

Napoli, La dieta mediterranea 'regina' ad Eruzioni del Gusto 2019

Pietrarsa, dal 12 al 14 ottobre focus sulla gastronomia dei territori vulcanici e i grandi vini italiani, tra i protagonisti Merano WineFestival e Cittaslow International

Napoli, 10 Settembre – I prodotti della dieta mediterranea, patrimonio immateriale dell'umanità, saranno al centro della seconda edizione di Eruzioni del Gusto, evento enogastronomico dei territori vulcanici, dedicato alla sostenibilità, in programma dal 12 al 14 ottobre 2019 al Museo Nazionale Ferroviario di Pietrarsa a Napoli, promosso da ORONERO – Dalle scritte del fuoco, associazione che favorisce lo scambio culturale tra i popoli per lo sviluppo economico pacifico, ponendo centralità a quelli che vivono nelle aree vulcaniche del pianeta. Accanto alle degustazioni di cibi mediterranei e agli assaggi di grandi vini vulcanici dal Vesuvio all'Etna dal Vulture a Soave, ai focus sull'enoturismo e i beni culturali, docenti e scienziati analizzeranno nelle tavole rotonde i prodotti che rendono unica la nostra dieta esportata ormai in tutto il mondo, le ricadute sull'organismo e i benefici. Si va dall'esame della materia prima al prodotto finito **che giunge sulle tavole agli effetti** benefici su salute e longevità delle persone. L'evento patrocinato dal Ministero per i beni e le attività culturali e del turismo, dalla Regione Campania e da numerosi Comuni ed Enti di ricerca, è infatti patrocinato anche da Cittaslow International, la rete mondiale delle città del buon vivere con Slow Food, e come luogo simbolo a Pietrarsa ci sarà la città di Pollica che con il **Cilento** è una delle sette comunità emblematiche della dieta

mediterranea individuate in sede di dichiarazione Unesco. E proprio nel Cilento, nel borgo marinaro di **Pioppi**, ha vissuto lo scienziato statunitense **Ancel Keys**, che ha scoperto il legame diretto **tra regime alimentare e patologie cardiovascolari** esaltando le virtù della dieta mediterranea.

Pasta, pane, ortaggi di stagione e legumi, formaggi, e tantissimi altri prodotti di eccellenza dei territori italiani potranno essere degustati negli spazi allestiti negli eleganti saloni del museo tra le locomotive che hanno fatto la storia delle ferrovie italiane. Tra questi prodotti anche la mozzarella di bufala campana Dop, pomodorino del piennolo del Vesuvio Dop, provolone del Monaco Dop, limoni della Costa di Amalfi Igp e quella sorrentina, colatura di alici di Cetara, fagioli di Sarconi Igp, pecorino canestrato di Moliterno Igp, olio d'oliva di Aliano e del Cilento. Una ricca esposizione di prodotti resi unici grazie alla generosità delle terre vulcaniche, al lavoro e alle mani sapienti dei contadini e dei trasformatori che nel tempo hanno saputo conservarli e renderli preziosi. Naturalmente non mancherà la pizza e la straordinaria arte dei pizzaiuoli napoletani patrimonio dell'Unesco.

Dalla tavola all'arte e al turismo. Nella tre giorni le città di **Pompei, Ercolano, Stabia, Pozzuoli, Portici, l'antica Oplontis e Napoli** con il Golfo che le abbraccia saranno al centro di un focus che punta a rilanciarne il turismo e l'ospitalità dei territori vulcanici, anche attraverso itinerari enogastronomici e a generare così un nuovo indotto economico.

Protagonisti a Pietrarsa anche i territori vulcanici della Sicilia e della Basilicata con il Vulture, la Val d'Agri e **Matera Capitale europea della Cultura 2019**. Assieme al cibo i vini che rendono particolari questi territori occuperanno un posto di primo piano tra degustazioni e focus di natura scientifica a cura del Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, con i

docenti del Dipartimento di Medicina della Federico II si discuterà invece dell'importanza del bere consapevole e del valore del vino nella dieta. La Fondazione Dohrn si occuperà delle aree vulcaniche sommerse e curerà gli aspetti della pesca sostenibile, l'Istituto Zooprofilattico di sicurezza alimentare.

Il presidente di ORONERO, **Carmin Maione** dice: *"Per la prima volta i territori vulcanici del nostro Paese fanno rete e si danno appuntamento per promuovere insieme al mondo della ricerca scientifica il valore culturale e sociale e confrontarsi sull'opportunità che una tale ricchezza rappresenta per lo sviluppo economico sostenibile"*.

L'evento è patrocinato da: Ministero per i beni e le attività culturali e del turismo, la Regione Campania e altre Regioni italiane, Comune di Napoli, comuni vesuviani e molti comuni italiani tra i quali Matera Capitale europea della Cultura 2019, il Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, il Laboratorio di Urbanistica e Pianificazione Territoriale sempre della Federico II, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno, la Fondazione Dohrn, l'Ente Parco Nazionale del Vesuvio, Cittaslow International, Slow Food Vesuvio e i presidi della Campania, Certiquality, numerosi Enti di ricerca e Ordini professionali tra i quali quello dei Tecnologi alimentari di Lazio e Campania e l'Ordine degli Agronomi Forestali di Napoli, le Camere di Commercio, Gourmet's International organizzatrice del Merano WineFestival, l' AIS Campania e l' AIS Comuni Vesuviani.