



Rassegna stampa dal 2 al 12 febbraio 2016

Pomodoro San Marzano Dop, un patto per rilanciarne la produzione

Protocollo d'intesa tra sindaci del Nolano ed Agenzia di sviluppo

- Agra Press
- Askanews
- Omninapoli
- Il Mattino
- Agrisole
- Il Corriere del Mezzogiorno
- Roma
- Cronache di Napoli
- Metropolis
- Il Denaro
- AgroNotizie
- Alimentando
- Qualivita
- Napoli Today
- Retenews24
- Il Giornale Locale
- Marigliano.net
- Scisciano Notizie
- La Provincia Online
- Geosnews
- Libero
- Yahoo Notizie
- Ottopagine
- Vi Aggrego
- Reportweb.tv
- Punto Agro News
- Nonsolonola
- L'Impegno



Comunicato stampa

Pomodoro San Marzano Dop, un patto per rilanciarne la produzione

Protocollo d'intesa tra sindaci del Nolano ed Agenzia di sviluppo

Pomodoro San Marzano: un patto tra i sindaci del Nolano che rientrano nell'area Dop del disciplinare di produzione. Tre gli obiettivi principali: rilanciare le colture di qualità in un territorio a vocazione agricola, promuovere l'occupazione giovanile e rilanciare il turismo gastronomico in un contesto ricco di giacimenti culturali. A sottoscrivere l'accordo sono stati i primi cittadini di Nola, Marigliano, Palma Campania, Mariglianella, Cimitile, Cicciano, San Vitaliano, Scisciano e Camposano. Il percorso sarà attivato subito ed a coordinarlo sarà l'Agenzia di sviluppo dei Comuni dell'area nolana, società pubblica della quale fanno parte 18 amministrazioni comunali con la città metropolitana di Napoli, presieduta da Giovanni Trinchese. Si tratta di un progetto sperimentale che punterà alla produzione di almeno 5mila quintali di pomodoro, coltivato attraverso tecniche innovative che puntano ad ottenere un prodotto di qualità. Un'operazione cui guardano con attenzione anche gli istituti di credito, che hanno manifestato la disponibilità a finanziare iniziative imprenditoriali giovanili e le aziende, tanto è vero che ad impegnarsi all'acquisto dei pomodori raccolti nel Nolano c'è già un'industria attiva nel settore della trasformazione del San Marzano che ha firmato il protocollo d'intesa insieme con i sindaci. Duplice il versante che vedrà in azione tutti i soggetti coinvolti nel patto: da un lato "si favorirà la crescita professionale di nuovi imprenditori, il rinnovamento nel settore attraverso l'innovazione" e dall'altro l'impegno è mettere in campo iniziative promozionali come l'inserimento nel menu di ogni ristorante del territorio di una ricetta a base di pomodoro San Marzano Dop, scelta attraverso un concorso. Ed è questo il motivo per il quale il protocollo d'intesa è stato anche siglato dal sindaco di Roccarainola, che accoglie sul proprio territorio un importante polo della ristorazione. "Per favorire lo sviluppo - sottolinea l'amministratore unico dell'Agenzia, Giovanni Trinchese - occorre puntare soprattutto sull'agricoltura e sulla cultura, antiche vocazioni di un territorio ricco di potenzialità. I sindaci hanno scommesso sull'oro rosso perché quest'area costituisce l'habitat naturale di uno dei prodotti della terra più conosciuto ed imitato al mondo sul quale poter puntare per innescare un processo virtuoso che coniuga la tutela ambientale a quella della salute, le occasioni di reddito con lo sviluppo economico dell'intera comunità".

Camposano, 2 febbraio 2016

AGRA PRESS

agenzia quotidiana di informazioni - fondatore: Giovanni Martirano; direttore responsabile: Letizia Martirano
Via in Lucina, 15 - 00186 Roma; tel: 066893000; fax: 066871275

POMODORO SAN MARZANO DOP: UN PATTO

PER RILANCIARNE LA PRODUZIONE

745 - 02:02:16/16:15 - Camposano, (agra press) - per rilanciare le colture di qualita' in un territorio a vocazione agricola, promuovere l'occupazione giovanile e rilanciare il turismo gastronomico in un contesto ricco di giacimenti culturali, i sindaci di nola, marigliano, palma campania, mariglianella, cimitile, cicciano, san vitaliano, scisciano e camposano, che rientrano nell'area della dop pomodoro san marzano, hanno sottoscritto un protocollo d'intesa con l'agenzia di sviluppo dei comuni dell'area nolana, societa' pubblica della quale fanno parte 18 amministrazioni comunali con la citta' metropolitana di napoli, presieduta da giovanni TRINCHESE. il protocollo - spiega un comunicato - prevede l'avvio di un progetto sperimentale che puntera' alla produzione di "almeno 5mila quintali di pomodoro, coltivato attraverso tecniche innovative che puntano ad ottenere un prodotto di qualita'". all'iniziativa ha aderito un'industria attiva nel settore della trasformazione del san marzano, che ha firmato il protocollo d'intesa insieme con i sindaci. ad essa inoltre guardano "con attenzione" anche alcuni istituti di credito, che hanno manifestato la disponibilita' a finanziare iniziative imprenditoriali giovanili e le aziende, secondo quanto riferiscono gli organizzatori.



Pomodoro San Marzano Dop, sindaci del Nolano siglano patto

Qualità colture, più occupazione giovanile, turismo gastronomico



Napoli, 2 feb. (askanews) - I sindaci dell'area Nolana hanno sottoscritto un disciplinare di produzione per il pomodoro San Marzano Dop. Tre gli obiettivi principali: rafforzare le colture di qualità in un territorio a vocazione agricola, promuovere l'occupazione giovanile, rilanciare il turismo gastronomico in un contesto ricco di giacimenti culturali. A sottoscrivere l'accordo sono stati i primi cittadini di Nola, Marigliano, Palma Campania, Mariglianella, Cimitile, Cicciano, San Vitaliano, Scisciano e Camposano. Il percorso sarà attivato subito e verrà coordinato dall'Agenzia di sviluppo dei Comuni dell'area nolana, società pubblica della quale fanno parte 18 amministrazioni comunali e la città metropolitana di Napoli, presieduta da Giovanni Trinchese.

Il progetto è sperimentale e punterà alla produzione di almeno 5mila quintali di pomodoro, coltivato attraverso tecniche innovative tali da ottenere un prodotto di qualità. Un'operazione, sottolineano i sindaci, cui guardano con attenzione gli istituti di credito (che hanno manifestato la disponibilità a finanziare iniziative imprenditoriali giovanili) e le aziende. Due le azioni fondamentali che coinvolgeranno tutti i soggetti del patto. Da un lato "si favorirà la crescita professionale di nuovi imprenditori, il rinnovamento nel settore attraverso l'innovazione", dall'altro si metteranno in campo iniziative promozionali. Una di queste è già stata definita. Si tratterà di inserire nel menu di ogni ristorante del territorio una ricetta, scelta attraverso un concorso, a base di pomodoro San Marzano Dop.

MARTEDÌ 02 FEBBRAIO 2016 12.06.24

Omninapoli-POMODORO SAN MARZANO DOP, PROTOCOLLO D'INTESA SINDACI NOLANO-AGENZIA SVILUPPO

NAP0018 3 AGR TXT Omninapoli-POMODORO SAN MARZANO DOP, PROTOCOLLO D'INTESA SINDACI NOLANO-AGENZIA SVILUPPO (OMNINAPOLI) Napoli, 02 FEB - Pomodoro San Marzano: un patto tra i sindaci del Nolano che rientrano nell'area Dop del disciplinare di produzione. Tre gli obiettivi principali: rilanciare le colture di qualità in un territorio a vocazione agricola, promuovere l'occupazione giovanile e rilanciare il turismo gastronomico in un contesto ricco di giacimenti culturali. A sottoscrivere l'accordo sono stati i primi cittadini di Nola, Marigliano, Palma Campania, Mariglianella, Cimitile, Cicciano, San Vitaliano, Scisciano e Camposano. Il percorso sarà attivato subito ed a coordinarlo sarà l'Agenzia di sviluppo dei Comuni dell'area nolana, società pubblica della quale fanno parte 18 amministrazioni comunali con la città metropolitana di Napoli, presieduta da Giovanni Trinchese. Si tratta di un progetto sperimentale che punterà alla produzione di almeno 5mila quintali di pomodoro, coltivato attraverso tecniche innovative che puntano ad ottenere un prodotto di qualità. Un'operazione cui guardano con attenzione anche gli istituti di credito, che hanno manifestato la disponibilità a finanziare iniziative imprenditoriali giovanili e le aziende, tanto è vero che ad impegnarsi all'acquisto dei pomodori raccolti nel Nolano c'è già un'industria attiva nel settore della trasformazione del San Marzano che ha firmato il protocollo d'intesa insieme con i sindaci. Duplice il versante che vedrà in azione tutti i soggetti coinvolti nel patto: da un lato "si favorirà la crescita professionale di nuovi imprenditori, il rinnovamento nel settore attraverso l'innovazione" e dall'altro l'impegno è mettere in campo iniziative promozionali come l'inserimento nel menu di ogni ristorante del territorio di una ricetta a base di pomodoro San Marzano Dop, scelta attraverso un concorso. Ed è questo il motivo per il quale il protocollo d'intesa è stato anche siglato dal sindaco di Roccarainola, che accoglie sul proprio territorio un importante polo della ristorazione. "Per favorire lo sviluppo - sottolinea l'amministratore unico dell'Agenzia, Giovanni Trinchese - occorre puntare soprattutto sull'agricoltura e sulla cultura, antiche vocazioni di un territorio ricco di potenzialità. I sindaci hanno scommesso sull'oro rosso perché quest'area costituisce l'habitat naturale di uno dei prodotti della terra più conosciuto ed imitato al mondo sul quale poter puntare per innescare un processo virtuoso che coniuga la tutela ambientale a quella della salute, le occasioni di reddito con lo sviluppo economico dell'intera comunità.

