



Città di Capaccio

Dal 20 al 26 luglio la Città di Capaccio all'Expo di Milano L'Associazione Dieta Mediterranea di Paestum presenta il melograno e il carciofo Igp

Dal 20 al 26 luglio la Città di Capaccio sarà presente all'Expo di Milano presso la Cascina Triulza. La partecipazione della Città dei templi sarà in partnership con la Fondazione Giambattista Vico, il Gal Cilento Regeneratio e i Comuni di Agropoli e Giungano.

«Saremo presenti all'Expo per un'intera settimana per far conoscere ai visitatori le bellezze archeologiche, storiche e ambientali della nostra città e soprattutto i nostri prodotti, che fanno parte della Dieta Mediterranea. – afferma il sindaco **Italo Voza** - Vogliamo invogliare i turisti provenienti da tutto il mondo che in questi giorni sono in visita all'Expo a venire a vedere da vicino il nostro splendido territorio, l'area archeologica patrimonio dell'Unesco e il mare Bandiera Blu. E' un'occasione unica di promozione del territorio e dei suoi prodotti di eccellenza che indubbiamente, gustati in loco, hanno un sapore addirittura migliore».

Martedì 21 luglio, alle 10, l'Associazione Dieta Mediterranea di Paestum: Stile di vita, Salute e Longevità, presenterà la Dieta Mediterranea del Cilento, "Il Cibo degli Dei" nella terra dei Miti. «Storia, cultura, territorio e tradizioni racchiuse nelle ricette di un'alimentazione frutto di una cultura millenaria divenuta Patrimonio dell'Umanità. – spiega il presidente dell'associazione **Gerardo Siano** - Assieme ad altri membri dell'associazione, presenterò, in particolare, due prodotti tipici del territorio di Paestum, porta del Cilento: il melograno, frutto simbolo del territorio paestano (vedi Madonna del Granato) e il carciofo Igp di Paestum in collaborazione con la OP Terra Orti. Martedì 21 luglio, presso la Cascina Triulza, alle ore 10, cilentani nel mondo non mancate e portate i vostri amici».

«Noi ci auguriamo che sia l'inizio di un percorso e di una collaborazione che proseguirà e che sarà aperta anche ad altre realtà che hanno già dimostrato un interesse per il nostro territorio. – afferma l'assessore con delega alla Dieta Mediterranea **Marilena Montefusco**. - Si tratta della valorizzazione di un territorio che ancora permette di assaporare una autenticità che diventa un valore aggiunto, un motivo per cui venire a visitare questi itinerari. L'alimentazione oggi, come nel mondo antico, segue "le regole della qualità e genuinità del cibo che vanno di pari passo con la tradizione consolidata nelle attività di coltivazione e di allevamento dei popoli e delle comunità locali, frutto di esperienze millenarie sulle quali oggi si innestano forti innovazioni scientifiche e tecnologiche". Oggi come in passato, il cibo è uno dei principali fattori che qualificano una civiltà, strettamente connesso alla sfera sociale e religiosa, concorre alla creazione del senso di appartenenza e a quella che definiamo "identità culturale", e da lì alla comunicazione interculturale.

L'Expo deve essere un'esperienza che vede i turisti protagonisti grazie a degustazioni che coinvolgono tutti i sensi: dai profumi realizzati con antiche ricette, cibi e bevande della tradizione serviti da modelle che indossano creazioni di stilisti locali che hanno saputo coniugare lo stile classico con la leggerezza moderna. Paestum all'Expo il 21 luglio sarà presente con un incontro tematico: "Paestum e il cibo degli Dei"».



Città di Capaccio

Ufficio stampa
Cell.339.7422713

Capaccio, 9 luglio 2015