Scritto da Red.
Venerdì 08 Novembre 2013 11:39



VALLESACCARDA – La Baronia ed il suo territorio al centro della terza Rassegna d'arte culinaria dell'Appennino meridionale promossa dall'amministrazione comunale di Vallesaccarda con il sostegno della Regione Campania, nell'ambito del progetto "Vallesaccarda Eco-Gastronomica". La due giorni, in programma domani e domenica Vallesaccarda, sarà aperta da una cerimonia di inaugurazione presso la Casa della Cultura "Martin Luther King", seguita, alle ore 17,00, dal workshop "Enogastronomia, territorio e sostenibilità: prospettive per la Baronia". Ricco il programma di interventi che si pone l'obiettivo di mettere insieme contributi e competenze, best practices e casi di studio uniti dal filo rosso della sostenibilità, della riscoperta e valorizzazione territoriale, dell'educazione alimentare e del turismo rurale.

"Lo spirito, si legge in un comunicato, è quello di mettere insieme interlocutori specializzati che possano tracciare una prospettiva chiara per la Baronia, territorio che si candida, per vocazione naturale, ad essere nuovo riferimento per un turismo sempre più consapevole. Dopo i saluti di benvenuto di Francesco Pagliarulo e Gerardo Cipriano, rispettivamente sindaco e vicesindaco di Vallesaccarda, seguirà l'introduzione di Sonia Cerullo, presidente dell'Associazione di promozione sociale "Agorà". Interverranno: l'architetto Giuseppe Luongo, ideatore della rassegna eco-gastronomica di Vallesaccarda; Vittorio Pagliarulo, dell'Associazione Agorà, che racconterà del territorio e della cooperazione e dello sviluppo in Baronia; Benedetto Di Meglio dell'Università della Cucina Mediterranea, che si soffermerà sulla responsabilità d'impresa rivisitata in chiave territoriale e sull'agricoltura supportata dalla Comunità; Stefano Consiglio, docente presso l'Università Federico II di Napoli, che porterà l'esperienza del progetto "Angeli per viaggiatori" e illustrerà il ruolo dei cittadini nell'esperienza di viaggio; Silvia Barbone, in rappresentanza della Foundation European Sustainable Tourism, che presenterà tutti gli strumenti oggi in campo per coniugare innovazione e crescita del territorio; l'architetto Gianluca Di Vito, che illustrerà una modalità innovativa di fare impresa in stretto collegamento con il territorio; Giada Mainolfi, docente presso l'Università di Salerno che relazionerà sulle modalità di comunicazione e di promozione di un territorio e del suo universo valoriale; Alberto Corvino, dell'Università della Cucina Mediterranea, che si soffermerà sui concetti di comunità, viaggio e responsabilità; Zeinab Jeambey, libero professionista specializzato in patrimonio gastronomico,

e Suraia Abboud Coaik, chef di cucina regionale, internazionale ed ecologica che nel corso dell'iniziativa di Vallesaccarda terrà corsi di cucina e di educazione alimentare dedicati ai bambini. Le conclusioni dell'incontro, che sarà moderato dal giornalista Salvatore Salvatore, sono affidate a Carola D'Agostino, esperta in progettazione e sviluppo locale. Un parterre d'eccezione, dunque, per immaginare il futuro possibile di un territorio attraverso le parole chiave che sono reti, relazione, sostenibilità e consapevolezza. Il workshop sarà seguito dalla spettacolare cena-teatro con la partecipazione di chef selezionati quali Antonio Pisaniello, Franca De Filippis, la famiglia Pagliarulo e la famiglia Fischetti. Si tratta di un'occasione di valorizzazione concreta del patrimonio gastronomico locale, momento centrale della terza Rassegna d'arte culinaria dell'Appennino meridionale che proseguirà domenica mattina con i laboratori didattici dedicati ai più giovani, escursioni guidate lungo i sentieri di Vallesaccarda e l'iniziativa Cucine aperte".

Aggiornamento dell'11 novembre 2013, ore 15.15 - *Successo a Vallesaccarda per la Terza Rassegna d'Arte Culinaria dell'Appennino Meridionale*

- Si è conclusa con un notevole successo di pubblico la Terza Rassegna d'Arte Culinaria dell'Appennino meridionale, organizzata dal Comune di Vallesaccarda il 9 e il 10 novembre. La kermesse, tenutasi presso la cittadina irpina, è stata un'importante occasione per promuovere la gastronomia sostenibile, con numerosi appuntamenti dedicati alla valorizzazione del territorio e delle sue tipicità. Un invito a scoprire i sapori e la natura incontaminata della Baronia, area geografica vocata per natura a diventare un polo attrattivo per il turismo sostenibile. Concetto questo più volte ribadito durante il workshop "Enogastronomia, Territorio e Sostenibilità: prospettive per la Baronia", che ha fatto seguito alla cerimonia di inaugurazione dell'evento e al quale sono intervenuti grandi nomi nel panorama della ricerca e dell'università. Grandi apprezzamenti ha ricevuto la cena-teatro, evento clou della rassegna, che sabato sera ha visto la partecipazione di 127 ospiti. I convenuti all'happening gastronomico, svoltosi presso i locali del centro sociale di Vallesaccarda, hanno potuto apprezzare e assaporare le creazioni realizzate dal vivo dagli chef
Antonio Pisaniello, Franca De Filippis, la famiglia Pagliarulo e la famiglia Fischetti
,
in un connubio tra sapori della tradizione e dell'innovazione. Domenica mattina è stata la volta dei laboratori didattici dedicati ai più giovani, ai quali hanno partecipato più di 200 bambini provenienti da tutti i comuni limitrofi. Le molteplici attività organizzate per l'occasione, come "Mani in pasta" e la sessione di cucina per ragazzi "Eco-chef e Integrazione", dedicate alla conoscenza delle buone pratiche dell'educazione alimentare e alla promozione del patrimonio ambientale locale, hanno avuto lo scopo di sensibilizzare le nuove generazioni nei confronti di temi di grande rilevanza e attualità, tra cui quelli della sana e corretta alimentazione. Importanti anche i risultati in termini di immagine per il territorio. L'evento di Vallesaccarda ha ottenuto, infatti, un ottimo riscontro anche dal punto di vista comunicativo, come testimonia la grande attenzione data dalla stampa e le migliaia di visite ottenute dal sito internet e sui vari social network dedicati. Ad esempio, la pagina facebook dell'evento è arrivata a contare oltre 1.500 "mi piace". Risultati che testimoniano un crescente interesse da parte dell'opinione pubblica nei confronti del turismo ecosostenibile, settore in cui l'amministrazione comunale ha scelto di investire con il brand "Vallesaccarda Eco-Gastronomica" e con un evento che si auspica possa

diventare sempre più un punto di riferimento nel panorama della gastronomia territoriale.