Il pomodoro Patto tra nove sindaci dell'area nolana per riattivare la produzione

San Marzano, ecco il piano per il rilancio

Svolta dopo la revoca dell'Ue del divieto di coltivazione anche in altre zone del Paese

Carmen Fusco

NOLA. Il pomodoro San Marzano torna ad essere l'oro rosso del Nolano, di quei territori compresi nell'area Dop tracciata dal disciplinare di produzione del prodotto della natura più conosciuto, e quindi più imitato al mondo: Nola, Mariglianella, San Vitaliano, Palma Campania, Camposano, Cicciano, Marigliano, Scisciano e Cimitile. I sindaci che li rappresentano hanno firmato un patto, tra loro e con l'Agenzia di sviluppo dei Comuni dell'area nolana.

Vogliono rilanciare il prodotto,



scommettere sulla potenzialità del pomodoro, puntando sullo sviluppo di una agricoltura di qualità, rispettosa dell'ambiente e della salute dei consumatori, volano economico e turistico. Un protocollo d'intesa il punto di partenza di una sequenza di iniziative che saranno avviate subito. D'altronde l'investi-

mento è garantito: c'è già chi si è dichiarato disposto, sottoscrivendo l'intesa, ad acquistare 5 mila quintali da trasformare nel famoso pelato Dop che condisce le pizze e che rappresenta l'ingrediente principe della dieta mediterranea. Dunque un'operazione di tipo culturale: sensibilizzare e sostenere i giovani nella creazione di progetti di impresa di sicuro successo. Qui, infatti, non si tratta di convincerli che bisogna darsi alla zappa quanto piuttosto di formare capitani d'impresa, colti e preparati e soprattutto intenzionati a scommettere sulla vocazione più antica del territorio. «Il brand di successo - spiega Giovanni Trinchese, amministratore dell'Agenzia - già c'è, ed è di quelli che si vendono da soli. Si tratta solo di investire in ricerca ed

in qualità favorendo così la creazione di un sistema territoriale basato sull'agricoltura, sul turismo e sulla gastronomia. Ed è per questo che a guardare con attenzione all'operazione ci sono anche gli istituti di credito qualcuno dei quali si è già impegnato a finanziare iniziative imprenditoriali giovanili». Parte da protagonista quella dei sindaci che, nella veste di testimonial, «promuoveranno il prodotto mediante il supporto a iniziative di valorizzazione e diffusione del pomodoro e della cultura della Dop, con proposte concrete che coinvolgano il tessuto imprenditoriale locale». L'idea è anche quella di promuovere una filiera gastronomica che, dal produttore al consumatore, passi per le tavole dei ristoranti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

+



12 - 18 febbraio 2016 - pagg. 1 e 7



Poste Italiane SpA in A.P. D.L. 353/2003
conv. L. 45/2004, art. 1, c. 1, DCB Roma

12-18 FEBBRAIO 2016
Anno 20° - n. 7

**OLIO: ESCLUSO IL SALENTO
L'ITALIA È AREA XYELLA FREE**

Ok al decreto Mipaaf che definisce l'Italia area Xylella free (escluso il Salento). Misura necessaria per sbloccare l'export vivaistico.

SERVIZI A PAG. 4

**ZUCCHERO: PER SAN QUIRICO
IL FUTURO È DI «BIOPLASTICA»**

Dopo la decisione di sospendere per quest'anno la produzione di zucchero, a Parma Eridania Sadam punta sulle bioplastiche.

SERVIZIO PAG. 8

**LATTE: IL SETTORE IN APNEA
PER LA GRANDE DEPRESSIONE**

I prezzi del latte continuano a scendere, mentre cresce la produzione dei principali player. Focus alla Fiera di Verona.

FILIERA ZOOTECNIA ALLE PAGINE 12 e 13

FILIERE. Assosemanti denuncia l'uso incontrollato di prodotti non certificati, fino al 30%

Riso, allarme sulle sementi

Con la siccità a rischio anche i nuovi raccolti, chiesto l'intervento del Governo

L'allarme già scattato da anni per la filiera cerealicola sul mancato ricorso all'uso di sementi certificate si estende ora al riso, nicchia di eccellenza del made in Italy in crisi però da tempo tra smantellamento degli incentivi comunitari e difficoltà di mercato (leggi import solvaggio a dazio zero dai paesi meno avanzati). La de-

nuncia ufficiale è arrivata la scorsa settimana direttamente da Assosemanti: «L'attività sementiera risicola italiana, leader nel settore europeo, continua a vivere una preoccupante perdita di competitività a causa del crescente ricorso al seme non certificato o reimpiegato, che nel complesso ha ormai superato il 30% delle superfici risicole

coltivate e su cui non viene pagata alcuna royalty, unico strumento per sostenere la ricerca, l'innovazione e la competitività del sistema risicolo nazionale». Coldiretti, Confagricoltura e Cia lanciano anche l'allarme sulla siccità che rischia di compromettere i nuovi raccolti. *

SERVIZI A PAG. 5

SERVIZI A PAG. 7

Il Pomodoro San Marzano tra il rilancio e la stangata Ue

Mentre i sindaci dell'area nolana hanno lanciato un piano di rilancio del pomodoro San Marzano dop è arrivata da Bruxelles la doccia fredda sulla tutela del prodotto. E il Tribunale Ue ha confermato il taglio di 5 milioni di aiuti al pomodoro da industria. *

PANORAMA

Grano, Italmopa: inaccettabili proteste su import

Italmopa, l'associazione che rappresenta l'industria molitoria nazionale, definisce infondate e inaccettabili le proteste sul ricorso all'import di grano da parte di Coldiretti Puglia. L'associazione dei mugnai ricorda come la produzione nazionale, «stabilmente al di sotto delle 4 milioni di tonnellate, sia largamente inferiore al fabbisogno dell'industria molitoria, che trasforma annualmente 5,5 milioni di tonnellate». *

IL RISCATTO DELL'ORO ROSSO

Firmato un protocollo per valorizzare la produzione di pomodoro dei comuni dell'area Nolana

San Marzano Dop, piano di rilancio

Il progetto pilota punta su qualità, aggregazione dell'offerta e promozione dell'occupazione

Un patto per rilanciare il pomodoro San Marzano dop. Lo hanno siglato i sindaci dell'area del Nolano, in provincia di Napoli, per sostenere una produzione tipica, favorire la crescita professionale di nuovi imprenditori e il rinnovamento nel settore attraverso l'innovazione.

A coordinare il progetto pilota per l'oro rosso è l'Agenzia di sviluppo dei Comuni dell'area nolana, società pubblica della quale fanno parte 18 amministrazioni comunali con la città metropolitana di Napoli, presieduta da Giovanni Trinchese.

Tre gli obiettivi principali dell'intesa: rilanciare le colture di qualità in un territorio a vocazione agricola, promuovere l'occupazione giovanile e dare nuova linfa al turismo gastronomico in un contesto ricco di giacimenti culturali. I comuni interessati sono: Nola, Marigliano, Palma Campania, Mariglianella, Cimitile, Ciociano, San Vitaliano, Scisciano e Camposano.

Il progetto (sperimentale) è finalizzato alla produzione di almeno 5 mila quintali di pomodoro, coltivato attraverso tecniche innovative che dovranno

assicurare elevati target di qualità. Secondo quanto spiegano i promotori sull'iniziativa c'è anche l'interesse di istituti di credito. Inoltre il protocollo è stato firmato anche, da un'industria che opera nel settore della trasformazione del San Marzano.

«Per favorire lo sviluppo - ha sottolineato l'amministratore unico dell'Agenzia, Giovanni Trinchese - occorre puntare soprattutto sull'agricoltura e sulla cultura, antiche vocazioni di un territorio ricco di potenzialità. I sindaci hanno scommesso sull'oro rosso perché quest'area costituisce l'habitat naturale di uno dei prodotti della terra più conosciuto, e imitato, al



mondo sul quale poter puntare per innescare un processo virtuoso che coniuga la tutela ambientale a quella della salute, le occasioni di reddito con lo sviluppo economico dell'intera comunità». Nel documento firmato si ricor-

da che il SanMarzano Dop (in cui rientra l'area nolana) è tra i prodotti ortofrutticoli più apprezzati al mondo e che oltre a essere un alimento base della dieta mediterranea italiana (che ha ottenuto anche il sigillo Unesco) è conside-

rato utile anche nella prevenzione di alcune gravi patologie. I comuni si impegnano a sviluppare il miglioramento delle tecniche di coltivazione del prodotto Dop, di aumentare la redditività economica dei produttori agricoli della filiera, di migliorare i processi di trasformazione agroindustriale, di promuovere una politica di concentrazione dell'offerta. In primo piano anche le azioni promozionali rivolte anche alla sensibilizzazione della ristorazione. Nel documento sono state infatti indicate alcune aree di criticità dalla contrazione dell'offerta dovuta anche alla frammentazione produttiva e alla scarsa integrazione

nella filiera, alla diffusione di pratiche che mettono a rischio la purezza stessa del prodotto. Da qui l'impegno a investire sulla qualità e sulla «cooperazione dei soggetti della filiera produttiva» creando anche le condizioni per l'ingresso di nuovi operatori, soprattutto giovani. E tra le priorità ci sarà l'assistenza tecnica fornita in tutte le fasi del processo, con percorsi mirati per i giovani che manifestano l'interesse a investire in agricoltura. C'è anche un impegno a ritirare un massimo di 5 mila quintali per il circuito SanMarzano Dop. *

ANNAMARIA CAPPARELLI

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I PARADOSSI

E in Sicilia crolla il prezzo del «Pachino»

Paradossi dei pomodori. «Mentre il produttore agricolo siciliano vende un chilo di pomodoro Pachino a 40/60 centesimi, a Milano per acquistarlo si spendono 4 euro e 61 centesimi: una forbice che aumenta sempre di più e mostra il paradosso del mercato». A segnalarlo è la Coldiretti di Ragusa che ha denunciando la condizio-

Coldiretti di Ragusa: sul campo 40 centesimi 4,6 euro allo scaffale

ne del mercato ibleo «completamente bloccato» tanto che, sottolinea il presidente Gianfranco Cunsolo, «si

preferisce non raccogliere». Coldiretti Ragusa chiede per questo «l'attivazione delle clausole di salvaguardia degli accordi commerciali con il Marocco» per un mercato saturo e dove «migliaia di aziende rischiano la chiusura».

