



COMUNE DI CAPACCIO PAESTUM

Provincia di Salerno

COMUNICATO STAMPA n. 55/10 del 12.04.2010

Agli organi di informazione – Loro sedi

SALONE INTERNAZIONALE DELLA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP E DELL'ALIMENTAZIONE MEDITERRANEA – V EDIZIONE

La bontà del cosiddetto “oro bianco” campano, per la V Edizione del “Salone della Mozzarella di Bufala Campana Dop e dell’Alimentazione Mediterranea”, sarà in vetrina, per il secondo anno consecutivo, fra le bellezze antiche dell’area archeologica di Paestum. La manifestazione, che si terrà dal 29 aprile al 2 maggio prossimi, è finanziata dalla Regione Campania e organizzata, in sinergia, dallo STAPA CePICA di Salerno, dal Comune di Capaccio Paestum (attraverso l’Istituzione comunale “Poseidonia”), dalla Provincia di Salerno e dal Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop. *“La mozzarella di bufala campana DOP – afferma il Sindaco di Capaccio Paestum, Pasquale Marino - ha varcato tutti i confini. Come Comune di Capaccio, attraverso il lavoro dell’Istituzione Poseidonia, abbiamo sostenuto e continueremo a sostenere iniziative del genere. Il Salone, infatti, oltre ad essere una selezionata esposizione delle eccellenze agroalimentari campane, è un’occasione unica per assaggiare, acquistare e scegliere il meglio dell’enogastronomia capace e cilentana”.*

“Siamo soddisfatti della continua crescita della manifestazione nel corso di questi anni. Attraverso quest’evento, mettiamo in risalto la qualità e l’eccellenza del nostro prodotto”, ha affermato Domenico Raimondo, vice Presidente del Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP. L’Assessore all’Agricoltura della Provincia di Salerno, Mario Miano, sottolineando l’importanza della manifestazione, ha messo in evidenza che *“la parola d’ordine è consumare di più la mozzarella di bufala campana, sia sulle tavole locali che su quelle nazionali ed internazionali”.* Altro tema del salone è l’alimentazione mediterranea *tout court.* All’interno della kermesse pestana vi sarà anche una selezionata esposizione delle eccellenze agroalimentari campane, occasione unica per assaggiare, acquistare e scegliere il meglio del paniere enogastronomico della Campania. Per maggiori informazioni, consultare il sito Internet ufficiale della manifestazione www.salonedellamozzarella.it.

Si riporta, di seguito, il programma completo del Salone.

PROGRAMMA

GIOVEDI' 29 APRILE - Inaugurazione

Ore 11,00 Ingresso sud Area Archeologica di Paestum **“Cerimonia di apertura”**

Ore 11.30 Ristorante Nettuno **“Saluti Istituzionali”**

ESPOSIZIONI

GIOVEDI' 29 APRILE - DOMENICA 2 MAGGIO

Area Archeologica di Paestum dalle 11,30 alle 19,00

Selezionata esposizione delle eccellenze agroalimentari campane, occasione unica per assaggiare, acquistare e scegliere il meglio delle produzioni campane.

“Mozzarella Street”

La Mozzarella di Bufala Campana in vetrina sulla strada più suggestiva di Paestum. Il meglio della produzione DOP vi aspetta con mozzarelle, bocconcini, trecce, ricotte e scamorze per farvi assaggiare il vero gusto della

qualità.
Un ticket di 3 euro darà diritto a 5 assaggi

"I Sapori della Campania"

Da degustare ed acquistare le eccellenze agroalimentari campane: i prodotti tradizionali e provenienti da agricoltura biologica, i prodotti campani a marchio DOP, DOC, IGP, DOCG, IGT, le produzioni delle aziende aderenti a "Sapore di Campania", le produzioni florovivaistiche campane.

"Pizza Square"

Degustazioni di fragranti Pizze preparate da abili pizzaioli con Mozzarella di Bufala Campana DOP
Acquisto ticket direttamente nell'area

"Artisti... di strada"

Abili artisti di strada animeranno la manifestazione accompagnando i visitatori e dando prova della loro abilità, da venerdì a domenica

Villa Salati Paestum

"Mostra fotografica"

Le più belle foto sulla storia della bufala nell'aerale della DOP

"Esposizione florovivaistica"

Esposizione di fiori e piante per hobbisti e non

LE STRADE DELLA MOZZARELLA

Una occasione per scoprire e conoscere il territorio, il patrimonio enogastronomico e culturale campano nella cornice d'eccezione dell'area archeologica di Paestum, patrimonio dell'Umanità.

