

Le giornate dell'emigrazione

Eccellenze italiane nel mondo, candidata Giungano

Lucia Gallotta

Promozione della cultura enogastronomica, valorizzazione turistica e ambientale, diffusione dei valori della dieta mediterranea: il comune di Giungano è candidato al Premio Eccellenza Italiana 2016. L'annuncio a Roma, alla Camera dei Deputati, nel corso della rassegna Giornate dell'Emigrazione, promossa dall'Asmef e dal presidente Salvo Larovere. Si tratta di un premio internazionale che, dal 2014, ha l'obiettivo di premiare storie di successo, realtà produttive innovative che hanno distinto l'Italia nel mondo dando un contributo al cambiamento culturale e sociale. Pensato e ideato dal giornalista Massimo Lucidi, si svolge in ottobre a Washington; la giuria è presieduta da Santo Versace.

«Il nostro lavoro si incardina su tre pilastri dell'economia campana; turis-

simo, agricoltura e ambiente - spiega il sindaco di Giungano, Francesco Palumbo - L'insediamento di imprese dell'agroalimentare e del settore turistico nella nostra area industriale hanno portato una notevole ricaduta economica, occupazionale e di immagine per il nostro territorio». La Dieta mediterranea come stile di vita, co-autrice del documentario «Mediterranean Diet Exemple to the World» e direttore del Museo «Paestum nei percorsi del Grand Tour», Daniela Di Bartolomeo precisa che la candidatura di Giungano è nata a Milano in occasione della Bit dove venne proiettato il trailer del documentario: «Dai beni culturali alle Dop, vogliamo promuovere la Dieta mediterranea, la Chora di Paestum, il Cilento nel mondo. La realizzazione del Hub Magna Grecia si innesta proprio su questo percorso». In corsa al David di Donatello 2016 il documentario è diretto dal salernita-



Convegno Presentate a Montecitorio le iniziative Asmef sulle eccellenze italiane

Il progetto
L'Asmef promuove la cultura cilentana e punta sulla dieta mediterranea

no Francesco Gagliardi e prodotto da Stefania Capobianco della FG Pictures in collaborazione con Rai Cinema.

Alla Camera, martedì scorso, si sono svolte due tavole rotonde: una sul sistema Paese a sostegno degli italiani nel mondo; l'altra sul valore aggiunto che danno al Paese imprese e professionisti che lavorano all'estero nella diffusione del Made in Italy. Tra i relatori i deputati Stefano D'Ambrosio e Francesca La Marca, il senatore Claudio Micheloni, Giulio Terzi Sant'Agata, già ministro degli Esteri, Alfonso Pecorella Scario, già ministro dell'Agricoltura e dell'Ambiente, l'ex senatore e parlamentare europeo Alfonso Andria, Simone Falco, general manager Rossopomodoro a New York, Franco Manna, presidente del Gruppo Sebeto. Presentate anche altre iniziative Asmef per il 2016, tra cui il Museo dell'Emigrazione nel Molo dell'Immacolatella Vecchia a Na-

poli, la settimana della Cultura italiana a Los Angeles, il Premio Cilentani nel Mondo (assegnato per il 2015 al direttore generale della Banca Monte Pruno Michele Albanese) e la seconda edizione del concorso enogastronomico Capitan Cooking. Rivolto a studenti degli Istituti professionali per l'Enogastronomia e Ospitalità alberghiera, i ragazzi dovranno rielaborare ricette sul tema «Tradizione e innovazione», proponendo piatti tipici del Mezzogiorno che hanno permesso la conoscenza del Sud anche all'estero. «L'obiettivo è creare un collegamento tra i giovani e il mondo del lavoro nell'ottica della mobilità internazionale attraverso le comunità di italiani all'estero» spiega Nadia Piedicino, curatrice del progetto. Il 19 e il 26 aprile al Ferrari di Battipaglia si terranno le semifinali. I piatti saranno sottoposti all'assaggio di una giuria tecnica composta da Gian Marco Carli patron e chef del ristorante Il Principe di Pompei (presidente di commissione), gli chef Raffaele Lenti e Alfonso Manzi, i giornalisti Yuri Buono e Gimmo Cuomo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA