

27 gennaio 2018

Sabato

S. Angela Merici  
Parzialmente nuvoloso



hospitalitysud

il salone per hotellerie ed extralberghiero

Salerno Stazione Marittima  
21-22 marzo 2018

www.hospitalitysud.it

l'unico appuntamento  
del Centro Sud dedicato  
alle forniture e ai  
servizi per gli operatori  
del mondo Ho.Re.Ca.



Sabato 27 gennaio 2018  
Il Mattino



## La novità

### Anche l'ortaggio più famoso del mondo ha il suo primo spazio per la degustazione



## Piennolo

Cristina Leardi presidente

Cristina Leardi è il nuovo presidente del Consorzio del Pomodoro del Piennolo, l'altra igp campana relativa a questo ortaggio. Una nuova presidente per una coltura in forte

crescita negli ultimi anni e che ha legato la propria presenza proprio allo spaghetto al pomodoro e ad alcune delle pizze più buone preparate dai pizzaioli.

### Un locale con stanze in costruzione cucina e forno napoletano C'è Gennaro Salvo come pizzaiolo

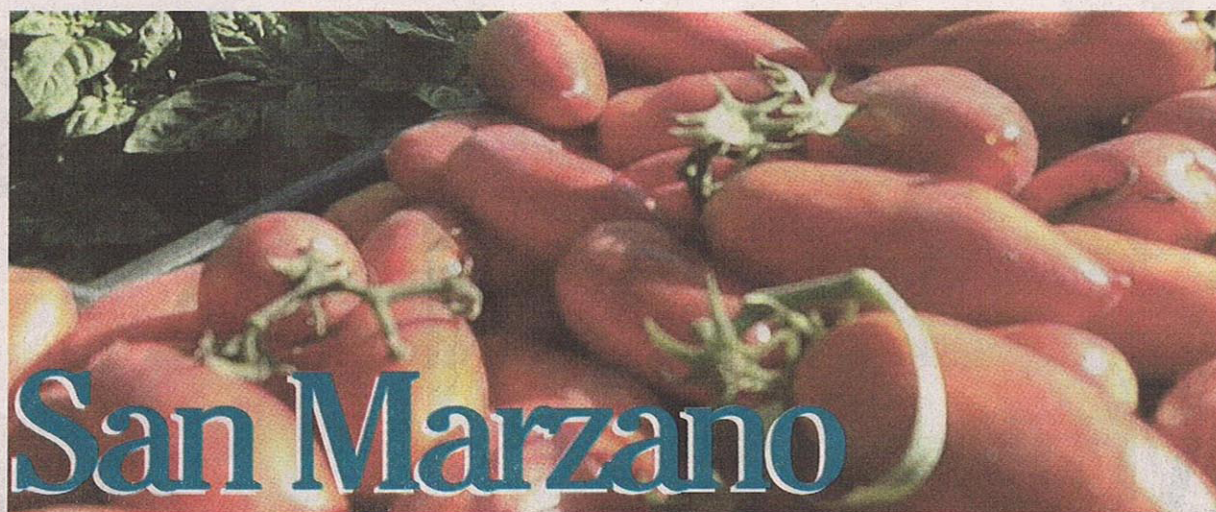
Gustarosso Academy è il nuovo format del pomodoro San Marzano: dal mercoledì alla domenica sera qui trovare le pizze di Gennaro Salvo, il pizzaiolo romantico. Una formula che rispecchia lo spazio aperto da Paolo Ruggiero, in attesa che siano pronte anche le cinque stanze: scegli il pomodoro e Gennaro ti farà la sua pizza con un impasto napoletano di tipo classico che parte dalla sua personale miscela di farine. Una novità assoluta che crea un nuovo motivo di interesse a questa casa del pomodoro nel cuore dell'Agro Nocerino Sarnese.

Gennaro Salvo è il pizzaiolo romantico, quello a cui piace ammaccare con calma ad una ad una le sue pizze, senza fretta, e cuocerle bene nel forno Ferrara che fa bella mostra di sé.

Tutte le sere, dunque, a Sarno, due chilometri dall'uscita dell'autostrada, appena fuori il paese, tutti a degustare le pizze del pizzaiolo romantico, dal sapore sincero e con i pomodori di una stagione avara nelle quantità ma straordinaria nella qualità.

Trenta agricoltori che riescono a mettere insieme 8 mila quintali di San Marzano per 15 ettari di superficie. Sono alcuni dei numeri che raccontano il grande lavoro che negli anni sta facendo la DANICOOP, realtà cooperativa della Valle del Sarno che ha registrato lo scorso anno un aumento di fatturato del 115%.

Una grande soddisfazione per la famiglia Ruggiero che la porta avanti e che crede soprattutto nel "valore sociale" di questo grande progetto collettivo. «Perché noi non abbiamo la forza dell'industria e i suoi numeri, ma abbiamo la forza dell'agricoltura e vogliamo compartirla sempre più. Come si potrebbe fare industria agroalimentare senza materia prima?», sono appassionate le parole di Edoardo Ruggiero durante l'inaugurazione di ieri sera della Gustarosso Academy. «Un laboratorio creativo e formativo», così la definiscono tutti gli attori chiamati a portare avanti il progetto che punta



## San Marzano

# Gustarosso Academy il pomodoro da visitare

non solo ad un luogo di confronto per gli addetti ai lavori campani ma anche a quel segmento che in maniera spicciola viene definito «foodtravel».

In particolare i corsi per pizzaioli, che avranno la durata di due settimane, saranno realizzati grazie alla partnership con Pizze Experience (progetto nato dalla collaborazione tra i maestri pizzaioli napoletani Rosario Piscopo dell'omonima pizzeria e Giovanni Improta della pizzeria trattoria Al 212) e contempleranno



Paolo Ruggiero  
nuovo concept

una full immersion nel mondo rurale della Valle del Sarno. Gli allievi del corso potranno contare su uno staff multilingue che li aiuterà ad avvicinarsi al mondo della pizza e alla conoscenza di tutte le produzioni a essa collegate. Per rendere l'esperienza più completa, nei fine-settimana si potrà andare alla scoperta dei tesori dell'intera Campania dalle bellezze di Napoli alla costa cilentana.

I.pigna.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## La campagna

### Carciofo di Paestum Igp ora parte la promozione

#### TerraOrti

Partirà con un convegno inaugurale, mercoledì 31 Gennaio 2018 alle ore 18.30, dall'Agripaestum di Capaccio-Paestum, sito al km 90,700 della SS 18 Tirrenia Inferiore, la campagna promozionale 2018 del Carciofo di Paestum IGP promossa dalla O.P. Terra Orti e finanziata dalla misura 3.2.1 del P.S.R. Campania 2014 - 2020

All'incontro, moderato dal giornalista enogastronomico Luciano Pignataro, intervorranno Franco Alfieri (Consigliere per le Politiche Agricole Regione Campania), Filippo Diasco (Dirigente settore Agricoltura della Regione Campania), il Sindaco del Comune di Capaccio-Paestum Franco Palumbo, Alfonso Esposito e Emilio Ferrara, Presidente e Direttore della O.P. Terra Orti. Parteciperanno altri amministratori e funzionari pubblici, esperti del settore, imprenditori agricoli, parti sociali e dirigenti scolastici. Il convegno sarà accompagnato da una degustazione di piatti tipici aventi come protagonista il Carciofo di Paestum IGP preparati dalla Chef Elga Liberto.