Una posizione condivisa anche dal direttore di Coldiretti Ragusa Pietro

Greco che ha sostenuto: «Si tratta di concorrenza sleale visto che parliamo di importazioni dove le regole di produzione sono irrisorie rispetto ai nostri protocolli, ai nostri controlli, al costo della manodopera».

La produzione siciliana di pomodoro in serra supera i due milioni di quintali ma nel ragusano le aziende so-

no al limite. «Rispetto ai circa 7-8 mila euro che si spendono per produrre pomodoro ciliegino in una serra di mille metri quadrati - ha aggiunto conclude Cunsolo - si ricava meno dei costi visto che il prezzo di vendita non supera i 40/60 centesimi. Ciò significa che per il futuro i problemi si moltiplicheranno». *

Comuni del Nolano per il San Marzano dop

È stato siglato in settimana un protocollo d'intesa per la costituzione del partenariato di filiera del pomodoro San Marzano. Firmatari i sindaci dell'area nolana (Camposano, Cicciano, Cimitile, Mariglianella, Marigliano, Nola, Palma Campania, Roccarainola, San Vitaliano, Scisciano), l'agenzia locale di sviluppo dei comuni dell'area nolana e Agriconserve Rega.

NOLA Un progetto sperimentale che riunisce 18 amministrazioni comunali dell'area **Un patto tra i Comuni per il San Marzano Dop**

NOLA. Una terra ad antica vocazione agricola chiamata Campania Felix e che produceva le eccellenze agroalimentari distribuiti in tutta la nazione e anche fuori: dalle patate alle noci e nocciole, dagli ortaggi al pomodoro. Il San Marzano più precisamente. E proprio sul rilancio della specialità del San Marzano, i sindaci del Nolano che rientrano nell'area Dop del disciplinare di produzione sottoscrivono un patto. Tre gli obiettivi principali: rilanciare le colture di qualità in un territorio a vocazione agricola, promuovere l'occupazione giovanile e rilanciare il turismo gastronomico in un contesto ricco di giacimenti culturali.

A sottoscrivere l'accordo sono stati i primi cittadini di Nola, Marigliano, Palma Campania, Mariglianella, Cimitile, Cicciano, San Vitaliano, Scisciano e Camposano. Il percorso sarà attivato subito ed a coordinarlo sarà l'Agenzia di sviluppo dei Comuni dell'area nolana, società pubblica del-

la quale fanno parte 18 amministrazioni comunali con la città metropolitana di Napoli, presieduta da Giovanni Trinchese.

Si tratta di un progetto sperimentale che punterà alla produzione di almeno 5 mila quintali di pomodoro, coltivato attraverso tecniche innovative che puntano ad ottenere un prodotto di qualità. Un'operazione cui guardano con attenzione anche gli istituti di credito, che hanno manifestato la disponibilità a finanziare iniziative imprenditoriali giovanili e le aziende, tanto è vero che ad impegnarsi all'acquisto dei pomodori raccolti nel Nolano c'è già un'industria attiva nel settore della trasformazione del San Marzano che ha firmato il protocollo d'intesa insieme con i sindaci. Duplice il versante che vedrà in azione tutti i soggetti coinvolti nel patto: da un lato "si favorirà la crescita professionale di nuovi imprenditori, il rinnovamento nel settore attraverso l'innovazione" e dall'altro l'impegno è mettere in campo iniziative

promozionali come l'inserimento nel menu di ogni ristorante del territorio di una ricetta a base di pomodoro San Marzano Dop, scelta attraverso un concorso.

Ed è questo il motivo per il quale il protocollo d'intesa è stato anche siglato dal sindaco di Roccarainola, che accoglie sul proprio territorio un importante polo della ristorazione. «Per favorire lo sviluppo - sottolinea l'amministratore unico dell'Agenzia, Giovanni Trinchese - occorre puntare soprattutto sull'agricoltura e sulla cultura, antiche vocazioni di un territorio ricco di potenzialità. I sindaci hanno scommesso sull'oro rosso perché quest'area costituisce l'habitat naturale di uno dei prodotti della terra più conosciuto ed imitato al mondo sul quale poter puntare per innescare un processo virtuoso che coniuga la tutela ambientale a quella della salute, le occasioni di reddito con lo sviluppo economico dell'intera comunità».

RAFFAELA FONTANELLA

CRONACHE di NAPOLI

Il quotidiano indipendente dell'informazione partenopea

3.2.2016 - PAG. 20

Intesa tra Nola, Marigliano, Palma C., Cimitile, Scisciano, S. Vitaliano, Camposano, Cicciano e Mariglianella

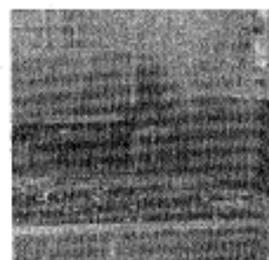
Il rilancio del Nolano attraverso il pomodoro San Marzano

NOLA (n.g.) - Un patto tra i sindaci del Nolano che rientrano nell'area Dop per valorizzare, promuovere e rilanciare l'immagine del pomodoro San Marzano: una delle principali risorse dell'Agro nolano. E' quanto è stato deciso ieri nel corso di un vertice tra gli amministratori dei Comuni dell'hinterland nolano; gli obiettivi che gli attori coinvolti si sono prefissati sono tre: rilanciare le colture di qualità in un territorio a vocazione agricola; promuovere l'occupazione giovanile e rilanciare il turismo gastronomico in un contesto

ricco di giacimenti culturali. A sottoscrivere l'accordo sono stati i primi cittadini di Nola, Marigliano, Palma Campania, Mariglianella, Cimitile, Cicciano, San Vitaliano, Scisciano e Camposano. Il percorso sarà attivato subito ed a coordinarlo sarà l'Agenzia di sviluppo dei Comuni dell'area nolana, società pubblica della quale fanno parte 18 amministrazioni comunali con la città metropolitana di Napoli, presieduta da **Giovanni Triacchese**. Si tratta di un progetto sperimentale che punterà alla produzione di almeno 5mila

quintali di pomodoro, coltivato attraverso tecniche innovative che puntano ad ottenere un prodotto di qualità. Un'operazione cui guardano con attenzione anche gli istituti di credito, che hanno manifestato la disponibilità a finanziare iniziative imprenditoriali giovanili e le aziende, tanto è vero che ad impegnarsi all'acquisto dei pomodori raccolti nel Nolano c'è già un'industria attiva nel settore della trasformazione del San Marzano che ha firmato il protocollo d'intesa insieme con i sindaci. Duplice il versante che vedrà in azione tutti

i soggetti coinvolti nel patto: da un lato "si favorirà la crescita professionale di nuovi imprenditori, il rinnovamento nel settore attraverso l'innovazione" e dall'altro l'impegno è mettere in campo iniziative promozionali come l'inserimento nel menu di ogni ristorante del territorio di una ricetta a base di pomodoro San Marzano Dop, scelta attraverso un concorso. Ed è questo il motivo per il quale il protocollo d'intesa è stato anche siglato dal sindaco di Roccarainola, che accoglie sul proprio territorio un importante polo della ristora-



zione. Dunque il rilancio del territorio potrebbe ripartire proprio dalla valorizzazione dei prodotti più importanti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

NOLA - PALMA C.

C'è l'accordo tra i sindaci di 9 comuni per rilanciare il pomodoro

Un piano per rilanciare il pomodoro San Marzano è stato siglato tra i 9 sindaci che rientrano nell'area Dop del disciplinare di produzione del Nolano. I comuni di Nola, Marigliano, Palma Campania, Mariglianella, Cimitile, Ciciliano, San Vitaliano, Scisciano e Camposano hanno trovato questo accordo per il rilancio le colture del pomodoro San Marzano, promuovere l'occupazione giovanile e rilanciare il turismo gastronomico in tutto il Nolano. Ad occuparsi della questione sarà l'Agenzia di sviluppo dei Comuni dell'area nolana, una società pubblica di cui fanno parte ben 18 amministrazioni comunali. Il progetto, ancora in fase sperimentale, ha come obiettivo di incrementare la produzione del pomodoro a 5mila quintali. Un'operazione cui guardano con attenzione gli istituti di credito che hanno manifestato la disponibilità a finanziare iniziative imprenditoriali giovanili e le aziende in questo progetto ambizioso. A firmare il protocollo d'intesa con gli altri sindaci anche un'azienda del settore di Roccarainola. Così facendo da un lato si favorirà la crescita professionale di nuovi imprenditori, dall'altro si provvederà alla promozione del pomodoro San Marzano Dop attraverso varie iniziative.

