

Salerno: Cava dei Tirreni, “Colti e Mangiati” approda ad Expo Milano 2015, il QR Code del progetto indicherà la mappa del gusto salernitano

Una mappatura dei ristoratori e dei produttori “virtuosi” della provincia di Salerno: è la finalità del QR Code di “Colti e Mangiati”, realizzato dall’agenzia di comunicazione MTN Company. Da venerdì 22 a domenica 24 maggio il progetto, promosso dalla Camera di Commercio di Salerno, in partnership con Coldiretti Salerno, Campagna Amica, ILO Tour, AR Italy - Italian Lifestyle e Concerti d’estate di Villa Guariglia, sarà presentato ad Expo Milano 2015 presso il padiglione Coldiretti. Durante la “tre giorni” spazio a menù tipici della tradizione enogastronomica salernitana. Vittorio Sangiorgio, Presidente Coldiretti Salerno: «Una preziosa occasione per far apprezzare ad un pubblico internazionale le eccellenze enogastronomiche del nostro territorio»

Una “tre giorni” per dare lustro alla cucina salernitana e presentare i piatti e le ricette della dieta mediterranea. Da venerdì 22 a domenica 24 maggio il progetto “Colti e Mangiati”, promosso dalla Camera di Commercio di Salerno in partnership con Coldiretti Salerno, Campagna Amica, ILO Tour e Concerti d’estate di Villa Guariglia, sarà presentato ad Expo Milano 2015 presso il padiglione Coldiretti. Nella trasferta milanese il format, che raggruppa una cinquantina di ristoratori, oltre cento produttori e diversi hotel della provincia di Salerno, viaggerà in compagnia del nuovo media partner “AR Italy - Italian Lifestyle” (www.aritaly.it), piattaforma di territorio 2.0 ideata dall’agenzia di comunicazione MTN Company.

«Si tratta di una preziosa occasione per far apprezzare ad un pubblico internazionale le eccellenze enogastronomiche del territorio salernitano», ha dichiarato Vittorio Sangiorgio, Presidente di Coldiretti Salerno, durante la conferenza stampa tenutasi questa mattina, mercoledì 20 maggio, presso la sede di via G. Santoro 10. Sono intervenuti inoltre: Luca Auletta, Responsabile del progetto “Colti e Mangiati”; Vincenzo Galdi, Responsabile “Campagna Amica” di Coldiretti; Carmine D’Alessio, Ceo di MTN Company.

«“Colti e Mangiati” è un progetto finalizzato a far conoscere e degustare i prodotti della tradizione enogastronomica salernitana, promuovendo la filosofia di vita che è parte integrante del nostro patrimonio culturale», ha affermato Luca Auletta. Durante gli eventi di “Colti e Mangiati” il produttore ed il ristoratore raccontano la storia del piatto e le tipicità dei prodotti utilizzati, dando anche alcuni suggerimenti sugli abbinamenti ideali e sulla tipologia di vino da bere. E lo stesso format sarà riproposto anche durante la spedizione milanese, dove sarà presentato ufficialmente il QR Code del progetto, realizzato dalla MTN Company. «Tramite il dispositivo - ha spiegato Carmine D’Alessio - si avrà una mappatura di tutti i ristoratori ed i produttori “virtuosi” della provincia di Salerno, rientranti nel progetto “Colti e Mangiati”. Un’opportunità in più per chi intende pianificare un viaggio nelle nostre zone e per avere a portata di mano una “Mappa del Gusto”, ovvero le eccellenze dell’enogastronomia del nostro territorio».

La stessa mission è insita nel dna di www.aritaly.it, il nuovo media partner di “Colti e Mangiati” volto a promuovere strutture, offerte e peculiarità che incarnano l’autentico stile di vita all’italiana ed orientato a diffonderne la conoscenza tra i principali circuiti ed operatori turistici nazionali per aumentarne l’appetibilità. «Si tratta di una piattaforma capace di incrementare a livello nazionale ed internazionale la funzione informativa, di commercializzazione e di valorizzazione di contesti rurali poco conosciuti, spesso ai margini dei flussi turistici», ha specificato D’Alessio. «Questa nuova collaborazione, sancita dalla realizzazione del QR Code -

Scritto da Ufficio Stampa MTN Company
Domenica 07 Giugno 2015 10:38 -

ha aggiunto il Presidente Sangiorgio - si inserisce appieno nella filosofia della Coldiretti, perché testimonia il nostro impegno nel proiettare la tradizione nel futuro mediante l'innovazione tecnologica».