GIOVEDI' 29 APRILE

Ore 09.00 - 13.00 Ristorante Nettuno Paestum

L'educazione al gusto" Impariamo a mangiare i formaggi"

Laboratori per le scuole a cura dello STAPA CePICA di Salerno. Interverranno gli studenti degli Istituti Alberghieri spagnoli ospiti della manifestazione

Ore 09.00 - 13.00 Capaccio Capoluogo - Centro Storico

"Alla riscoperta delle nostre origini"

Laboratori di educazione alimentare per ragazzi realizzati in collaborazione con le Associazioni del Centro Storico

Ore 10.00 Ristorante Nettuno Paestum

4° Concorso AMIRA "Carciofo di Paestum IGP e i Vini del Cilento"

Gara flambée con tema "Mozzarella e Carciofi"
Aperto al pubblico

LE STRADE DELLA MOZZARELLA: IL GUSTO DEL TERRITORIO

Degustazioni curate da grandi nomi della gastronomia, prodotti d'eccellenza, incontri e dibattiti

Ore 13.00 Ristorante Nettuno Paestum

"La Cucina d'autore e gli artigiani del Gusto"

Incontro con Gennaro Esposito Ristorante Torre del Saracino

Ingresso libero - prenotazione obbligatoria, massimo 40 persone*

Ore 15.00 Ristorante Nettuno Paestum

"Suini del Sannio: io, il porco e la mela"

Incontro con Giuseppe Iannotti Ristorante Kresios

Ingresso libero - prenotazione obbligatoria, massimo 40 persone*

Ore 16.00 Ristorante Nettuno Paestum

"L'enogastronomia nel Parco Nazionale del Cilento e del Vallo di Diano" in abbinamento con i vini Paestum IGT e Cilento Doc

Incontro con il critico enogastronomico Luigi Cremona e:

**Maria Rina – Ristorante Il Ghiottone
Giovanna Voria - Agriturismo Corbella**

Franco Pucciarelli - Locanda Severino

Ingresso libero - prenotazione obbligatoria, massimo 40 persone*

Ore 17.00 Ristorante Nettuno Paestum

"La Nocciola di Giffoni IGP "

Incontro con Pietro Rispoli Ristorante Pietro

Ingresso libero - prenotazione obbligatoria, massimo 40 persone*

Ore 18.30 Ristorante Nettuno Paestum

"Campania: Prodotti di bufala e prodotti della vigna, frutto della maturazione e maturazione del frutto"

**Degustazione condotta da Maria Sarnataro,
con l'intervento dell'enologo Angelo Valentino**

Ingresso libero - prenotazione obbligatoria, massimo 40 persone*

LE STRADE DELLA MOZZARELLA E IL DOPO SALONE

Un luogo di aggregazione e ospitalità per giornalisti, ospiti ed addetti ai lavori

Ore 21,00 Ristorante La Pergola

"La carne di bufalo" in abbinamento con i vini dell'*Enoteca Regionale*

Ingresso su invito

venerdi' 30 APRILE

Ore 09.00 - 13.00 Capaccio Capoluogo Centro Storico

"Alla riscoperta delle nostre origini"

Laboratori di educazione alimentare per ragazzi, in collaborazione con le associazioni del Centro Storico

Ore 10.00 - 12.00 Museo Nazionale di Paestum

"Visite guidate alle testimonianze archeologiche sull'alimentazione antica"

In collaborazione con il Museo Nazionale e Parco Archeologico di Paestum

Ore 10.30 Ristorante Nettuno Paestum

Convegno: "L'agroalimentare campano, come risorsa di sviluppo turistico"

LE STRADE DELLA MOZZARELLA: IL GUSTO DEL TERRITORIO

Degustazioni curate da grandi nomi della gastronomia, prodotti d'eccellenza, incontri e dibattiti

Ore 11.00 Ristorante Nettuno Paestum

"Pizza... Amore mio"

Il maestro pizzaiolo Enzo Coccia de *La Notizia* farà scoprire i segreti della vera pizza napoletana

Ingresso libero - prenotazione obbligatoria, massimo 40 persone*

Ore 12.00 Ristorante Nettuno Paestum

"Perle di Gusto"

Gara nazionale riservata ai soci ONAF finale del terzo concorso di ricette

Ore 13.00 Ristorante Nettuno Paestum

"A me il gusto"

Incontro con Massimo Bottura Osteria Francescana

Ingresso libero - prenotazione obbligatoria, massimo 40 persone*

Ore 15.30 Ristorante Nettuno Paestum

"La bufala?... UNA bufala!"