Agroalimentare, patto tra sindaci per rilanciare il San Marzano Dop

Martedì, 2 Febbraio 2016 [ildenaro.it](#) Pubblicato in **Imprese&Mercati**

Tweet

0

Mi piace

Condividi

1

G+

in

in Condividi



Pomodoro San Marzano: un patto tra i sindaci del Nolano che rientrano nell'area Dop del disciplinare di produzione. Tre gli obiettivi principali: rilanciare le colture di qualità in un territorio a vocazione agricola, promuovere l'occupazione giovanile e rilanciare il turismo gastronomico in un contesto ricco di giacimenti culturali. A sottoscrivere l'accordo sono stati i primi cittadini di Nola, Marigliano, Palma Campania, Mariglianella, Cimitile, Cicciano, San Vitaliano, Scisciano e Camposano. Il percorso sarà attivato subito ed a coordinarlo sarà l'Agenzia di sviluppo dei Comuni dell'area nolana, società pubblica della quale fanno parte 18 amministrazioni comunali con la città metropolitana di Napoli, presieduta da **Giovanni Trinchese**.

Al via la sperimentazione

Si tratta di un progetto sperimentale che punterà alla produzione di almeno 5mila quintali di pomodoro, coltivato attraverso tecniche innovative che puntano ad ottenere un prodotto di qualità. Un'operazione cui guardano con attenzione anche gli istituti di credito, che hanno manifestato la disponibilità a finanziare iniziative imprenditoriali giovanili e le aziende, tanto è vero che ad impegnarsi all'acquisto dei pomodori raccolti nel Nolano c'è già un'industria attiva nel settore della trasformazione del San Marzano che ha firmato il protocollo d'intesa insieme con i sindaci.

Duplica il versante che vedrà in azione tutti i soggetti coinvolti nel patto: da un lato "si favorirà la crescita professionale di nuovi imprenditori, il rinnovamento nel settore attraverso l'innovazione" e dall'altro l'impegno è mettere in campo iniziative promozionali come l'inserimento nel menu di ogni ristorante del territorio di una ricetta a base di pomodoro San Marzano Dop, scelta attraverso un concorso.

Ed è questo il motivo per il quale il protocollo d'intesa è stato anche siglato dal sindaco di Roccarainola, che accoglie sul proprio territorio un importante polo della ristorazione. *"Per favorire lo sviluppo - sottolinea l'amministratore unico dell'Agenzia, Trinchese - occorre puntare soprattutto sull'agricoltura e sulla cultura, antiche vocazioni di un territorio ricco di potenzialità. I sindaci hanno scommesso sull'oro rosso perché quest'area costituisce l'habitat naturale di uno dei prodotti della terra più conosciuti ed imitati al mondo sul quale poter puntare per innescare un processo virtuoso che coniuga la tutela ambientale a quella della salute, le occasioni di reddito con lo sviluppo economico dell'intera comunità"*.

2016

03

FEB

Pomodoro San Marzano, il rilancio parte dai municipi Dop

Firmata ieri un'intesa tra i sindaci dell'agro di Nola per incrementare gli investimenti. Obiettivo: puntare a una produzione di almeno 5mila quintali



di Mimmo Pelagalli



Pomodori San Marzano, sempre meno sul mercato: il protocollo prevede l'utilizzo dell'ortaggio nei ristoranti della zona di origine per rilanciare la coltura

Fonte immagine: © The Paris Frog - Fotolia

C'è un **patto** tra i **sindaci** dell'agro di **Nola** che rientrano, a norma di disciplinare di produzione, nell'**area Dop** del **Pomodoro San Marzano**. Tre gli obiettivi principali: **rilanciare le colture di qualità** in un **territorio a vocazione agricola**, promuovere l'**occupazione giovanile** e rilanciare il **turismo gastronomico** in un contesto ricco di **giacimenti culturali**. Il tutto per contrastare efficacemente il **declino** della **coltivazione** del Pomodoro San Marzano, che ha colpito l'area.

A sottoscrivere l'accordo ieri a **Camposano** sono stati i primi cittadini di **Nola, Marigliano, Palma Campania, Mariglianella, Cimitile, Cicciano, San Vitaliano, Scisciano e Camposano**, tutti ricadenti nel perimetro definito dal disciplinare di produzione del pomodoro San Marzano Dop.

Il percorso sarà attivato subito ed a coordinarlo sarà l'**Agenzia di sviluppo dei Comuni dell'area nolana**, presieduta da **Giovanni Trinchese**, società pubblica della quale fanno parte 18 amministrazioni comunali con la **città metropolitana di Napoli**.

Si tratta di un **progetto sperimentale** che punterà alla produzione di **almeno 5 mila quintali di pomodoro**, coltivato attraverso **tecniche innovative** che puntano ad ottenere un **prodotto di qualità**. Un'operazione cui guardano con attenzione anche gli **istituti di credito**, che hanno manifestato la disponibilità a finanziare iniziative **imprenditoriali giovanili** e le aziende di trasformazione. Tanto è vero che ad impegnarsi all'acquisto dei pomodori raccolti nel nolano c'è già un'industria attiva nel settore della trasformazione del San Marzano che ha firmato il protocollo d'intesa insieme con i sindaci.

Duplici il versante che vedrà in azione tutti i soggetti coinvolti nel patto: da un lato *"si favorirà la crescita professionale di nuovi imprenditori, il rinnovamento nel settore attraverso l'innovazione"* e dall'altro l'impegno è mettere in campo **iniziative promozionali** come l'inserimento nel **menu di ogni ristorante del territorio** di una ricetta a base di pomodoro **San Marzano Dop**, scelta attraverso un concorso. Ed è questo il motivo per il quale il protocollo d'intesa è stato anche siglato dal sindaco di **Roccarainola**, che accoglie sul proprio territorio un importante polo della ristorazione.

*"Per favorire lo sviluppo - sottolinea l'amministratore unico dell'Agenzia, **Giovanni Trinchese** - occorre puntare soprattutto sull'**agricoltura e sulla cultura**, antiche vocazioni di un territorio ricco di potenzialità. I sindaci hanno **scommesso sull'oro rosso** perché quest'area costituisce l'habitat naturale di uno dei prodotti della terra più conosciuto ed imitato al mondo sul quale poter puntare per innescare un processo virtuoso che coniuga la tutela ambientale a quella della salute, le occasioni di reddito con lo sviluppo economico dell'intera comunità".*

© AgroNotizie - riproduzione riservata

Fonte: [Agronotizie](#)

Autore: [Mimmo Pelagalli](#)

ALIMENTANDO

IL QUOTIDIANO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

[Home](#) [Bio](#) [Conserve](#) [Dolci&Salati](#) [Formaggi](#) [Oli&Aceti](#) [Pasta&Riso](#) [Salumi](#) [Vini](#) [Tecnologie](#) [Mercato](#) [Retail](#) [Fiere](#) [Carni](#)



03 FEBBRAIO 2016 - 9.03

Patto tra i sindaci del nolano per rilanciare la produzione di pomodoro San Marzano Dop

CONSERVE

Napoli – I primi cittadini di Nola, Marigliano, Palma Campania, Mariglianella, Cimitile, Cicciano, San Vitaliano, Scisciano e Camposano, ovvero i comuni che rientrano nell'are Dop del disciplinare di produzione del pomodoro San Marzano, hanno siglato un patto che punta a rinforzare la produzione, promuovere l'occupazione giovanile e rilanciare il turismo gastronomico. Coordinatrice del progetto sperimentale, che punta a produrre almeno 5mila quintali di pomodoro di alta qualità, è qualità l'agenzia di sviluppo dei comuni dell'area nolana.

LEGGI LE NOSTRE RIVISTE

In questa sezione sono disponibili i numeri delle riviste dedicate al settore alimentare: Salumi&Consumi, DolciSalati&Consumi, Vini&Consumi e Bio&Consumi

MAGGIORI INFO

SEGUICI SU



Twitter

#BringBackOurGirls





Pomodoro San Marzano Dop, patto tra sindaci per rilanciare la filiera

Importante **accordo** sottoscritto tra i sindaci dell'area Nolana per supportare la **filiera produttiva** del

Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP. Tre gli **obiettivi** principali: **rafforzare le colture di qualità** in un territorio a vocazione agricola, **promuovere l'occupazione giovanile, rilanciare il turismo gastronomico** in un contesto ricco di giacimenti culturali. A sottoscrivere l'accordo sono stati i primi cittadini di Nola, Marigliano, Palma Campania, Mariglianella, Cimitile, Cicciano, San Vitaliano, Scisciano e Camposano. Il percorso sarà attivato subito e verrà coordinato dall'Agenzia di sviluppo dei Comuni dell'area nolana, società pubblica della quale fanno parte 18 amministrazioni comunali e la città metropolitana di Napoli, presieduta da Giovanni Trinchese.

