

Le declinazione dell'Oro Rosso: i giovani protagonisti della 6° festa del pomodoro e della sua tradizione a S. Antonio Abate



È partita ufficialmente la sesta edizione di "Oro Rosso". Ieri sera, tra via Borsellino e via Cavour a Sant'Antonio Abate, si è celebrata la festa del pomodoro e della sua tradizione. Fino a domenica, tutti insieme per celebrare l'ortaggio più legato all'identità locale campana che, un tempo, nel paese dei Monti Lattari accoglieva diverse industrie di trasformazione. Manifestazioni del genere servono anche per aprire una riflessione e comprendere che nel ritorno alla terra si nasconde il futuro.



“Oro Rosso” ha un importante scopo: raccogliere fondi per finanziare la attività del Centro parrocchiale Santa Maria Rosa Nova di cui è animatore privilegiato don Salvatore Branca. Il parroco della locale chiesa madre ha una grande capacità di coinvolgimento.



Nelle suggestive casette dell'evento, i volontari e non solo hanno preparato una serie di pietanze con il pomodoro protagonista. Il messaggio di speranza però è un altro e proviene dai giovani.



Tantissimi ragazzi minorenni si sono dedicati a supportare la manifestazione controllando la pulizia dei tavoli, il gradimento del pubblico e la raccolta differenziata.



Un vero e proprio organo di controllo giovanile pronto a sbarazzare i tavoli alla fine della consumazione e a differenziare i rifiuti per conferirli nel contenitore giusto.

Chi ben comincia è alla metà dell'opera e si continuerà stasera con il secondo appuntamento.

Sant'Antonio Abate: Oro Rosso diventa Oro Vivo grazie ai sogni di don Salvatore Branca



Piccoli eventi crescono, e diventano grandi progetti! E' il caso di **Oro Rosso**, la kermesse avente come protagonista esclusivo il pomodoro, che si svolgerà sì **dal 14 al 16 luglio** presso il **centro pastorale Rosa Nova di Sant'Antonio Abate** (ubicato in via Paolo Borsellino), ma non terminerà certamente il terzo giorno con i rituali saluti degli organizzatori: l'evento, infatti, rappresenta l'inaugurazione di un progetto imprenditoriale, "Oro Rosso" per l'appunto, finalizzato non solo al perfezionamento architettonico della vecchia fabbrica ove il Centro è ubicato e al potenziamento delle attività educative che ivi sono svolte dal 2012, ma anche all'avvio di nuove

iniziative che trasformeranno il Centro in un luogo per l'inserimento lavorativo dei giovani.

Da qualche tempo **Don Salvatore Branca** e un gruppo di circa 200 persone che lavorano a questo progetto hanno acquisito dei terreni (circa 12.000 mq) dai quali verranno ricavati pomodori e grano che serviranno a creare le conserve e la pasta che saranno poi vendute sotto il marchio "Oro Rosso". Il ricavato di quest'attività, unitamente a quello ottenuto dalla sagra, servirà a rendere più efficiente il Centro e a trasformarlo in un volano occupazionale (le stesse persone che si occuperanno della produzione di questi prodotti saranno regolarmente assunte).



“Questa manifestazione è una sorta di trampolino di lancio per i progetti più grossi della nostra Parrocchia – spiega Don Salvatore -. Quando nel 2012 abbiamo acquisito questo posto, la seconda fabbrica di pomodori a Sant’Antonio Abate, il nostro obiettivo era quello di creare un centro socio-educativo per ragazzi, visto che purtroppo in città non ci sono molti punti di riferimento per i giovani. Attualmente questa struttura è frequentata da circa 1500 persone a settimana, ovvero la metà della popolazione giovane di Sant’Antonio Abate, tutte impegnate in attività sportive, teatrali, culturali. Circa 200, invece, sono le persone che ogni anno si impegnano nella buona riuscita dell’evento”.

Dal passato non si smette mai di imparare: Don Salvatore, forte degli ottimi risultati acquisiti in soli 5 anni, ha intenzione di trasformare la vecchia fabbrica anche in un posto ove i giovani possano attingere conoscenze dall'importante tradizione gastronomica abatese, innovarle

e trasformarle in lavoro. *“L’evento ‘Oro Rosso’ è diventato il simbolo di un processo di crescita – continua il Parroco -. Una festa che invita a prendere coscienza del paese e delle sue potenzialità”.*

L’evento

La kermesse è una celebrazione di tutto ciò che ruota intorno al pomodoro: tradizioni, tecniche di raccolta, ricette, curiosità. Esposizione e vendita di prodotti tipici, show cooking, piatti della tradizione aventi come minimo comune denominatore il pomodoro (rigorosamente assemblato con prodotti a km 0), menù anche per celiaci, musica live, ospiti e animazione: tanti contenuti per una tre giorni che va vissuta tutta! Pasta, pizza, polpette, caponate, pizza fritta, mozzarella, frutta, dolci: un menù capace di accontentare anche il palato più esigente. Special guest della prima serata: lo chef pizzaiolo **Antonino Esposito**, volto noto di Alice TV.



Il sano divertimento farà da cornice al tutto: in particolare il primo giorno salirà sul palco dell’evento **Tony Tamaro**, il giorno seguente sarà la volta del gruppo **“When Good Good”** e l’ultimo giorno sarà la musica popolare

de “**I vatt a’ vott**” ad intrattenere il pubblico.

La manifestazione è promossa dal centro parrocchiale Santa Maria Rosanova e organizzata in collaborazione con Slow Food (condotta dei Monti Lattari).

Hashtag ufficiale: #OroRosso2017

Oro Rosso: festa del pomodoro e della sua tradizione

Dal 14 al 16 luglio

Via Paolo Borsellino

Sant’Antonio Abate (Na)

Pagina Fb dell’evento: Oro Rosso