

COMUNICATO STAMPA

“BORGHI E CIBO”, AL VIA LA TRE GIORNI NELLA CITTA’ DEI TEMPLI

Si alza il sipario su “Borghi e Cibo”, il primo congresso dedicato agli alimenti della tradizione italiana tra cultura e turismo, in programma dal 21 al 23 ottobre a **Capaccio Paestum** (Sa), presso il **Mec Paestum Hotel**.

Il congresso tematico è organizzato dall’associazione per la promozione sociale **ParvaRes**, in collaborazione con il **Comune di Capaccio Paestum** e con il patrocinio della **Regione Campania**. Fitto il programma degli incontri con la partecipazione di enti comunali e sovracomunali, associazioni, aziende del territorio ed esperti, provenienti da tutta Italia.

Tre giornate di lavori congressuali libere e aperte (previa iscrizione e rispetto delle attuali normative vigenti in materia Covid), che si avvieranno 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**.

L’avvio del congresso terminerà con un omaggio a Dante Alighieri attraverso una declamazione del XXXIII canto del Paradiso a cura dell’attore professionista **Giuliano Del Gaudio**.

La prima sessione, giovedì 21 ottobre alle 18, verterà sul tema “Turismo enogastronomico e Territorio” con gli interventi di: **Francesco Tapinassi**, direttore Agenzia Regionale Toscana Promozione; **Michele Buonomo**, direttivo Nazionale Legambiente; **Fabio Corbisiero**, presidente Osservatorio Universitario del Turismo dell’Università Federico II; **Sara Roversi**, presidente Future Food Institute. Modera la giornalista **Clara Svanera**.

La prima giornata volgerà al fine con la cena di gala e un concerto a cura di **Chiara Donnarumma**, maestro di pianoforte, **Giorgia Nardiello**, maestra di violino, e **Antonella Ronca**, maestro soprano. Lo spettacolo è a cura di **Maria Carmela D’Angelo** con la giovane compagnia **MotusDanza**. Passeggiata, infine, serale nell’area archeologica dei Templi di Paestum.

La seconda sessione, venerdì 22 ottobre (ore 9.30), sarà incentrata sul “Cibo fra tradizione e innovazione” con gli interventi di: **Vincenzo D’Anna**, presidenta nazionale Ordine dei Biologi; **Antonio Limone**, direttore Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno; **Marco Guida**, docente di Igiene degli Alimenti dell’Università Federico II; **Francesco Genovese**, docente SAFE dell’Università della Basilicata; **Rosa Pepe**, CREA – Centro di ricerca Orticoltura e Florovivaismo di Pontecagnano; **Giovanni Salerno**, botanico esperto di flora mediterranea; **Marco Rispo**, chef di Le Trabe. Modera **Claudia Dello Iacovo**, consigliera Ordine Nazionale Biologi.

La terza sessione, venerdì 22 ottobre (ore 15.30), si svilupperà su “Cibo e Cultura popolare per lo sviluppo dei borghi”, con la presenza di: **Massimiliano Bencardino**, docente del Dipartimento di Scienze Politiche e della Comunicazione dell’Università di Salerno; **Vincenzo Demasi**, presidente Aci Salerno; **Angelo Sollazzo**, presidente Confederazione Italiani nel Mondo; **Patrizia Marte**, membro italiana all’estero di ParvaRes; On. **Giorgio Lavecchio**, vicepresidente Commissione Bilancio; **Vincenzo Nunno**, sindaco di Bovino; **Gabriela Bellissimo**, imprenditrice, psicologica e fondatrice di Aperitivo Sociale. **Modera Agostino Vollero**, docente del Dipartimento di Scienze Politiche e della Comunicazione dell’Università di Salerno.

Finale di giornata con lo spettacolo “La terza classe – Storie di migranti” a cura di **Nino De Angelis** e con le musiche di **Antonio De Rosa**. Esibizione della scuola di danza Giselle diretta da **Angela De Rosa**.

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

“Festeggiamo i dieci anni dell’associazione ParvaRes – spiega l’ideatrice, **Mafalda Inglese** – con questa iniziativa che vuole essere un’occasione di confronto per lo sviluppo dei territori attraverso il volano della cultura e delle tradizioni, rappresentato dagli alimenti della tradizione italiana nell’ambito Mediterraneo”.

“Un luogo non si conosce fino in fondo senza averne assaporato il cibo. Perché i percorsi culinari raccontano la storia di una Città, le tradizioni più antiche di un borgo, le usanze a cui la gente di quel posto non saprebbe rinunciare. Per questo nasce Borghi e Cibo, una tre giorni che il Comune di Capaccio Paestum, in collaborazione con l’associazione ParvaRes e con il patrocinio della Regione Campania, ha voluto organizzare sul suo territorio – aggiunge il sindaco di Capaccio Paestum, **Franco Alfieri** - Sappiamo quanto la nostra terra sia ricca in termini di offerta enogastronomica e siamo convinti che sia necessario valorizzare le nostre eccellenze per scopi turistici. La nostra amministrazione già da tempo si è orientata in questa direzione, certa che il turismo enogastronomico e la riscoperta dei luoghi attraverso i suoi percorsi culinari possa diventare un motivo in più per scegliere la nostra Capaccio Paestum”.

“Iniziative, come Borghi e Cibo, contribuiscono a valorizzare le nostre eccellenze ai fini turistici – conclude l’assessore alle attività produttive del Comune di Capaccio Paestum, **Gianfranco Masiello** – Abbiamo borghi unici e tipicità enogastronomiche uniche che, abbinate al resto che questo territorio offre, rendono l’offerta turistica sempre più completa, in grado così di intercettare fette più variegata di visitatori”.

Capaccio Paestum, 19/10/2021