Il progetto è sperimentale e punterà alla produzione di almeno **5mila quintali di pomodoro**, coltivato attraverso tecniche innovative tali da ottenere un prodotto di qualità. Un'operazione, sottolineano i sindaci, cui guardano con attenzione gli istituti di credito (che hanno manifestato la disponibilità a finanziare iniziative imprenditoriali giovanili) e le aziende. Due le azioni fondamentali che coinvolgeranno tutti i soggetti del patto. Da un lato "si favorirà la crescita professionale di nuovi imprenditori, il rinnovamento nel settore attraverso l'innovazione", dall'altro si metteranno in campo iniziative promozionali. Una di queste è già stata definita. Si tratterà di inserire nel menu di ogni ristorante del territorio una ricetta, scelta attraverso un concorso, a base di **Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP**.

Fonte: **AskaNews**

Economia / Nola

Pomodoro San Marzano Dop: patto tra i sindaci del nolano

Tre gli obiettivi: rafforzare le colture di qualità in un territorio a vocazione agricola, promuovere l'occupazione giovanile, rilanciare il turismo gastronomico in un contesto ricco di giacimenti culturali

NT Redazione
03 FEBBRAIO 2016 09:11

2
Condivisioni



I più letti di oggi

1. TripAdvisor: a Sorrento l'hotel più romantico d'Italia
2. Allarme Fao: 130 razze a rischio estinzione, c'è anche la capra napoletana
3. Pomodoro San Marzano Dop: patto tra i sindaci del nolano



I sindaci dell'area nolana hanno sottoscritto un **disciplinare di produzione per il pomodoro San Marzano Dop**. Tre gli obiettivi principali: rafforzare le colture di qualità in un territorio a vocazione agricola, promuovere l'occupazione giovanile, rilanciare il turismo gastronomico in un contesto ricco di giacimenti culturali.

A sottoscrivere l'accordo, **i primi cittadini di Nola, Marigliano, Palma Campania, Mariglianella, Cimitile, Cicciano, San Vitaliano, Scisciano e Camposano**. Il percorso sarà attivato subito e verrà coordinato dall'Agenzia di sviluppo dei Comuni dell'area nolana, società pubblica della quale fanno parte 18 amministrazioni comunali e la città metropolitana di Napoli, presieduta da Giovanni Trinchese.

Il progetto punterà alla produzione di almeno 5mila quintali di pomodoro, coltivato attraverso tecniche innovative tali da ottenere un prodotto di qualità. Un'operazione, sottolineano i sindaci, cui guardano con attenzione gli istituti di credito (che hanno manifestato la disponibilità a finanziare iniziative imprenditoriali giovanili) e le aziende.

Due le azioni fondamentali che coinvolgeranno tutti i soggetti del patto. Da un lato "si favorirà la crescita professionale di nuovi imprenditori, il rinnovamento nel settore attraverso l'innovazione", dall'altro si metteranno in campo iniziative promozionali. Una di queste è già stata definita: si tratterà di inserire nel menu di ogni ristorante del territorio una ricetta, scelta attraverso un concorso, a base di pomodoro San Marzano Dop.

SCOPRI

Il gioco più casuale dipendenza patologica
Codice concorsuale 15014

ISTANBUL
Sabiha Gekcen

Volò da **111€**
Andata e ritorno
frasse e supplementi inclusi

PRENOTA ORA

WIDEN YOUR WORLD | TURKISH AIRLINES

**CONTRIBUISCI
A FINANZIARE
UN GIOVANE
RICERCATORE
AIRC**

San Marzano dop nel Nolano Via libera al patto tra i sindaci

By **Pasquale Napolitano** on 2 febbraio 2016 • Commenti disabilitati su San Marzano dop nel Nolano Via libera al patto tra i sindaci

© Riproduzione riservata



Diventa il capo di te stesso!
Non dovrai mai più lavorare. Gestisci il tuo business e guadagna uno stipendio da casa!



Scoperta anti calvizie!
La nuova sostanza stimola la crescita di 100 capelli in 1 minuto!



Crepe Muri Esterni?

C'è Soluzione Definitiva e Sicura: Non Perdere Tempo! (contattaci)



Pomodoro San Marzano: un patto tra i sindaci del Nolano che rientrano nell'area Dop del disciplinare di produzione. Tre gli obiettivi principali: rilanciare le colture di qualità in un territorio a vocazione agricola, promuovere l'occupazione giovanile e rilanciare il turismo gastronomico in un contesto ricco di giacimenti culturali. A sottoscrivere l'accordo

sono stati i primi cittadini di Nola, Marigliano, Palma Campania, Mariglianella, Cimitile, Cicciano, San Vitaliano, Scisciano e Camposano. Il percorso sarà attivato subito ed a coordinarlo sarà l'Agenzia di sviluppo dei Comuni dell'area nolana, società pubblica della quale fanno parte 18 amministrazioni comunali con la città metropolitana di Napoli, presieduta da Giovanni Trinchese. Si tratta di un progetto sperimentale che punterà alla produzione di almeno 5mila quintali di pomodoro, coltivato attraverso tecniche innovative che puntano ad ottenere un prodotto di qualità.

Un'operazione cui guardano con attenzione anche gli istituti di credito, che hanno manifestato la disponibilità a finanziare iniziative imprenditoriali giovanili e le aziende, tanto è vero che ad impegnarsi all'acquisto dei pomodori raccolti nel Nolano c'è già un'industria attiva nel settore della trasformazione del San Marzano che ha firmato il protocollo d'intesa insieme con i sindaci. Duplice il versante che vedrà in azione tutti i soggetti coinvolti nel patto: da un lato "si favorirà la crescita professionale di nuovi imprenditori, il rinnovamento nel settore attraverso l'innovazione" e dall'altro l'impegno è mettere in campo iniziative promozionali come l'inserimento nel menu di ogni ristorante del territorio di una ricetta a base di pomodoro San Marzano Dop, scelta attraverso un concorso. Ed è questo il motivo per il quale il protocollo d'intesa è stato anche siglato dal sindaco di Roccarainola, che accoglie sul proprio territorio un importante polo della ristorazione. "Per favorire lo sviluppo – sottolinea l'amministratore unico dell'Agenzia, Giovanni Trinchese – occorre puntare soprattutto sull'agricoltura e sulla cultura, antiche vocazioni di un territorio ricco di potenzialità. I sindaci hanno scommesso sull'oro rosso perché quest'area costituisce l'habitat naturale di uno dei prodotti della terra più conosciuto ed imitato al mondo sul quale poter puntare per innescare un processo virtuoso che coniuga la tutela ambientale a quella della salute, le occasioni di reddito con lo sviluppo economico dell'intera comunità".



Pomodoro San Marzano Dop, patto nolano per rilanciare produzione

Redazione GL © Feb 02, 2016 [Nolano, Primo Piano](#) [Commenti Disabilitati Su Pomodoro San Marzano Dop, Patto Nolano Per Rilanciare Produzione](#) [Like](#)

NOLA – Pomodoro San Marzano: un patto tra i sindaci del Nolano che rientrano nell'area Dop del disciplinare di produzione. Tre gli obiettivi principali: rilanciare le colture di qualità in un territorio a vocazione agricola, promuovere l'occupazione giovanile e rilanciare il turismo gastronomico in un contesto ricco di giacimenti culturali. A sottoscrivere l'accordo sono stati i primi cittadini di Nola, Marigliano, Palma Campania, Mariglianella, Cimitile, Cicciano, San Vitaliano, Scisciano e Camposano. Il percorso sarà attivato subito ed a coordinarlo sarà l'Agenzia di sviluppo dei Comuni dell'area nolana, società pubblica della quale fanno parte 18 amministrazioni comunali con la città metropolitana di Napoli, presieduta da Giovanni Trinchese. Si tratta di un progetto sperimentale che punterà alla produzione di almeno 5mila quintali di pomodoro, coltivato attraverso tecniche innovative che puntano ad ottenere un prodotto di qualità. Un'operazione cui guardano con attenzione anche gli istituti di credito, che hanno manifestato la disponibilità a finanziare iniziative imprenditoriali giovanili e le aziende, tanto è vero che ad impegnarsi all'acquisto dei pomodori raccolti nel Nolano c'è già un'industria attiva nel settore della trasformazione del San Marzano che ha firmato il protocollo d'intesa insieme con i sindaci. Duplice il versante che vedrà in azione tutti i soggetti coinvolti nel patto: da un lato "si favorirà la crescita professionale di nuovi imprenditori, il rinnovamento nel settore attraverso l'innovazione" e dall'altro l'impegno è mettere in campo iniziative promozionali come l'inserimento nel menu di ogni ristorante del territorio di una ricetta a base di pomodoro San Marzano Dop, scelta attraverso un concorso. Ed è questo il motivo per il quale il protocollo d'intesa è stato anche siglato dal sindaco di Roccarainola, che accoglie sul proprio territorio un importante polo della ristorazione. "Per favorire lo sviluppo – sottolinea l'amministratore unico dell'Agenzia, Giovanni Trinchese – occorre puntare soprattutto sull'agricoltura e sulla cultura, antiche vocazioni di un territorio ricco di potenzialità. I sindaci hanno scommesso sull'oro rosso perché quest'area costituisce l'habitat naturale di uno dei prodotti della terra più conosciuto ed imitato al mondo sul quale poter puntare per innescare un processo virtuoso che coniuga la tutela ambientale a quella della salute, le occasioni di reddito con lo sviluppo economico dell'intera comunità".

martedì 02 febbraio 2016, ore 12:31



Nolano-mariglianese: un patto per il rilancio del pomodoro San Marzano



VINCENZO ESPOSITO / News

 Tweet

 Mi piace

 Condividi

Piace a 36 persone. Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.



