Tre esperienze diverse: **Giuseppe Iaconelli**, produttore e affinatore di formaggi, **Berardino Lombardo**, cuoco contadino e **Fofò Ferriere** cultore del pomodoro vesuviano e gastronomo. I tre soci fondatori sono da tempo impegnati a **difendere e rilanciare l'eccellenza della tradizione**, dei territori dei prodotti e dei saperi.

a cura di **Vincenzo Russolillo**