

Divin Castagne: boom di presenze, show cooking e degustazione conquistano il pubblico



Carmine D'Aniello

Sono stati oltre 25mila i visitatori del Divin Castagne, nella maratona (sei giorni di evento spalmati su due settimane) che ha trasformato Sant'Antonio Abate non solo in un ristorante a cielo aperto ma in una vetrina su tipicità e tradizione dei Monti Lattari.

L'Ottava edizione della manifestazione è riuscita a mantenere una coerenza comunicativa nei vari aspetti che l'hanno contraddistinta: dalla valorizzazione e promozione dei prodotti del paniere della pedemontana dei Lattari e dell'Agro nocerino-sarnese grazie alla degustazione degli stessi.

E' proprio questo che ha reso l'edizione 2018 del Divin Castagne un momento saliente nello sviluppo della rassegna stessa.

Soddisfatti gli organizzatori dell'evento: Carmine D'Aniello, Giovanna Mascolo e Andrea D'Auria.

“Ringraziamo quanti hanno voluto credere in noi consentendo la

svolta del Divin Castagne. Gli sponsor che ci hanno supportato, gli chef, i produttori, la grande stampa che ha acceso un riflettore su questo nostro esperimento che via via si sta consolidando”, hanno detto.

Anche i due chef stellati che hanno preso parte allo show cooking di chiusura, Paolo Gramaglia e Michele De Leo non hanno mancato di sottolineare ai microfoni di Rosaria Castaldo come “il Divin Castagne sia servito a far conoscere, nell’insieme, le proprietà di prodotti del territorio che forse erano sottovalutati. E’ incredibile notare – hanno detto – la concentrazione territoriale di alimenti di altissima qualità”.

Un aspetto strettamente connesso alla salute come ha spiegato il professor Rocco Di Prisco del Cnr nella conferenza di apertura dell’evento organizzata dalla giornalista Brunella Cimadomo proprio per sostenere il “paniere agroalimentare” del territorio nel suo insieme: dal fagiolo mustacciello al cipollotto nocerino DOP, al finocchio di Sarno. “Prodotti meno noti del pomodoro San Marzano, ma anche loro benefici per la salute”. Un paniere che è stato anche posto all’attenzione di buyer esteri grazie ad una iniziativa promossa da Salvatore Caputo, di Alto Artigianale, consulente del Divin Castagne “Importanti buyer hanno incontrato e visitato le aziende del territorio per sviluppare poi accordi commerciali. Contiamo in futuro di portare le nostre valenze agroalimentari direttamente nelle città estere attraverso il tastearound”.

Spazio è stato dato anche ai grandi vini del territorio con degustazioni condotte dal giornalista Luciano Pignataro tra cui quella dedicata alle “virtù di Gragnano”.

Non sono mancati i momenti di spettacolo con pippo Pelo, i ragazzi di Casa Surace e i corner musicali dedicati al jazz.

UFFICIO STAMPA DIVIN CASTAGNE:

BC COMMUNICATION SERVICES SRLS

bccommunication.it

392.6686262 – 081.19203633