



Rassegna stampa dal 9 all'11 marzo 2016

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

- Il Denaro
- Reportweb.tv
- Libero (2)
- Ottopagine
- Il Giornale locale
- Marigliano.net
- Scisciano Notizie
- Nonsolonola



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

AGENDA



Giovedì 10 marzo, 12.00
Presentazione: III Ed. Optima Erasmus

Napoli

Premio Ischia al sito siriano dei diritti umani

Il premio ischia internazionale 2016 va a "Raqqa is being slaughtered silently", gruppo di giornalisti e attivisti dei diritti umani che pubblicano a Raqqa in Siria un sito web e pagine social che testimoniano le violenze commesse contro la...

Giovedì, 10 marzo 2016

ANSA - Politica

La Bce taglia i tassi, acquisti bond da Qe salgono a 80 mld

La Banca Centrale Europea ha tagliato il tasso principale di rifinanziamento al minimo storico dello 0,0%. Eurotower ha tagliato poi anche il tasso sui depositi bancari da -0,30% a -0,40%. Il tasso sui prestiti marginali scende allo 0,25%. La...

Giovedì, 10 marzo 2016

ANSA - Economia

Renzi, ora giù muro dopo giù pregiudizi

(ANSA) - MORMANNO (COSENZA), 10 MAR - "Ora buttiamo giù l'ultimo diaframma di questa galleria e poi butteremo giù i pregiudizi". Lo ha detto il premier Matteo Renzi. "Quando alla stampa estera - ha aggiunto - ho parlato del..."

Giovedì, 10 marzo 2016

ANSA - Politica

Bpm-Banco: trattativa fusione va avanti

(ANSA) - MILANO, 10 MAR - La trattativa per una fusione tra Bpm e Banco Popolare "va avanti". Lo dice un consigliere di gestione della banca di Piazza Meda, al termine della riunione del board in cui il Ceo...

Giovedì, 10 marzo 2016

ANSA - Economia

Bonifica Amianto

Confronta 5 Preventivi Gratuiti e Scegli il Migliore della Tua zona !



Agricoltura, patto per la tutela del San Marzano: in campo anche i ristoratori

Giovedì, 10 marzo 2016 | idenaro.it | Pubblicato in Imprese&Mercati

Tweet

0

MI piace

Condividi

0

G+

in

in Condividi



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".



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

Postato da Carmine Cascone il 9 Mar 2016 in Articoli, ECONOMIA



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

Live Streaming



METEO LIVE



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".



LIBERO 24x7

Milano Roma **Napoli** Firenze Genova Bari Palermo Bologna Torino Venezia Altre città ▾

Cronaca Economia Politica Spettacoli e Cultura Sport Scienza e Tecnologia

Agricoltura, patto per la tutela del San Marzano: in campo anche i ristoratori

il Denaro.it | 1 | 3 ore fa

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 ...

[Leggi la notizia](#)

Persone: [gennaro langellotti](#) [giovanni trinchese](#)

Organizzazioni: [agricoltura](#)

Luoghi: [san marzano nola](#)

Tags: [patto tutela](#)



LIBERO 24x7

Milano Roma **Napoli** Firenze Genova Bari Palermo Bologna Torino Venezia Altre città ▾

Cronaca Economia Politica Spettacoli e Cultura Sport Scienza e Tecnologia

Nolano, patto per la valorizzazione del "San Marzano": ok dai ristoratori

Marigliano.net | 1 | 2 ore fa

Tweet CAMPOSANO -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'...

[Leggi la notizia](#)

Persone: [paolino natale](#) [giovanni trinchese](#)

Luoghi: [san marzano nola](#)

Tags: [patto valorizzazione](#)



Pomodoro San Marzano, patto tra sindaci e ristoratori

Firmato il protocollo d'intesa per il progetto promosso dall'Agenzia Nolana di Sviluppo



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».

HOME > AMBIENTE > UNA RICETTA PER PROMUOVERE IL SAN MARZANO: PATTO TRA AGENZIA E TRE RISTORANTI DEL NOLANO



Una ricetta per promuovere il San Marzano: patto tra Agenzia e tre ristoranti del Nolano

Redazione GL © Mar 10, 2016 [Ambiente, Nolano](#) Commenti Disabilitati Su Una Ricetta Per Promuovere Il San Marzano: Patto Tra Agenzia E Tre Ristoranti Del Nolano



NOLA- 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.

leri le prime sottoscrizioni con la firma di tre ristoratori di Nola e Cimitile. "In un momento in cui l'esclusività della produzione del nostro oro rosso - spiega l'amministratore unico dell'Agenzia, Giovanni Trinchesi - 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".

Lista completa di tutti gli articoli - Ricerca un articolo

Big Bar Music & Drink

VIA ISONZO, 36 - 80034 MA

giovedì 10 marzo 2016, ore 11:49

 | [Altri](#)

Nolano, patto per la valorizzazione del "San Marzano": ok dai ristoratori

VINCENZO ESPOSITO / News

 Tweet

 Mi piace

Condividi

Piace a 7 persone. Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.



flo

FLOWER

EVER

INTER

CAMPOSANO -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".



M

E



[Nola, città
incontr
Be](#)

I



Sei qui: [Home](#) > [POLITICA](#) > [Politica Agronolano](#) > [Area Nolana. Valorizzazione del Pomodoro San Marzano: dopo i sindaci patto s](#)

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

in SHARE 1

Tweet

G+ 0

f Like Share 0



Dettagli Mercoledì, 09 Marzo 2016 21:03 Scritto da REDAZIONE



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".

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

Mercoledì, 09 Marzo 2016 19:35 - Politica Agronolano



Nola - 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.

ga
FRA

RISPETTA IL C
DI CONFERIA
Difendi l
della tua
"FAI LA I