

La preselezione si è tenuta presso il Lloyd's Baia Hotel, la finale in programma il 23 giugno al Castello di Arechi

# Gastronomia e prodotti tipici per maggiori presenze

*Premio internazionale promosso dall'Associazione Promo Salerno per esaltare il territorio locale*

**Anna Lorito**

SALERNO- Si annunzia un trend di crescita dell'operosa politica d'investimento turistico dell'Associazione Promo Salerno votata alla promozione del marketing territoriale e alla valorizzazione della cultura agro-alimentare, che, avvalendosi del potente partenariato dell'Accademia Barilla, ha avviato una ricca programmazione di eventi che culmineranno nell'assegnazione del "Premio Internazionale della cucina mediterranea", giunto quest'anno alla seconda edizione. L'attività svolta dall'Associazione Promo Salerno continua a recitare un ruolo di primo piano divenendo sempre più segno

distintivo del futuro di innovazione delle politiche economiche e quindi dell'immagineturistica made in Salerno nel mondo e del Meridione elevato a dignità gastronomica. Il concorso gastronomico ha previsto una preselezione che si è svolta il 19 aprile scorso nel lussuoso Lloyd's Baia Hotel di Vietri sul Mare, ideale location di una vera e propria "estetica della ricezione", che ha ospitato gli allievi di cucina degli Istituti professionali del comprensorio salernitano e provinciale esclusivamente al quinto anno di frequenza, nonché possessori della Qualifica di cucina. Le identità golose territoriali preparate dai novelli cuochi, accompagnati da un docente tecnico-

pratico, sono stati assaggiati dalla giuria composta dall'executive chef Marco Tortoriello e da cultori della materia e giornalisti, che hanno selezionato su otto scuole partecipanti sei finalisti al concorso che culminerà in un festoso happening di cultura, spettacolo e gastronomia il 23 giugno prossimo nella splendida cornice del Castello Arechi di Salerno. L'evento permetterà la riscoperta oltre che della chiave di lettura gastronomica (sono stati notoriamente acclarati i vantaggi della dieta mediterranea) anche di quella culturale proprio perché come nostra compagna di viaggio gastronomico troviamo l'ossatura monumentale storico-artistica che fa di Saler-

no non solo una meta turistica d'eccezione ma uno dei motori pulsanti dell'economia regionale e tappa fondamentale per coloro che intendono procedere alla scoperta di zone famose in tutto il mondo, sublimi scrigni di bellezza, quali le località della Divina Costa d'Amalfi; divenendo un formidabile polo d'attrazione per un'utenza internazionale sempre più entusiasta dei tesori della nostra regione matrice e fattrice di una identità irripetibile. Il premio internazionale della cucina mediterranea è un'opportunità aggiuntiva da cogliere a volo proprio poiché si è compreso l'imprescindibile legame di cultura e territorio che favorisce l'estensione capillare alla rete produttiva

di circuiti gastronomici di grande interesse che rendono naturalmente possibile l'attivazione di processi economicamente efficaci e finanziariamente virtuosi e strategici, realizzando così lo sfruttamento incisivo delle professionalità del settore. Il Premio si configura inoltre un laboratorio, che attraverso il coinvolgimento di tutte le componenti del processo di insegnamento-apprendimento, garantisce il successo formativo degli allievi di cucina e il possesso perenne di un'attività che permette oltremodo la costruzione di conoscenze disciplinari trasversali alla gastronomia, atte a suggerire un'educazione naturale alla salute e ad una migliore qualità della vita.