



MACRO

www.ilmattino.it
macro@ilmattino.it

La kermesse

Outlet Cilento, la cultura del pescato con Alfonso Crisci

Questa settimana "FashionFood. Gusto & Tradizione in passerella" ospita, nella piazza centrale del Cilento Outlet Village (Eboli), «Pescato. Tante proposte dal crudo al cucinato», con lo show cooking di Alfonso Crisci, chef della Taverna Vesuviana di San Gennaro



Vesuviano (Na), in programma per domani. I momenti di musica sono affidati alle tribute band Queen of Bulsara (sabato) e Nero a Metà che mette in scaletta i più grandi successi di Pino Daniele (domenica). La ricchezza del buon pescato italiano è la protagonista di questa settimana, che intende

valorizzare il pescato locale e sostenere l'attività dei pescatori e di tutte le varietà ittiche della zona. Venerdì prima dello show cooking di Alfonso Crisci, chef della Taverna Vesuviana di San Gennaro alle ore 19.30, i più piccoli potranno divertirsi, alle 19, con "educational", legato

al tema del pescato, in compagnia di Helga Liberto e lo staff degli "Chef dei grani". Sabato a partire dalle 20.30 la Tribute band Queen of Bulsara regalerà agli ospiti del Cilento Outlet Village i più grandi successi dei Queen. Domenica dalle 20.30 tutta la musica dell'inimitabile maestro Pino Daniele sarà riproposta dalla tribute band Nero a Metà

Letteratura Gusto Ambiente Società Cinema Viaggi Architettura Teatro Arte Moda Tecnologia Musica Scienza Archeologia Televisione Salute

Il rilancio della qualità grazie a piccoli produttori che ci hanno creduto quando nessuno ci pensava come Giovanni Marino o Sabatino Abbagnale. Il ritorno alla terra consente di valorizzare antiche proprietà di famiglia come nel caso di Marianna D'Auria impegnata nell'orto a ridosso della Reggia di Quisisana a Castellammare. E sul Vesuvio c'è grande fermento

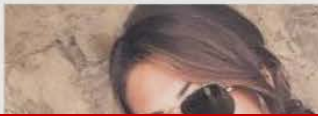
Giovani pomodori crescono

LA GUIDA

Luciano Pignataro

osa fare quando la sua famiglia è

non trattato chimicamente viene diserbato solo a mano, come tutto qui. Insomma il barattolo spunta 2,5 euro, i pomodori freschi un euro, ma è tutto ancora molto sotto il suo valore potenziale. Trentamila piantine farebbero



L'iniziativa

Nola, prima raccolta di San Marzano al «campo vetrina» sperimentale

Il primo campo vetrina dell'area nolana ha raccolto i suoi frutti: sono i pomodori San Marzano coltivati in un territorio che ha deciso di scommettere sull'antica vocazione agricola per risollevare le sorti dell'economia e per offrire una

possibilità ai giovani della zona. Prodotti di qualità ritirati da un'azienda di Striano, l'Agriconserva Rega, che ha sottoscritto nel mese di gennaio scorso un protocollo d'intesa promosso dall'Agenzia locale di sviluppo della quale

fanno parte 18 Comuni del Nolano, 9 dei quali, da Cimitile a Palma Campania e da Nola a Marigliano, rientrano nell'areale di produzione del San Marzano DOP. "Con i sindaci che sostengono l'iniziativa - ha spiegato

l'amministratore della società pubblica, Giovanni Trichese - puntiamo a creare condizioni di crescita puntando sulla riscoperta di una tradizione che qui ha rappresentato una solida fonte di reddito".

una roccia dall'alto dei suoi 86 anni, generazioni di ferro. E poi ha inserito anche qualche nido d'ape, proprio come ha fatto Peppino Fortunato di Contrada Salandra a Pozzuoli. Tutto è armonioso, alberi da frutta, altri ortaggi, il terreno

ha organizzato un San Marzano Day a 45 gradi all'ombra tra i casali di Sarno: anche lui si inserisce sulla scia del lavoro del padre Eduardo che ha creduto in questo biotipo, proprio mentre tutti lo avevano abbandonato, incentivando invece i contadini a produrlo. E Paolo, come Marianna, anche lui trentenne, è attivo sui social, ci fa vedere quando raccoglie, quando riceve ospiti stranieri affascinati dalla storia del san Marzano. Il suo marchio, Gustarosso, adesso è nella dispensa dei pizzaioli e dei cuochi che contano e sono



SPOLVERO ANCHE IL POMODORINO DEL PIENNOLO

Miracolo di San Gennaro». Come a Pomigliano fa Bruno Sodano coltiva i suoi orti a Pomigliano D'Arco. Nel suo paniere, tra un impegno didattico e l'altro con gli studenti che adottano i progetti di Carlo Petrini, ci sono anche i pomodorini gialli che conservano questo colore per tutta la loro durata invernale, le papaccelle e le più famose verdure