Pomodoro San Marzano: un patto tra i sindaci del Nolano che rientrano nell'area Dop del disciplinare di produzione. Tre gli obiettivi principali: rilanciare le colture di qualità in un territorio a vocazione agricola, promuovere l'occupazione giovanile e rilanciare il turismo gastronomico in un contesto ricco di giacimenti culturali. A sottoscrivere l'accordo sono stati i primi cittadini di Nola, Marigliano, Palma Campania, Mariglianella, Cimitile, Cicciano, San Vitaliano, Scisciano e Camposano.

Il percorso sarà attivato subito ed a coordinarlo sarà l'Agenzia di sviluppo dei Comuni dell'area nolana, società pubblica della quale fanno parte 18 amministrazioni comunali con la città metropolitana di Napoli, presieduta da Giovanni Trinchese.

Si tratta di un progetto sperimentale che punterà alla produzione di almeno 5mila quintali di pomodoro, coltivato attraverso tecniche innovative che puntano ad ottenere un prodotto di qualità. Un'operazione cui guardano con attenzione anche gli istituti di credito, che hanno manifestato la disponibilità a finanziare iniziative imprenditoriali giovanili e le aziende, tanto è vero che ad impegnarsi all'acquisto dei pomodori raccolti nel Nolano c'è già un'industria attiva nel settore della trasformazione del San Marzano che ha firmato il protocollo d'intesa insieme con i sindaci.

Duplica il versante che vedrà in azione tutti i soggetti coinvolti nel patto: da un lato "si favorirà la crescita professionale di nuovi imprenditori, il rinnovamento nel settore attraverso l'innovazione" e dall'altro l'impegno è mettere in campo iniziative promozionali come l'inserimento nel menu di ogni ristorante del territorio di una ricetta a base di pomodoro San Marzano Dop, scelta attraverso un concorso.

Ed è questo il motivo per il quale il protocollo d'intesa è stato anche siglato dal sindaco di Roccarainola, che accoglie sul proprio territorio un importante polo della ristorazione. "Per favorire lo sviluppo - sottolinea l'amministratore unico dell'Agenzia, Giovanni Trinchese - occorre puntare soprattutto sull'agricoltura e sulla cultura, antiche vocazioni di un territorio ricco di potenzialità. I sindaci hanno scommesso sull'oro rosso perché quest'area costituisce l'habitat naturale di uno dei prodotti della terra più conosciuto ed imitato al mondo sul quale poter puntare per innescare un processo virtuoso che coniuga la tutela ambientale a quella della salute, le occasioni di reddito con lo sviluppo economico dell'intera comunità".

Sei qui: [Home](#) > [FATTI DEL GIORNO](#) > [Altri](#) > [POMODORO SAN MARZANO DOP, UN PATTO PER RILANCIARNE LA PRODUZ](#)

POMODORO SAN MARZANO DOP, UN PATTO PER RILANCIARNE LA PRODUZIONE

in SHARE

Tweet

G+ 0

Like

Share

0



Dettagli Martedì, 02 Febbraio 2016 14:13 Scritto da REDAZIONE



Protocollo d'intesa tra sindaci del Nolano ed Agenzia di sviluppo

Pomodoro San Marzano: un patto tra i sindaci del Nolano che rientrano nell'area Dop del disciplinare di produzione. Tre gli obiettivi principali: rilanciare le colture di qualità in un territorio a vocazione agricola, promuovere l'occupazione giovanile e rilanciare il turismo gastronomico in un contesto ricco di giacimenti culturali. A sottoscrivere l'accordo sono stati i primi cittadini di Nola, Marigliano, Palma Campania, Mariglianella, Cimitile, Cicciano, San Vitaliano, Scisciano e Camposano. Il percorso sarà attivato subito ed a coordinarlo sarà l'Agenzia di sviluppo dei Comuni dell'area nolana, società pubblica della quale fanno parte 18 amministrazioni comunali con la città metropolitana di Napoli, presieduta da Giovanni Trinchese. Si tratta di un progetto sperimentale che punterà alla produzione di almeno 5mila quintali di pomodoro, coltivato attraverso tecniche innovative che puntano ad ottenere un prodotto di qualità. Un'operazione cui guardano con attenzione anche gli istituti di credito, che hanno manifestato la disponibilità a finanziare iniziative imprenditoriali giovanili e le aziende, tanto è vero che ad impegnarsi all'acquisto dei pomodori raccolti nel Nolano c'è già un'industria attiva nel settore della trasformazione del San Marzano che ha firmato il protocollo d'intesa insieme con i sindaci. Duplice il versante che vedrà in azione tutti i soggetti coinvolti nel patto: da un lato "si favorirà la crescita professionale di nuovi imprenditori, il rinnovamento nel settore attraverso l'innovazione" e dall'altro l'impegno è mettere in campo iniziative promozionali come l'inserimento nel menu di ogni ristorante del territorio di una ricetta a base di pomodoro San Marzano Dop, scelta attraverso un concorso. Ed è questo il motivo per il quale il protocollo d'intesa è stato anche siglato dal sindaco di Roccarainola, che accoglie sul proprio territorio un importante polo della ristorazione. "Per favorire lo sviluppo - sottolinea l'amministratore unico dell'Agenzia, Giovanni Trinchese - occorre puntare soprattutto sull'agricoltura e sulla cultura, antiche vocazioni di un territorio ricco di potenzialità. I sindaci hanno scommesso sull'oro rosso perché quest'area costituisce l'habitat naturale di uno dei prodotti della terra più conosciuto ed imitato al mondo sul quale poter puntare per innescare un processo virtuoso che coniuga la tutela ambientale a quella della salute, le occasioni di reddito con lo sviluppo economico dell'intera comunità".



Pomodoro San Marzano Dop, un patto per rilanciarne la produzione

2 febbraio, 2016 16.34 | di Comunicato Stampa



Nola. Pomodoro San Marzano: un patto tra i sindaci del Nolano che rientrano nell'area Dop del disciplinare di produzione.

Tre gli obiettivi principali: rilanciare le colture di qualità in un territorio a vocazione agricola, promuovere l'occupazione giovanile e rilanciare il turismo gastronomico in un contesto ricco di giacimenti culturali. A sottoscrivere l'accordo sono stati i primi cittadini di Nola, Marigliano, Palma Campania, Mariglianella, Cimitile, Cicciano, San Vitaliano, Scisciano e Camposano. Il percorso sarà attivato subito ed a coordinarlo sarà l'Agenzia di sviluppo dei Comuni dell'area nolana, società pubblica della quale fanno parte 18 amministrazioni comunali con la città metropolitana di Napoli, presieduta da Giovanni Trinchese. Si tratta di un progetto sperimentale che punterà alla produzione di almeno 5mila quintali di pomodoro, coltivato attraverso tecniche innovative che puntano ad ottenere un prodotto di qualità. Un'operazione cui guardano con attenzione anche gli istituti di credito, che hanno manifestato la disponibilità a finanziare iniziative imprenditoriali giovanili e le aziende, tanto è vero che ad impegnarsi all'acquisto dei pomodori raccolti nel Nolano c'è già un'industria attiva nel settore della trasformazione del San Marzano che ha firmato il protocollo d'intesa insieme con i sindaci. Duplice il versante che vedrà in azione tutti i soggetti coinvolti nel patto: da un lato "si favorirà la crescita professionale di nuovi imprenditori, il rinnovamento nel settore attraverso l'innovazione" e dall'altro l'impegno è mettere in campo iniziative promozionali come l'inserimento nel menu di ogni ristorante del territorio di una ricetta a base di pomodoro San Marzano Dop, scelta attraverso un concorso. Ed è questo il motivo per il quale il protocollo d'intesa è stato anche siglato dal sindaco di Roccarainola, che accoglie sul proprio territorio un importante polo della ristorazione. "Per favorire lo sviluppo - sottolinea l'amministratore unico dell'Agenzia, Giovanni Trinchese - occorre puntare soprattutto sull'agricoltura e sulla cultura, antiche vocazioni di un territorio ricco di potenzialità. I sindaci hanno scommesso sull'oro rosso perché quest'area costituisce l'habitat naturale di uno dei prodotti della terra più conosciuto ed imitato al mondo sul quale poter puntare per innescare un processo virtuoso che coniuga la tutela ambientale a quella della salute, le occasioni di reddito con lo sviluppo economico dell'intera comunità".

ULTIME NEWS



Una messa per ricordare il sindaco Allocca a due anni d...
2 febbraio, 2016

Online gratuito

[INIZIA ORA](#)

MADE IN ITALY

Eccellenze in digitale Google

Corso di Inglese Gratis

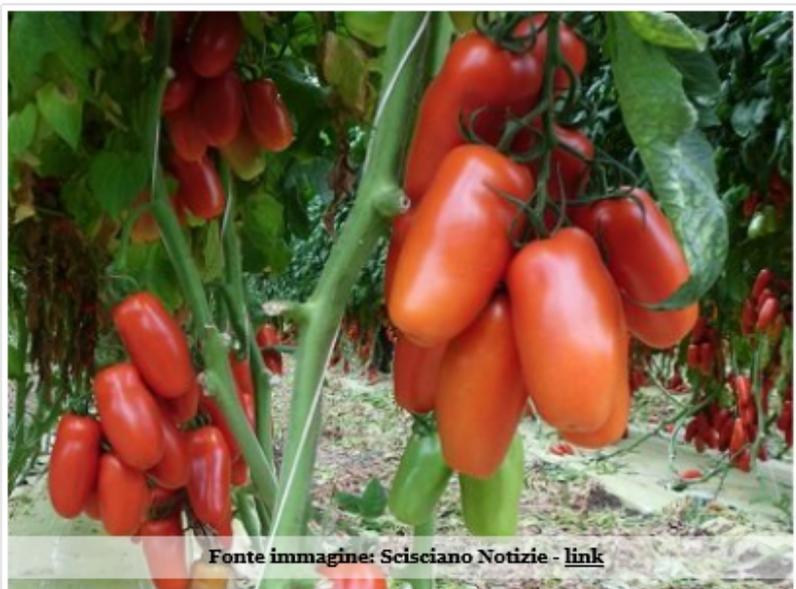
abaenglish.com

Corso Inglese con 144 Videolezioni. Impara l'Inglese Gratis. Iscriviti!

