

Ottaviano, 22.09.2022

COMUNICATO STAMPA

L'Ente Parco Nazionale del Vesuvio parteciperà all'evento di Slow Food Terra Madre, Salone del Gusto che si terrà Torino dal 22 al 26 settembre '22.

L'Ente Parco, sosterrà i Presidi e la Condotta, confermando il proprio impegno per la salvaguardia e la valorizzazione delle produzioni tipiche del territorio, frutto di un'agricoltura ecosostenibile come quella che viene praticata nelle aree protette

È tutto pronto per l'evento di Slow Food che ogni anno attrae persone, produttori e appassionati, da tutto il mondo.

Si tratta di "Terra Madre", il Salone del Gusto mondiale dedicato al cibo buono, pulito e giusto e alle politiche alimentari.

Si terrà presso il Parco Dora di Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre seicento produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che metteranno in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione.

Anche la Condotta Slow Food Vesuvio sarà presente, sia con i suoi quattro presidi: il fagiolo dente di morto, il pisello centogiorni del Vesuvio, la papaccella napoletana e le albicocche del Vesuvio "Crisommole", sia con una serie unica di eventi, stand e convegni.

La presenza vesuviana è stata fortemente voluta anche dall'Ente Parco Nazionale del Vesuvio, da sempre impegnato in azioni di tutela e valorizzazione delle produzioni tipiche del territorio e nella promozione di un'agricoltura ecosostenibile. L'Ente Parco Nazionale del Vesuvio ritorna a "Terra Madre" sostenendo l'importante lavoro che la Condotta Slow Food porta avanti da anni.

Si parte subito giovedì 22 settembre con lo Stand Slow Food Campania dove alle 11,30, coordinati dalla fiduciaria Maria Lionelli, si terrà il Laboratorio del Gusto Pisello Centogiorni del Vesuvio con Vera Verrone e i produttori del Presidio.

Alle ore 18:00 ci sarà il forum dal titolo "FARE COMUNITÀ" e, in concomitanza, la ricercatrice Patrizia Spigno, terrà il Laboratorio della Terra sul Pomodoro Giallo "Giagiù".

Venerdì 23 settembre alle ore 10, Vincenzo Egizio e i produttori del Presidio terranno il Laboratorio del Gusto sul Fagiolo Dente di Morto, mentre alle ore 11 Consiglia Caliendo, chef dell'Alleanza dei Cuochi e patron del Ristorante "La lanterna", terrà un laboratorio dal titolo "Cibo Buono? Colazioni e merende sane per annoiati giovani celiaci".

Nel pomeriggio sarà la volta delle conferenze:

alle ore 16, Patrizia Spigno parlerà di come “RIANNODARE IL FILO TRA CITTÀ E CAMPAGNA”, mentre alle 18, Don Federico Battaglia, racconterà “STORIE DI STRAORDINARIA SOLIDARIETÀ”.

Sabato 24 settembre alle ore 11;30, Bruno Sodano e gli altri Produttori del Presidio, coordinati da Mario Riccardi, terranno un laboratorio sulla Papacella Napoletana, mentre domenica 25 settembre, alle 10,30, i produttori del Presidio, coordinati da Alberto Capasso, terranno un laboratorio del Gusto sulle Albicocche del Vesuvio.

«È davvero un grande onore per me», afferma la fiduciaria della condotta Slow Food Vesuvio, Maria Lionelli, «capitanare la squadra vesuviana che approderà questa settimana a Torino, sia per la massiccia presenza di tutti i Presidi coinvolti, sia perché conosco bene i sacrifici ai quali sono sottoposti i produttori per partecipare a questo importantissimo evento. Per noi sarà, ancora una volta, la prova che uniti si può davvero creare un legame tra produttori e consumatori finali che, sempre più, decidono di acquistare prodotti genuini e puliti presso i nostri Mercati della Terra».

«Con questa edizione di Terra Madre», dichiara il Commissario Straordinario dell'Ente Parco Nazionale del Vesuvio, Agostino Casillo, «ritorniamo con molto piacere a Torino a fianco della Condotta Slow Food Vesuvio e dei Presidi. Siamo vicini ai "contadini custodi", vere e proprie avanguardie di produttori coraggiosi che lavorano ogni giorno, con impegno, per salvare dall'estinzione varietà di ortaggi, di frutta e di prodotti tipici avendo a cuore il territorio vesuviano e del Parco Nazionale del Vesuvio.

L'Ente Parco, sostenendo i Presidi e la Condotta, conferma il proprio impegno per la salvaguardia e la valorizzazione delle produzioni tipiche del territorio, frutto di un'agricoltura ecosostenibile come quella che viene praticata nelle aree protette».

Ente Parco Nazionale del Vesuvio

Promozione e Comunicazione

Il Responsabile

dott. Giovanni Romano

TEL. +39 338 4116349

MAIL gromano@epnv.it