Incontro con Paolo Barrale Ristorante Marennà

Ingresso libero - prenotazione obbligatoria, massimo 40 persone*

Ore 17.30 Ristorante Nettuno Paestum

"Il pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese - Nocerino DOP"

Incontro con Raffaele Vitale Ristorante Casa del Nonno 13

Ingresso libero - prenotazione obbligatoria, massimo 40 persone*

Ore 18.30 Ristorante Nettuno Paestum

"Miele e non solo Mozzarella di Bufala Campana"

Degustazione guidata di Miele in abbinamento a pecorino, caciocavallo podolico e provolone del monaco Dop condotta da Lucia Piana
Associazione Ambasciatori dei Mieli Castel S. Pietro Terme
Ingresso libero - prenotazione obbligatoria, massimo 40 persone*

LE STRADE DELLA MOZZARELLA E IL DOPO SALONE

Un luogo di aggregazione e ospitalità per giornalisti, ospiti ed addetti ai lavori

Ristorante Le Trabe, ore 21,00

"Il pesce azzurro" in abbinamento i vini dell' **Enoteca Regionale**
Ingresso su invito

Sabato 1 maggio 2010

Ore 10.00 Ristorante Nettuno Paestum

"Workshop/incontri b2b con imprese casearie e di prodotti tipici con buyer spagnoli"
a cura di INTERTRADE – Azienda speciale della CCIAA di Salerno

Dalle ore 10.00 - 15.30 Ristorante Nettuno Paestum

"Seminario di aggiornamento tecnico per assaggiatori di miele"
A cura dell'Associazione Ambasciatori dei Mieli Castel S. Pietro Terme

LE STRADE DELLA MOZZARELLA: IL GUSTO DEL TERRITORIO

Degustazioni curate da grandi nomi della gastronomia, prodotti d'eccellenza, incontri e dibattiti

Ore 10.30 Ristorante Nettuno Paestum

"Olio extravergine di oliva, espressioni mediterranee"
Incontro con Marco Oreggia, *curatore della guida "Flos Olei"*
Ingresso libero - prenotazione obbligatoria, massimo 40 persone*

Ore 12.30 Ristorante Nettuno Paestum

"Napoli... Andata e Ritorno"
Incontro con Andrea Aprea *Ristorante il Comandante*
Ingresso libero - prenotazione obbligatoria, massimo 40 persone*

Ore 15.30 Ristorante Nettuno Paestum

"La Nostra Mozzarella di Bufala Campana"
Incontro con Carlo Cracco e Luca Gardini *Ristorante Cracco*
Ingresso libero - prenotazione obbligatoria, massimo 40 persone*

Ore 17.00 Ristorante Nettuno Paestum

"Verticale di Montevetrano e presentazione dell'annata 2008"
Con Silvia Imperato, Luciano Pignataro e Maria Sarnataro
Ingresso libero - prenotazione obbligatoria, massimo 40 persone*

Ore 18.30 Ristorante Nettuno Paestum

"La Mozzarella di Bufala Campana ed il Greco di Tufo"
Looking for White, evento a cura di Luciano Pignataro con la partecipazione di Alberto Capasso, Pasquale Porcelli e Maria Sarnataro.
Ingresso libero - prenotazione obbligatoria, massimo 40 persone*

LE STRADE DELLA MOZZARELLA E IL DOPO SALONE

Un luogo di aggregazione e ospitalità per giornalisti, ospiti ed addetti ai lavori

Giardino del Ristorante Nettuno, ore 21,00

"Campania che passione" in abbinamento i vini dell' **Enoteca Regionale**
Ingresso libero - prenotazione obbligatoria, massimo 150 persone*

*Alle degustazioni che prevedono l'ingresso libero previa prenotazione obbligatoria, si potrà accedere scrivendo a info@lestradedellamozzarella.it dal proprio indirizzo e-mail, indicando la data e la degustazione alla quale si intende partecipare. Non saranno accettate più prenotazioni da uno stesso indirizzo e-mail, le

prenotazioni saranno accettate in ordine cronologico di arrivo. Coloro che prenotano dovranno attendere la risposta di conferma.

**LE STRADE DELLA MOZZARELLA
PER UNA VACANZA INDIMENTICABILE**

Un itinerario turistico per scoprire le bellezze dei territori di origine della Mozzarella di Bufala Campana DOP e degli altri prodotti della dieta mediterranea, unendo al piacere della tavola la bellezza dei Paesaggi e la scoperta del Parco Archeologico di Paestum, Patrimonio dell'Umanità.

www.lestradedellamozzarella.it

Giovedì 29 aprile - Venerdì 30 aprile - Sabato 1 maggio -Domenica 2 maggio

Con partenza in bus dal Ristorante Nettuno – Paestum, alle ore 9.30 ed alle ore 11.00

Visite guidate negli allevamenti di bufale e nei caseifici che producono Mozzarella di Bufala Campana DOP

Prenotazione obbligatoria info@lestradedellamozzarella.it

Giovedì 29 aprile - Venerdì 30 aprile - Sabato 1 maggio -Domenica 2 maggio

Dall'ingresso nord e dall'ingresso sud dell'area archeologica il famoso bus rosso del **City Sightseeing** a partire dalle ore 11,00 e per tutta la durata della manifestazione accompagnerà i turisti alla scoperta di Paestum e del Parco Nazionale del Cilento.

Capaccio Paestum, lì 12 aprile 2010

Ufficio di Staff del Sindaco

L'addetto stampa

Alfonso Stile