Ricettario dolci gratuito

APPUNTAMENTI





Fonte immagine: Scisciano Notizie - [link](#)

Prestito a Pensionati

Rata Bassotta e Tasso Agevolato ! Richiedi Ora Il Preventivo.



Protocollo d'intesa tra sindaci del Nolano ed Agenzia di sviluppo Pomodoro San Marzano: un patto tra i sindaci del Nolano che rientrano nell'area Dop del disciplinare di produzione. Tre gli obiettivi principali: rilanciare le colture di qualità in un territorio a vocazione agricola,

promuovere l'occupazione giovanile e rilanciare il turismo gastronomico in un contesto ricco di giacimenti culturali. A sottoscrivere l'accordo sono stati i primi cittadini di Nola, Marigliano, Palma Campania, Mariglianella, Cimitile, Cicciano, San Vitaliano, Scisciano e Camposano. Il percorso sarà attivato...

Leggi la notizia integrale su: [Scisciano Notizie](#)



Nolano-mariglianese: un patto per il rilancio del pomodoro San Marzano

Marigliano.net |  1 | 3 ore fa

Tweet Pomodoro San Marzano: un patto tra i sindaci del Nolano che rientrano nell'area Dop del disciplinare di produzione. Tre gli obiettivi principali: rilanciare le colture di qualità in un ...

[Leggi la notizia](#)

Organizzazioni: [comuni](#)

Prodotti: [tweet](#)

Luoghi: [dop san vitaliano](#)

Tags: [patto rilancio](#)



Pomodoro San Marzano Dop, sindaci del Nolano siglano patto

Dqu
Askanews
2 febbraio 2016



Napoli, 2 feb. (askanews) - I sindaci dell'area Nolana hanno sottoscritto un disciplinare di produzione per il pomodoro San Marzano Dop. Tre gli obiettivi principali: rafforzare le colture di qualità in un territorio a vocazione agricola, promuovere l'occupazione giovanile, rilanciare il turismo gastronomico in un contesto ricco di giacimenti culturali. A sottoscrivere l'accordo sono stati i primi cittadini di Nola, Marigliano, Palma Campania, Mariglianella, Cimitile, Cicciano, San Vitaliano, Scisciano e Camposano. Il percorso sarà attivato subito e verrà coordinato dall'Agenzia di sviluppo dei Comuni dell'area nolana, società pubblica della quale fanno parte 18 amministrazioni comunali e la città metropolitana di Napoli, presieduta da Giovanni Trinchese.

Il progetto è sperimentale e punterà alla produzione di almeno 5mila quintali di pomodoro, coltivato attraverso tecniche innovative tali da ottenere un prodotto di qualità. Un'operazione, sottolineano i sindaci, cui guardano con attenzione gli istituti di credito (che hanno manifestato la disponibilità a finanziare iniziative imprenditoriali giovanili) e le aziende. Due le azioni fondamentali che coinvolgeranno tutti i soggetti del patto. Da un lato "si favorirà la crescita professionale di nuovi imprenditori, il rinnovamento nel settore attraverso l'innovazione", dall'altro si metteranno in campo iniziative promozionali. Una di queste è già stata definita. Si tratterà di inserire nel menu di ogni ristorante del territorio una ricetta, scelta attraverso un concorso, a base di pomodoro San Marzano Dop.

Attiva
Passa a

Trinchese e il suo progetto: un polo agro-industriale a Nola

In un'intervista ad Ottochannel l'amministratore dell'Agenzia di Sviluppo espone i suoi piani



Dal San Marzano Dop alla creazione di un polo agro-industriale nel Nolano. L'amministratore delegato della Agenzia di Sviluppo dell'Area Nolana pensa in grande ed espone i suoi ambiziosi progetti nel corso dell'intervista resa ad Ottochannel. Giovanni Trinchese segue passo passo un ambizioso progetto che coniuga la valorizzazione delle produzioni locali al marketing, passando attraverso la promozione del patrimonio culturale locale. Un piano di sviluppo che guarda ai giovani, che necessariamente devono diventare gli imprenditori di domani, e che già intercetta il favore di banche ed aziende. «Noi vogliamo che i giovani riprendano in mano l'agricoltura – spiega l'amministratore delegato dell'Agenzia di Sviluppo dell'Area Nolana – Nola è il centro della Campania, la cittadina è in una posizione baricentrica rispetto al resto della Regione. E non dobbiamo dimenticare che siamo la patria della nocciola e che da sempre abbiamo una tradizione di mercato ortofrutticolo. Per tale ragione, è ipotizzabile uno sviluppo ulteriore di questo nostro primo progetto. Puntiamo infatti alla creazione di un polo agro-industriale sul territorio». Un progetto che, oltre ai privati, dovrà tener dentro anche la parte pubblica, gli enti locali soprattutto. «Per il futuro proveremo ad allargare la partnership coinvolgendo tutti e 41 i Comuni del San Marzano. Un altro nostro obiettivo è tirare dentro gli operatori della ristorazione. Faremo un concorso per far sì che venga premiata una pietanza a base di San Marzano che possa poi essere adottata come "tipica" nei ristoranti di tutti e 18 i comuni dell'area nolana. Presenteremo i risultati del concorso nel corso di una gran gala, che pensiamo di organizzare all'interno delle Basiliche Paleocristiane di Cimitile. E' un modo, questo, per abbinare l'agricoltura al turismo».



Benvenuti su "VIAGGREGO"

Aumenta le visite al tuo Blog, Registrandoti Gratuitamente!

 <p>Di addio alla noia! Sparta: il gioco già dichiarato "Fenomeno del 2016"! www.spartawarofempires.it</p>	 <p>25 anni di Media World Festeggia con sconti fino al 35% dal 29/01 al 3/02. www.mediaworld.it</p>
---	--

SINGLE POST

Publicità 4w



Niente più riposo per te! **25 anni di Media World**

Questo gioco ti cambierà completamente la vita!
[Preparati!](#)

Festeggia con sconti fino al 35% dal 29/01 al 3/02.

San Marzano dop nel Nolano Via libera al patto tra i sindaci

Pomodoro San Marzano: un patto tra i sindaci del Nolano che rientrano nell'area Dop del disciplinare di produzione. Tre gli obiettivi principali: rilanciare le colture di qualità in un territorio a vocazione agricola, promuovere l'occupazione giovanile e rilanciare il turismo gastronomico in un contesto ricco di giacimenti culturali. A sottoscrivere ...

Leggi tutto su [Retenews24](#)



Home Articoli Pomodoro San Marzano Dop, un patto per rilanciarne la produzione

Postato da Carmine Cascone il 2 feb 2016 in [Articoli](#), [Attualità](#), [ECONOMIA](#), [Primo Piano](#)



Live Streaming



METEO LIVE

Pomodoro San Marzano Dop, un patto per rilanciarne la produzione

Protocollo d'intesa tra sindaci del Nolano ed Agenzia di sviluppo

Pomodoro San Marzano: un patto tra i sindaci del Nolano che rientrano nell'area Dop del disciplinare di produzione. Tre gli obiettivi principali: rilanciare le colture di qualità in un territorio a vocazione agricola, promuovere l'occupazione giovanile e rilanciare il turismo gastronomico in un contesto ricco di giacimenti culturali. A sottoscrivere l'accordo sono stati i primi cittadini di Nola, Marigliano, Palma Campania, Mariglianella, Cimitile, Cicciano, San Vitaliano, Scisciano e Camposano. Il percorso sarà attivato subito ed a coordinarlo sarà l'Agenzia di sviluppo dei Comuni dell'area nolana, società pubblica della quale fanno parte 18 amministrazioni comunali con la città metropolitana di Napoli, presieduta da Giovanni Trinchese. Si tratta di un progetto sperimentale che punterà alla produzione di almeno 5mila quintali di pomodoro, coltivato attraverso tecniche innovative che puntano ad ottenere un prodotto di qualità. Un'operazione cui guardano con attenzione anche gli istituti di credito, che hanno manifestato la disponibilità a finanziare iniziative imprenditoriali giovanili e le aziende, tanto è vero che ad impegnarsi all'acquisto dei pomodori raccolti nel Nolano c'è già un'industria attiva nel settore della trasformazione del San Marzano che ha firmato il protocollo d'intesa insieme con i sindaci. Duplice il versante che vedrà in azione tutti i soggetti coinvolti nel patto: da un lato "si favorirà la crescita professionale di nuovi imprenditori, il rinnovamento nel settore attraverso l'innovazione" e dall'altro l'impegno è mettere in campo iniziative promozionali come l'inserimento nel menu di ogni ristorante del territorio di una ricetta a base di pomodoro San Marzano Dop, scelta attraverso un concorso. Ed è questo il motivo per il quale il protocollo d'intesa è stato anche siglato dal sindaco di Roccarainola, che accoglie sul proprio territorio un importante polo della ristorazione. "Per favorire lo sviluppo - sottolinea l'amministratore unico dell'Agenzia, Giovanni Trinchese - occorre puntare soprattutto sull'agricoltura e sulla cultura, antiche vocazioni di un territorio ricco di potenzialità. I sindaci hanno scommesso sull'oro rosso perché quest'area costituisce l'habitat naturale di uno dei prodotti della terra più conosciuti ed imitato al mondo sul quale poter puntare per innescare un processo virtuoso che coniuga la tutela ambientale a quella della salute, le occasioni di reddito con lo sviluppo economico dell'intera comunità".

