



OFF E' ON E APRE AL PARCO DEL VESUVIO:

L'OTTAVIANO FOOD FESTIVAL SI FA PLASTIC FREE

L'ENOGASTRONOMIA PER L'AMBIENTE E PER I BAMBINI MENO FORTUNATI

Castello Mediceo di Ottaviano (Na) - 14 e 15 luglio 2019

L'enogastronomia come chiave verso l'educazione al rispetto. Per l'ambiente, per il territorio, per le fasce fragili della popolazione. E' questa l'evoluzione di OFF: quest'anno il legame tra gusto e cuore, da sempre claim dell'Ottaviano Food Festival, si amplia e diventa sostenibile. La quarta edizione di OFF – in programma al Castello Mediceo di Ottaviano il 14 e 15 luglio prossimi - si caratterizza per essere un evento plastic free oltre che a scopo benefico.

Ben 100 postazioni food che distribuiranno, nell'arco delle due giornate, oltre 50mila pietanze, utilizzeranno piatti, posate e bicchieri eco-compostabili invece di quelli in plastica.

L'iniziativa è organizzata dall'Associazione culturale Arcobaleno Vesuviano, che l'ha ideata e ne ha coniato il format. Quest'anno l'Ottaviano Food Festival vede un connubio con l'Ente Parco Nazionale del Vesuvio che l'ha resa istituzionale proprio al fine di contribuire ad alimentare best practices in materia ambientale e diffondere la cultura del riciclo delle materie, in particolare eliminando l'uso della plastica ritenuta sostanza altamente inquinante e difficilmente riutilizzabile.

Il percorso, gli chef, gli espositori – Le novità della quarta edizione

Entrando nel cortile, dove si ritirano i calici, gli ospiti potranno iniziare un percorso attraverso un itinerario che si snoda fino al piano superiore, alle logge e alle stalle.

Alla presenza consolidata di produttori locali e chef, quest'anno si aggiungerà quella delle paninoteche, delle pizzerie e delle pasticcerie.

Per ciascuna serata saranno presenti 100 espositori.

UFFICIO STAMPA

BC communication



+39 081 19203633
www.bccommunication.it

bc.pressoffice@gmail.com
 BC Communication Services



Come acquistare i ticket

I visitatori potranno acquistare il biglietto al costo di 20 euro presso il punto vendita allestito davanti l'entrata del castello. Riceveranno un braccialetto che darà diritto a un'offerta all inclusive: i possessori del ticket potranno degustare tutti i piatti e tutti i vini che desiderano. No limits!

Sono previste agevolazioni per le famiglie: i bambini, infatti, pagheranno la metà, 10 euro.

La formula "no stop" domenica 14 + lunedì 15 è invece proposta a 30 euro.

La beneficenza di Off si fa in tre ed è in totale trasparenza

Sono tre le realtà associative alle quali l'edizione 2019 di OFF intende devolvere fondi.

"Associazione SOS Santobono", "La Bottega dei Semplici Pensieri" e "Le Fate di Arianna": tutte operano, ciascuna con la propria peculiarità in favore dei piccoli e dei disabili.

L'Associazione SOS Santobono - che si occupa di crowdfunding per il nosocomio del Vomero dedicato proprio alla cura dei bambini - si occuperà della gestione diretta del punto vendita dei biglietti posizionato all'entrata del castello, ciò al fine di garantire trasparenza rispetto agli incassi e al trasferimento monetario verso l'Associazione benefica.

"La Bottega dei semplici pensieri" - associazione di inclusione sociale per i ragazzi affetti da sindrome di Down cui viene data la possibilità di seguire corsi post diploma per potersi inserire professionalmente nel mondo del food – gestirà invece il recupero dei calici usati dai visitatori per degustare i vini. Per ciascun bicchiere in vetro che sarà restituito, l'associazione riceverà, sempre direttamente, 2 euro e 50.

La terza associazione alla quale sono destinate le risorse è "Le fate di Arianna", realtà che si occupa di insegnare le manovre di primo soccorso contro il soffocamento.





Le Masterclass

Vesuvio da bere e da mangiare. E' questo il tema portante delle Masterclass che, quest'anno, rappresentano il vero valore aggiunto di OFF.

Ben tre sessioni, coordinate dal giornalista enogastronomico Luciano Pignataro, che avranno come obiettivo finale la promozione degli straordinari prodotti della fertile terra che ricopre le pendici del Vesuvio.

Dal pomodorino del Piennolo al vino Caprettone, passando per i grandi rosati.

Questi gli appuntamenti:

Domenica 14 luglio

Ore 19 - **Il vino dei territori vulcanici**

Partecipano: Luciano Pignataro; Ernesto La Matta, delegato AIS per i Comuni Vesuviani; Ciro Giordano, Presidente Consorzio Tutela Vini Vesuvio

Ore 20.30 - **Vesuvio in rosa**

Partecipano: Luciano Pignataro; Ernesto La Matta, delegato AIS per i Comuni Vesuviani; Ciro Giordano, Presidente Consorzio Tutela Vini Vesuvio

La degustazione vedrà un interessante abbinamento gastronomico con i piatti dello chef Luigi Salomone, stella della cucina.

