



Comunicato stampa

"Basiliche e pomodoro", al via l'evento che promuove le risorse del territorio

Da un lato un suggestivo complesso di epoca paleocristiana, con il primo campanile della cristianità. Dall'altro l'oro rosso, prezioso frutto della terra che il mondo ci invidia e che proprio qui rappresenta una tradizione agricola antica. Insieme danno vita a "Basiliche e pomodoro" evento che punta alla valorizzazione delle proprie risorse territoriali, a cominciare proprio dall'arte e dall'agroalimentare di qualità. A fare da collante saranno i talenti della buona tavola che declineranno in ogni ricetta il succoso "re" delle campagne locali.

Cuore dell'evento sarà Cimitile che con le basiliche paleocristiane diventerà teatro di un appuntamento destinato a rinnovarsi nel tempo. Ad organizzare la kermesse sarà l'associazione "Cimitilesi cittadini del mondo" con il patrocinio dell'amministrazione comunale guidata dal sindaco Francesco Di Palma, che ha sostenuto con convinzione il progetto ideato dall'assessore Tommaso Luigi Panagrosso e di cui è direttore artistico lo chef Maurizio De Riggi. A mettere il sigillo all'iniziativa anche il Ministero delle politiche agricole e la Regione Campania.

"Basiliche e pomodoro" è in programma da venerdì 27 a domenica 29 maggio e prevede momenti di approfondimento culturale, performance artistiche e gastronomiche che saranno esaltati dal suggestivo scenario delle basiliche paleocristiane. Vetrina di eccellenze e di talenti, la kermesse perseguirà la strada della valorizzazione anche attraverso il restauro di un affresco: parte del ricavato della manifestazione sarà, infatti destinato a restituire l'opera custodita all'interno della basilica dei Santi Martiri all'antico splendore.

Oggi la presentazione dell'evento nel corso di una conferenza stampa che si è tenuta presso l'assessorato regionale al turismo guidato da Corrado Matera.



"Basiliche e pomodoro - ha spiegato Tommaso Panagrosso, assessore al Comune di Cimitile ed ideatore dell'iniziativa - si svilupperà attraverso 3 momenti che sintetizzano lo spirito che anima l'appuntamento del prossimo week-end: c'è, infatti, la parentesi didattica e divulgativa, quella della valorizzazione e della promozione delle nostre ricchezze culturali e territoriali e quella legata all'accoglienza. I laboratori, la serata di gala, il premio nazionale e lo street food scandiranno un percorso che punta a mettere in risalto le vere radici della nostra comunità e vale a dire quelle religiose, culturali ed agricole".

"Il ruolo del cuoco - ha aggiunto poi Maurizio De Riggi, direttore artistico della manifestazione e giovane chef del territorio - non è solo quello della trasformazione del prodotto ma anche quello della diffusione della cultura del cibo. È per questo che nell'organizzazione di Basiliche e pomodoro abbiamo puntato sul coinvolgimento degli alunni delle scuole alberghiere e sul contributo di altri colleghi. Alla base della buona cucina c'è la conoscenza e noi puntiamo a fare in modo che sapere e sapore siano valori condivisi".

"Con Basiliche e pomodoro - ha sottolineato invece il sindaco di Cimitile Francesco Di Palma - perseguiamo l'obiettivo di mettere in rete tutto il bello ed il buono del nostro territorio perché è solo creando una filiera che si può praticare uno sviluppo duraturo e non frammentato".

"L'iniziativa - ha evidenziato Giovanni Trinchese, amministratore unico dell'Agenzia Area Nolana - rappresenta una tappa importante del percorso di valorizzazione avviato con il protocollo d'intesa sottoscritto dai sindaci i cui Comuni rientrano nella mappa dell'areale di produzione del pomodoro San Marzano DOP. Puntiamo sulla possibilità che un'eccellenza agricola conosciuta nel mondo diventi motore di iniziative tese a far conoscere le nostre bellezze culturali ed a sviluppare iniziative imprenditoriali a trazione giovanile".

"Bene - ha sottolineato poi il deputato Massimiliano Manfredi - l'idea di legare a doppio filo i nostri fiori all'occhiello. Solo



così si potranno ottenere risultati per lo sviluppo economico e turistico dell'area".

"Il pomodoro - ha concluso l'assessore regionale Matera - è un punto di forza per il territorio così come lo sono le basiliche adesso però bisognerà legare questo filo comune rappresentato dalle radici del territorio ad un itinerario di più ampio respiro che, coinvolgendo anche altre aree della Regione possa far crescere l'intera Campania".

Napoli, 20 maggio 2016