

Comunicato stampa

Valorizzazione del Pomodoro San Marzano: dopo i sindaci patto stretto anche dai ristoratori

Valorizzazione del pomodoro San Marzano: dopo i sindaci arriva l'adesione dei ristoratori al protocollo d'intesa promosso dall'Agenzia Area Nolana con l'obiettivo di recuperare un'antica vocazione che coniughi l'agricoltura di qualità al rilancio turistico di un'area ricca di giacimenti e tradizioni culturali. Agli chef ed ai titolari dei locali gourmet dell'area nolana è stato chiesto di farsi ambasciatori del progetto promuovendo l'inserimento nei menu di un piatto a base di pomodoro San Marzano e lavorando per l'organizzazione di un evento che possa ulteriormente accendere i riflettori su uno dei prodotti italiani più conosciuti al mondo.

Ieri le prime sottoscrizioni con la firma di Paolino Natale, patron del ristorante "Genuino" di Nola, di Gennaro Langellotti chef dell' "Antica Pasticceria Gallucci" di Nola e di Raffaele Hassler del ristorante "La Taverna" di Cimitile.

"In un momento in cui l'esclusività della produzione del nostro oro rosso - spiega l'amministratore unico dell'Agenzia, Giovanni Trinchese - è sotto l'attacco perfino dell'Europa ispirata da una logica omologante che sacrifica la qualità sull'altare della quantità, è quanto mai necessario puntare sull'identità dei luoghi e sulle nostre produzioni agricole per innescare un meccanismo virtuoso in grado di favorire la crescita della comunità e lo sviluppo di progetti dove il capitale giovanile rappresenta l'investimento migliore. È ovvio che si tratta di un'operazione ambiziosa la cui riuscita dipende soprattutto dalla rete che l'intero tessuto sociale e professionale riuscirà a creare intorno ad un comune intento".

Camposano, 9 marzo 2016