

Domani al convento San Michele di Salerno mostra fotografica sulle terme e le antiche sorgenti di acque minerali

# Premio alla cucina mediterranea

*Castello di Arechi, sfida tra allievi-cuochi degli istituti alberghieri*

**SALERNO.** Il "Premio internazionale della Cucina Mediterranea", organizzata dall'associazione PromoSalerno, conclude - il 23 giugno, al Castello Arechi - la manifestazione "Salerno città dei sapori mediterranei". Nella serata conclusiva saranno presentate le pietanze tipiche della cucina mediterranea. Gli esordienti allievi/cuochi provenienti dagli istituti alberghieri della Campania, si fronteggeranno ai fornelli per la conquista del titolo "Ambasciatore della cucina mediterranea".

I partecipanti sono stati già selezionati durante la prova, avvenuta il 19 aprile scorso all'Hotel Lloyds Baia Hotel in Vietri sul Mare. «La novità di quest'anno - ha spiegato Rosario Cancro, vicepresidente dell'associazione PromoSalerno - è la partecipazione al concorso di tutti i ragazzi giunti all'ultimo anno degli istituti alberghieri campani». Le scuole selezionate sono "C.V. Cappello" di Piedimonte Matese (CE), "Ipsar" di Nocera inferiore, "Rosanna Paolillo" di Capaccio, "E. Corbino" di Contursi Terme, "C. Russo" di Cicciano. Una giuria tecnica selezionerà il vincitore al quale sarà offerto uno stage, del valore di 15mila euro, presso l'accreditata "Accademia Barilla", a Parma, oltre al conferimento del titolo di "Ambasciatore della cucina mediterranea" che prossimamente promuoverà l'

"Italian food" in concertazione con le aziende americane per lo sviluppo di progetti nell'ambito dell'internazionalizzazione dei prodotti made in Salerno.

Il premio sarà anticipato dal convegno pomeridiano, sempre il 23 giugno, su "Le produzioni tipiche agroalimentari. Strategie di valorizzazione", che si terrà presso la Sala Giunta di Palazzo Sant'Agostino. L'incontro è visto dagli organizzatori (l'associazione PromoSalerno) come un'occasione di dibattito sulle potenzialità di crescita del Mezzogiorno per il rilancio delle imprese in svariati settori: agro-alimentare, turismo e artigianato. Alla discussione parteciperanno docenti di marketing territoriale dell'Ateneo salernitano, funzionari regionali dell'Irvat, dottori agronomi e forestali e l'assessore regionale Andrea Cozzolino.



Il castello Arechi

Nel cartellone "Salerno città dei sapori mediterranei" si apre - domani, presso il convento di San Michele di Salerno - anche una mostra sulle antiche sorgenti di acque minerali che rimarrà aperta fino al 24 giugno. Una rassegna fotografica sulle terme Caruso e le acque Vitalo Gatti.

Miriam Sabato

## LUNGOMARE TRIESTE

Medisalus: stasera il vincitore della tela più lunga d'Italia

**SALERNO.** Si conclude oggi al Lungomare Trieste, Medisalus, la fiera biologica che rientra nel cartellone "Salerno città dei sapori mediterranei". In esposizione vari prodotti di alimentazione biologica, di benessere per il corpo e di artigianato. Inoltre ci sono stand per promuovere la bioarchitettura, l'arte e nuovi stili di vita.

Stasera, l'edizione Medisalus 2006, terminerà con la premiazione del concorso "Dipinginatura". Sul lungomare è stata collocata la tela più lunga d'Italia, oltre 50 metri, dove artisti di provata esperienza e giovani talenti hanno raccontato con i loro pennelli il mondo del naturale. Il primo premio è di 300 euro, il secondo di 200 euro e il terzo classificato riceverà un buono acquisto per materiale artistico del valore di 150 euro. Le opere saranno pubblicate sul sito internet della manifestazione [www.medisalus.it](http://www.medisalus.it).

La manifestazione, giunta alla nona edizione, propone varie novità tra cui "Area Benessere" dedicata alla cura del corpo, dove i visitatori possono usufruire gratuitamente di vari trattamenti come lo shiatzu e la cristalloterapia.

Nell'"Area Gustabio" si possono assaporare pietanze preparate esclusivamente con prodotti ortofrutticoli locali ottenuti con la tecnica della coltivazione biologica.