Lunedì 15 luglio

Ore 20.30 - **Caprettone, questo conosciuto. I due volti di un vino cult del Vesuvio**

Partecipano: Luciano Pignataro; Alessandro Marra, co-responsabile gruppo Slow Wine Campania; Ciro Giordano, Presidente Consorzio Tutela Vini Vesuvio; Agostino Casillo, Presidente dell'Ente Parco; Luca Capasso, Sindaco di Ottaviano.

La degustazione sarà abbinata alle pizze di Aniello Falanga di Haccademia

Prima dell'avvio della Masterclass, i massimi esperti dell'enogastronomia del Vesuvio discuteranno, in un incontro aperto alla stampa, delle più importanti valenze enogastronomiche dell'area vesuviana, a partire dal pomodoro del Piennolo per finire con i vini vulcanici. I giornalisti presenti, preventivamente accreditati, avranno accesso alla Masterclass delle 20.30.

Ciascuna delle Masterclass potrà essere seguita da 20 persone già in possesso del braccialetto per l'accesso ad OFF (secondo le modalità di acquisto precedentemente descritte).

Gli interessati possono inviare una mail a consorzio@vesuviadop.it

Ogni mail varrà per una sola persona.

La stampa e gli operatori dell'informazione possono invece inviare una richiesta di accredito alla Bc Communication: bc.pressoffice@gmail.com

UFFICIO STAMPA

Bcommunication



+39 081 19203633
www.bccommunication.it

bc.pressoffice@gmail.com
f BC Communication Services



Considerato che i posti sono limitati, si procederà ad accreditare in ordine di ricezione mail fino ad esaurimento delle disponibilità. Le richieste dovranno inderogabilmente pervenire entro le 24 di giovedì 11 luglio con la dicitura "Accredito alla Masterclass" e contenere nome e testata giornalistica/blog di riferimento. Gli accrediti valgono per una sola persona.

I protagonisti

L'Ottaviano Food Festival, quest'anno, si arricchisce di un partner istituzionale importante: L'Ente Parco Nazionale del Vesuvio. Il Presidente, Agostino Casillo, ha creduto alla manifestazione inserendola nel quadro degli eventi che possano contribuire a implementare la cultura del plastic free a scala di Parco. Ma il vero protagonista è il territorio, di cui i ragazzi dell'Associazione Arcobaleno Vesuviano, una squadra composta da 13 persone, è espressione piena.

"L'edizione 2019 di OFF – spiega Francesco Carbone, Presidente dell'Associazione Arcobaleno Vesuviano, ideatrice e organizzatrice della manifestazione - va oltre il concetto di chef e ristoranti e coinvolge aziende del settore, come paninoteche e pizzerie, per offrire un'offerta più variegata e avvicinare all'iniziativa un pubblico più giovane". "La partnership con il Parco del Vesuvio permette alla nostra associazione di diffondere un codice di condotta ispirato alla ecosostenibilità – aggiunge Carbone -e, al contempo, di valorizzare un bene monumentale come il castello mediceo che è simbolo di legalità. I prodotti della terra – ha proseguito – sono frutto di un'agricoltura sana di un territorio virtuoso. Abbiamo ritenuto doveroso che il food, oggi richiamo di migliaia di visitatori, unito al turismo del vino, fosse un naturale intermediario per la diffusione delle buone pratiche ambientali. A cominciare dalla raccolta differenziata, passando attraverso la riduzione dell'uso della plastica, per finire alla scelta di azioni volte all'ecosostenibilità".

"Sono molto contento – dichiara il Presidente del Parco del Vesuvio, Agostino Casillo - che si avvicini l'inaugurazione di Off, il secondo evento di "Vesuvius Plastic Free" la rassegna che come Ente Parco abbiamo presentato alcuni mesi fa. Grazie al lavoro dell'Associazione Arcobaleno Vesuviano, anno dopo anno, Off sta crescendo e da manifestazione gastronomica si sta trasformando in una grande occasione di promozione dell'intero territorio del Parco Nazionale del Vesuvio. Inoltre, quest'anno si spingerà ancora di più sulla riduzione dell'uso della plastica e sulla sostenibilità in generale".

"Consideriamo Off – dice il Sindaco di Ottaviano, Luca Capasso - uno degli eventi che danno lustro alla nostra città. È un appuntamento di rilievo, che mette insieme la solidarietà e la cultura enogastronomica ed esalta il nostro territorio. Noi lo sosteniamo con convinzione".





NOTA PER LA STAMPA E GLI OPERATORI DELL'INFORMAZIONE

I giornalisti e gli operatori dell'informazione possono accreditarsi presso BC COMMUNICATION inviando una mail a: bc.pressoffice@gmail.com indicando, in oggetto "Richiesta di accredito ad OFF", nome e testata giornalistica/blog di riferimento.

Per l'accesso all'evento del giorno 15, ore 20.30 "Masterclass", gli accrediti dovranno inderogabilmente pervenire entro le 24 di giovedì 11 luglio, sempre all'Ufficio Stampa della BC COMMUNICATION all'indirizzo mail: bc.pressoffice@gmail.com con la dicitura "Accredito alla Masterclass" e contenere nome e testata giornalistica/blog di riferimento. Gli accrediti valgono per una sola persona

UFFICIO STAMPA

BC communication



+39 081 19203633
www.bccommunication.it

bc.pressoffice@gmail.com
f BC Communication Services