Castellamar...

> Italia > Campania

Vuoi scoprire il meteo per la tua località?

Cerca...

mer 03 12°C 15°C	gio 04 7°C 13°C	ven 05 6°C 14°C
sab 06 7°C 15°C	dom 07 10°C 14°C	lun 08 11°C 15°C

stampa PDF [3BMeteo.com](#)

Pubblicità

Giovanni Somma
Photography



tel | +39 329 16 19 038
website | www.gioannisomma.it
mail | gioannisomma@email.it

Archivi

Seleziona mese

Attiva W
Passa a Im
La libera informazione è senza padroni



San Marzano Dop: protocollo tra sindaci del Nolano ed agenzia di sviluppo

02 Febbraio 2016 Author : [La Redazione](#)



E' stato siglato tra i sindaci del Nolano dell'area Dop del disciplinare di produzione, un patto sul Pomodoro San Marzano. Tre gli obiettivi principali: rilanciare le colture di qualita' in un territorio a vocazione agricola, promuovere l'occupazione giovanile e rilanciare il turismo gastronomico in un contesto ricco di giacimenti culturali. A sottoscrivere l'accordo sono stati i primi cittadini di Nola, Marigliano, Palma Campania, Mariglianella, Cimitile, Cicciano, San Vitaliano, Scisciano e Camposano. Il percorso sara' attivato subito ed a coordinarlo sara' l'Agenzia di sviluppo dei Comuni dell'area nolana, societa' pubblica della quale fanno parte 18 amministrazioni comunali con la citta' metropolitana di Napoli, presieduta da Giovanni Trinchese. Si tratta di un progetto sperimentale che puntera' alla produzione di almeno 5mila quintali di pomodoro, coltivato attraverso tecniche innovative che puntano ad ottenere un prodotto di qualita'. Un'operazione cui guardano con attenzione anche gli istituti di credito, che hanno manifestato la disponibilita' a finanziare iniziative imprenditoriali giovanili e le aziende, tanto e' vero che ad impegnarsi all'acquisto dei pomodori raccolti nel Nolano c'e' gia' un'industria attiva nel settore della trasformazione del San Marzano che ha firmato il protocollo d'intesa insieme con i sindaci. Duplice il versante che vedra' in azione tutti i soggetti coinvolti nel patto: da un lato "si favorira' la crescita professionale di nuovi imprenditori, il rinnovamento nel settore attraverso l'innovazione" e dall'altro l'impegno e' mettere in campo iniziative promozionali come l'inserimento nel menu di ogni ristorante del territorio di una ricetta a base di pomodoro San Marzano Dop, scelta attraverso un concorso. Ed e' questo il motivo per il quale il protocollo d'intesa e' stato anche siglato dal sindaco di Roccarainola, che accoglie sul proprio territorio un importante polo della ristorazione. "Per favorire lo sviluppo - sottolinea l'amministratore unico dell'Agenzia, Giovanni Trinchese - occorre puntare soprattutto sull'agricoltura e sulla cultura, antiche vocazioni di un territorio ricco di potenzialita'. I sindaci hanno scommesso sull'oro rosso perche' quest'area costituisce l'habitat naturale di uno dei prodotti della terra piu' conosciuto ed imitato al mondo sul quale poter puntare per innescare un processo virtuoso che coniuga la tutela ambientale a quella della salute, le occasioni di reddito con lo sviluppo economico dell'intera comunita'".

Pomodoro San Marzano Dop, un patto per rilanciarne la produzione: protocollo d'intesa tra sindaci del Nolano ed Agenzia di sviluppo

Martedì, 02 Febbraio 2016 18:28 - Primo piano_politica



Nola - Pomodoro San Marzano: un patto tra i sindaci del Nolano che rientrano nell'area Dop del disciplinare di produzione. Tre gli obiettivi principali: rilanciare le colture di qualità in un territorio a vocazione agricola, promuovere l'occupazione giovanile e rilanciare il turismo gastronomico in un contesto ricco di giacimenti culturali. A sottoscrivere l'accordo sono

stati i primi cittadini di Nola, Marigliano, Palma Campania, Mariglianella, Cimitile, Cicciano, San Vitaliano, Scisciano e Camposano. Il percorso sarà attivato subito ed a coordinarlo sarà l'Agenzia di sviluppo dei Comuni dell'area nolana, società pubblica della quale fanno parte 18 amministrazioni comunali con la città metropolitana di Napoli, presieduta da Giovanni Trinchese. Si tratta di un progetto sperimentale che punterà alla produzione di almeno 5mila quintali di pomodoro, coltivato attraverso tecniche innovative che puntano ad ottenere un prodotto di qualità. Un'operazione cui guardano con attenzione anche gli istituti di credito, che hanno manifestato la disponibilità a finanziare iniziative imprenditoriali giovanili e le aziende, tanto è vero che ad impegnarsi all'acquisto dei pomodori raccolti nel Nolano c'è già un'industria attiva nel settore della trasformazione del San Marzano che ha firmato il protocollo d'intesa insieme con i sindaci. Duplice il versante che vedrà in azione tutti i soggetti coinvolti nel patto: da un lato "si favorirà la crescita professionale di nuovi imprenditori, il rinnovamento nel settore attraverso l'innovazione" e dall'altro l'impegno è mettere in campo iniziative promozionali come l'inserimento nel menu di ogni ristorante del territorio di una ricetta a base di pomodoro San Marzano Dop, scelta attraverso un concorso. Ed è questo il motivo per il quale il protocollo d'intesa è stato anche siglato dal sindaco di Roccarainola, che accoglie sul proprio territorio un importante polo della ristorazione. "Per favorire lo sviluppo - sottolinea l'amministratore unico dell'Agenzia, Giovanni Trinchese - occorre puntare soprattutto sull'agricoltura e sulla cultura, antiche vocazioni di un territorio ricco di potenzialità. I sindaci hanno scommesso sull'oro rosso perché quest'area costituisce l'habitat naturale di uno dei prodotti della terra più conosciuto ed imitato al mondo sul quale poter puntare per innescare un processo virtuoso che coniuga la tutela ambientale a quella della salute, le occasioni di reddito con lo sviluppo economico dell'intera comunità".

AREA NOLANA: Pomodoro San Marzano Dop, un patto per rilanciarne la produzione

febbraio 2, 2016



Pomodoro San Marzano: un patto tra i sindaci del Nolano che rientrano nell'area Dop del disciplinare di produzione. Tre gli obiettivi principali: rilanciare le colture di qualità in un territorio a vocazione agricola, promuovere l'occupazione giovanile e rilanciare il turismo gastronomico in un contesto ricco di giacimenti culturali. A sottoscrivere l'accordo sono stati i primi cittadini di Nola, Marigliano, Palma Campania, Mariglianella, Cimitile, Cicciano, San Vitaliano, Scisciano e Camposano. Il percorso sarà attivato subito ed a coordinarlo sarà l'Agenzia di sviluppo dei Comuni dell'area nolana, società pubblica della quale fanno

parte 18 amministrazioni comunali con la città metropolitana di Napoli, presieduta da Giovanni Trinchese. Si tratta di un progetto sperimentale che punterà alla produzione di almeno 5mila quintali di pomodoro, coltivato attraverso tecniche innovative che puntano ad ottenere un prodotto di qualità. Un'operazione cui guardano con attenzione anche gli istituti di credito, che hanno manifestato la disponibilità a finanziare iniziative imprenditoriali giovanili e le aziende, tanto è vero che ad impegnarsi all'acquisto dei pomodori raccolti nel Nolano c'è già un'industria attiva nel settore della trasformazione del San Marzano che ha firmato il protocollo d'intesa insieme con i sindaci. Duplice il versante che vedrà in azione tutti i soggetti coinvolti nel patto: da un lato "si favorirà la crescita professionale di nuovi imprenditori, il rinnovamento nel settore attraverso l'innovazione" e dall'altro l'impegno è mettere in campo iniziative promozionali come l'inserimento nel menu di ogni ristorante del territorio di una ricetta a base di pomodoro San Marzano Dop, scelta attraverso un concorso. Ed è questo il motivo per il quale il protocollo d'intesa è stato anche siglato dal sindaco di Roccarainola, che accoglie sul proprio territorio un importante polo della ristorazione. "Per favorire lo sviluppo – sottolinea l'amministratore unico dell'Agenzia, Giovanni Trinchese – occorre puntare soprattutto sull'agricoltura e sulla cultura, antiche vocazioni di un territorio ricco di potenzialità. I sindaci hanno scommesso sull'oro rosso perché quest'area costituisce l'habitat naturale di uno dei prodotti della terra più conosciuto ed imitato al mondo sul quale poter puntare per innescare un processo virtuoso che coniuga la tutela ambientale a quella della salute, le occasioni di reddito con lo sviluppo economico dell'intera comunità".