

"LA Otatòra" prossimamente le sarà dedicata una giornata al MEG di Solopaca.



Le cose semplici sono sempre le più comprensibili e le più genuine, la "Otatòra", pietanza di Solopaca, è un connubio effervescente tra una serie di cose semplici e genuine. Stiamo parlando di un alimento che risale al 1300, un alimento contadino fatto di pochi ingredienti che però racchiude i sapori dei tempi che furono. Oggi, grazie al MEG, Museo Enogastronomico, la "Otatòra" ha una giornata dedicata. La otatòra è composta da farina, acqua, sale, olio e tanta maestria. Anche il nome della pietanza solopachese è spettacolare infatti, il nome otatòra deriva dal movimento che si fa fare alla pasta, una vera e propria capriola oggi si definirebbe "pasta saltata in padella". Accanto originariamente aveva anche una presenza di uva passita nell'impasto, si possono accoppiare pietanze come, il salame, la mortadella e formaggi. Anche una poesia, in perfetto vernacolo solopachese, dedicata alla otatòra da Tullio Iannotti ex Presidente della Provincia di Benevento e cultore della gastronomia telesina. La preparazione della otatòra e immagini del MEG verranno trasmesse da RAI 3. Il giornalista Antonio Di Nunno, già sindaco di Avellino, ha realizzato un suo video sul MEG e su Solopaca. Di Nunno ha così scritto sul registro dei visitatori del MEG: "Una bellissimo video "commovente" sull'Italia alimentare (ingenua ma sana) di pochi decenni fa. Complimenti!" Complimenti che il bravo giornalista RAI ha voluto rivolgere telefonicamente al Provincia di Benevento ed a Carmine Nardone artefice principale della struttura museale di Solopaca.