

## COMUNICATO STAMPA

### **“Borghi e Cibo”, a Capaccio Paestum (Sa) il primo congresso sugli alimenti della tradizione italiana Mec Paestum Hotel, 21-22-23 ottobre**

Gli alimenti della tradizione italiana tra cultura e turismo. Nasce in questo contesto il primo congresso tematico **“Borghi e Cibo”**, in programma dal **21 al 23** Ottobre a **Capaccio Paestum (Sa)**, presso il **Mec Paestum Hotel**.

Il congresso, organizzato dall'associazione ParvaRes in collaborazione con il Comune di Capaccio Paestum e con il patrocinio della Regione Campania, vedrà più di trenta esperti, provenienti da tutta Italia, confrontarsi per lo sviluppo dei territori attraverso il volano della cultura e delle tradizioni, rappresentato dagli alimenti della tradizione italiana nell'ambito Mediterraneo.

Tre giornate di lavori congressuali ad accesso libero (previa iscrizione e nel rispetto delle attuali normative vigenti in materia Covid) che si apriranno giovedì 21 ottobre (ore 15) con i saluti istituzionali e la cerimonia inaugurale alla presenza di: **Mafalda Inglese**, presidente ParvaRes e promotrice del congresso; **Franco Alfieri**, sindaco di Capaccio Paestum; **Gianfranco Masiello**, assessore alle Attività Produttive del Comune di Capaccio Paestum; **Michele Cammarano**, presidente III Commissione Speciale Aree Interne della Regione Campania; **Felice Casucci**, assessore al Turismo della Regione Campania; **Nicola Caputo**, assessore all'Agricoltura della Regione Campania; **Nunzio Angiola**, vicepresidente Vigilanza CDP e delegato nazionale Aree Interne e Piccoli Comuni; **Piero De Luca**, vice capogruppo Pd alla Camera dei Deputati. I lavori saranno moderati dal giornalista **Maurizio Varriano**.

Il primo congresso dedicato agli alimenti della tradizione italiana vedrà la partecipazione di Comuni, Borghi, Associazioni e stakeholder del territorio. Tra i vari esperti ci saranno **Francesco Tapinassi**, direttore Agenzia Regionale Toscana Promozione; **Sara Roversi**, presidente Future Food Institute; **Vincenzo D'Anna**, presidentessa nazionale Ordine dei Biologi.

L'ultima giornata, sabato 23 ottobre (ore 10) sarà dedicata alle aziende con un forum sulle imprese della tradizione alimentare. Coordineranno i lavori Mafalda Inglese, presidente di ParvaRes, e Maria Teresa Scarpa, esperta di Comunicazione e Marketing territoriale. Al forum prenderanno parte diverse aziende che lavorano alimenti della tradizione, presentando i loro prodotti e i relativi progetti in grado di coniugare economia e turismo.

“Da tempo progettiamo un'occasione di incontro e riflessione condivisa sul tema dello sviluppo dei territori attraverso l'attenzione, lo studio e la "messa a valore" della cultura, delle tradizioni e del cibo che ne è espressione e sintesi – afferma l'ideatrice **Mafalda Inglese** - Borghi e Cibo è un congresso che diverrà un appuntamento annuale per aziende, istituzioni, addetti ai lavori interessati alla cultura degli alimenti della tradizione come volano di sviluppo dei territori, soprattutto dei piccoli centri italiani meno conosciuti. Il made in Italy riparte dall'Italia, da un'Italia segreta, più autentica e che continua ad esprimere una propria genialità fra antica saggezza e innovazione”

“La tre giorni che, in collaborazione con l'associazione ParvaRes e con il patrocinio della Regione Campania, il Comune di Capaccio Paestum ha voluto sul suo territorio nasce dalla consapevolezza di quanto la nostra terra possa dare in termini di offerta enogastronomica e di come ogni luogo possa essere conosciuto più a fondo anche attraverso percorsi culinarie. C'è dunque la volontà di valorizzare le nostre eccellenze a fini turistici – dichiara l'assessore alle Attività Produttive del Comune di Capaccio

Paestum, **Gianfranco Masiello** - La nostra Amministrazione si sta già muovendo da tempo in questa direzione convinta che il turismo enogastronomico possa rappresentare un motivo in più per scegliere la nostra città”.

Il Congresso è a libero accesso previa registrazione entro il 15/10 (posti sono limitati)  
per info [ass.parvares@gmail.com](mailto:ass.parvares@gmail.com), [info@myfairsrl.it](mailto:info@myfairsrl.it)

Capaccio Paestum, 08/10/2021