

Divin Castagne, torna a fine settembre la rassegna dedicata alla valorizzazione dei prodotti agroalimentari della Campania

Aprè il 29 settembre l'ottava edizione del Divin Castagne, l'evento organizzato dall'Associazione "Napoli è" a Sant'Antonio Abate, in provincia di Napoli, divenuto ormai appuntamento fisso nel calendario autunnale e punto di riferimento per la promozione e valorizzazione dell'intero paniere campano.

Quest'anno la manifestazione raddoppia e diventa internazionale: il festival, che vedrà la presenza di buyer esteri, sarà articolato in sei giornate occupando l'ultimo week end di settembre e il primo week end di ottobre. Le date da segnare in agenda sono quelle di sabato 29, domenica 30 settembre e lunedì primo ottobre nonché quelle di sabato 6 ottobre, domenica 7 e lunedì 8.

Il format è stato modificato e ampliato. Resta confermato il cuore dell'evento dedicato al food&wine con 100 chef che, in tutte le serate, proporranno ricette elaborate con prodotti del territorio e il giusto abbinamento col vino. Trecento i produttori del comparto agroalimentare che saranno presenti alla rassegna.

Tra le novità in programma spiccano i corner dedicati alla valorizzazione dei prodotti tipici di ciascuna area territoriale della Campania, i contest tematici dedicati al cioccolato, al pomodoro, ai cocktail e gli incontri con i buyer esteri: sono stati calendarizzati momenti B2B con

compratori provenienti da dieci nazioni.

“In questo modo – hanno dichiarato Carmine D’Aniello, organizzatore della manifestazione e Salvatore Caputo, direttore della stessa – i produttori avranno la possibilità di mettersi in mostra in una vetrina internazionale e di finalizzare gli incontri all’export. Puntiamo – hanno aggiunto – alla promozione dei prodotti della straordinaria filiera agroalimentare della Campania all’estero. Abbiamo predisposto incontri dedicati BtoB per ciascuna tipologia merceologica. Inoltre – hanno proseguito – nel corso del Divin Castagne si terranno una serie di convegni, seminari, masterclass, workshop e dibattiti finalizzati proprio alla conoscenza scientifica di alcune produzioni tipiche locali. Dal pomodoro San Marzano DOP al meno conosciuto fagiolo mustacciello”.

Gli stand enogastronomici saranno aperti in tutti i sei giorni dalle 19 alle 24.

Gli eventi, invece, si terranno nel corso dell’intera giornata.

In programma, per il 30 settembre, a pranzo, nell’ambito delle iniziative a carattere sociale, un pranzo di beneficenza per sostenere la raccolta fondi per aiutare le popolazioni africane a raggiungere l’autosufficienza attraverso la onlus Trame Africane.