80 kg di mozzarella, 2 quintali di pesce, 15 kg di cacioricotta, 3,5 quintali di ortaggi, 2,5 quintali di pomodoro San Marzano DOP, 70 kg di olio extravergine, 15 kg di pane e 80 litri di vino: è il quantitativo di cibo, e non solo, che sarà presente allo stand Coldiretti nella “tre giorni” milanese. Tra le aziende che vi parteciperanno si ricordano: Azienda Agricola Marino, Tenuta Mainardi, Azienda Agricola Tempere, Azienda Agricola Rinaldi, Azienda Agricola Biologica Corrado, DANicoop, Il Pettiroso Cosmetici, Azienda Agricola Di Lione, Caseificio Chirico, Azienda Agricola Massese ed Il Salumificio “tipico” Le Gole del Calore.

Durante la “tre giorni” di Expo, “Colti e Mangiati” riproporrà il suo tipico format, con gli chef che a pranzo ed a cena illustreranno i piatti preparati raccontandone anche la storia ed i sapori. Ad accompagnarli l'intervento musicale di “Concerti d'estate di Villa Guariglia” e de “I Musicastoria”. La giornata di venerdì 22 maggio sarà caratterizzata al mattino dalla presentazione alla platea milanese ed internazionale del progetto “Colti e Mangiati”, mentre ad occuparsi del pranzo e della cena sarà l'Associazione Ristoratori Città di Vietri sul Mare-Costa d'Amalfi.

Nello specifico, Luigi Chirico (“La locanda del Cantastorie” - Vietri sul Mare), Giuseppe Zaccaria (“Dal Pescatore” - Vietri sul Mare), Giuseppe Vitale (“Dal Pescatore” - Vietri sul Mare), Pasquale Vitale (“Pascalò” - Vietri sul Mare), Cosmo Di Mauro (“L'Argonauta” - Vietri sul Mare), Giuseppe Forte (“L'Argonauta” - Vietri sul Mare) e Gianluca Russo (“Trattoria da Raffaele” - Vietri sul Mare) proporranno un menù che comprenderà come antipasto polpette di mare e mozzarella di bufala campana, come primo paccheri con pesto vietrese, come secondo totani e patate e come dolce lo scomposto al limone.

Il pranzo e la cena del giorno seguente, sabato 23 maggio, saranno a cura della Cooperativa Acquamarina Pescatori Salernitani e dello chef del ristorante “Terra Santa - Osteria di Paese” di Nocera Superiore (Sa), che cucineranno rispettivamente il classico “cuoppo”, con pesce misto per frittura, ed un primo di paccheri con pomodoro San Marzano DOP.

Protagonista della giornata di domenica 24 maggio sarà, invece, il menù cilentano.

L'Associazione “Brigata Cilentana”, formata da Vincenzo Carola (“Vecchio Saracino” - Agropoli), Marcello Laureana (“Il Ceppo” - Agropoli), Franco Rubino (“Vecchio Bottaio” - Agropoli) e Pasquale e Luca Tarallo (“Paisà” - Agnone Cilento), con il coordinamento di Andrea Nastro, preparerà: un antipasto con meringa di ceci di ciceralo con confettura di cipolla, capicollo, cacioricotta e miele di castagno; due primi, di cui uno con mezzamanica con polipo corbarino e favo e l'altro con fusillo ai profumi ed odori degli orti del Cilento; un secondo di ciambotta di seppia con asparagi e carciofi al vino bianco; dolcetto di mandorla cilentana.

Per avere maggiori informazioni sul progetto “Colti e Mangiati” e per seguire tutte le tappe del viaggio ad Expo Milano 2015 è possibile consultare il nuovo sito web www.coltiemangiati.it, realizzato dalla MTN Company.

“Colti e Mangiati” è un progetto della Camera di Commercio di Salerno, in partnership con la Coldiretti Salerno ed in collaborazione con ILO (International Leisure Organization), Campagna Amica, AR Italy - Italian Lifestyle e Concerti d'estate di Villa Guariglia.

Per info e contatti:

Coldiretti Salerno, via G. Santoro 10 - 84123 Salerno. Tel.: 089.2580311, fax 089.229987;
www.salerno.coldiretti.it - www.coltiemangiati.it - salerno@coldiretti.it

ufficio stampa mtn company

dott. raffaele pisapia - dott. michele lanzetta

Scritto da Ufficio Stampa MTN Company
Domenica 07 Giugno 2015 10:38 -

rpisapia@mtncompany.it
www.mtncompany.it
corso mazzini 22
84013 cava de'tirreni_sa_italy
tel. / fax 0893122124
tel. / fax 0893122125
info@mtncompany.it
Salerno, 20/05/2015