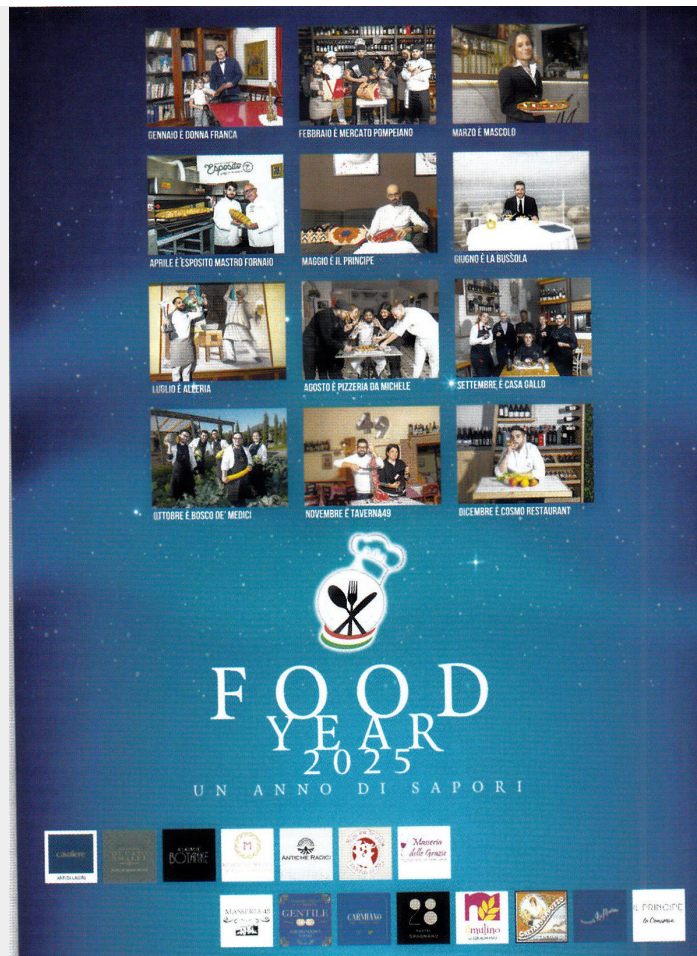


UN ANNO APPETITOSO CON IL CALENDARIO FOODYEAR 2025

Publicato il 9 Gennaio 2025 di Harry di Prisco



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)

Etichette: [Foodyear 2025](#), [Gianni Cesariello](#), [Ilaria Cotarella](#), [Marco Pirollo](#)



Presentata a Castellammare la seconda edizione del calendario Foodyear 2025 - C'è più gusto a chilometro zero che promuove le realtà gastronomiche del territorio

“Almanacchi, almanacchi nuovi; lunari nuovi. Bisognano, signore, almanacchi? Credete che sarà felice quest'anno nuovo”? Il passante compra l'almanacco perché è sicuro che l'anno nuovo sarà felice. Fin qui il Leopardi, il poeta dell'infinito, la cui miniserie andata in onda in tv in questi giorni ha avuto un grande successo. A capodanno proprio nessuno si esime dal rito di sostituire il vecchio calendario con uno nuovo fiammante. Il vecchio viene virtualmente bruciato con tutti i problemi avuti nel vecchio anno bisestile appena trascorso. I propositi che facciamo in questi giorni è di rimettere indietro di cinque chili la lancetta della bilancia a causa dei pranzi e pranzetti che abbiamo fatto nelle feste. Cosa possiamo fare? La dieta mediterranea, nata nel vicino Cilento, può aiutarci alla perdita di peso, associata ad una riduzione della mortalità. Tale dieta si basa sugli alimenti “a Km zero”, definiti “a filiera corta”, prodotti locali del luogo di produzione o derivanti da territori non molto lontani che garantiscono una maggior freschezza e migliori caratteristiche organolettiche. Per non dimenticarci di seguire questi importanti principi ci viene incontro il “Foodyear 2025”, il calendario che consultiamo quotidianamente che racconta le buone pratiche attraverso le storie di chef, pizzaioli, fornai, imprenditori e aziende locali. «*La seconda edizione di questo calendario è dedicato alla sostenibilità. In alcune foto gli chef espongono prodotti a chilometro zero così come molte delle aziende sponsor lavorano a chilometro zero*», ha dichiarato **Gianni Cesariello**, autore delle foto del calendario, intervenuto alla presentazione nei giorni scorsi alla allo Yacht Club Marina di Stabia di Castellammare di Stabia, diretto da **Marco Dimiccoli**, che ha sottolineato: «*Siamo alla ricerca di prodotti e di filiere che si leghino all'artigianato. Siamo legati al territorio e alla valorizzazione delle realtà locali*». Il calendario narrativo che promuove le realtà culinarie campane è partito un ano fa da Pompei, il filo rosso che lega i protagonisti di questa nuova edizione è proprio il concetto di “chilometro zero”. Coloro che sostengono questa politica affermano, infatti, che l'adozione di abitudini simili riduca molti dei fattori che contribuiscono all'inquinamento ambientale. Lo slogan dell'edizione 2025 è: “C'è più gusto a chilometro zero”, perché se è vero che offrire e consumare del cibo debba essere un piacere, allo stesso tempo se si adottano delle abitudini sane, sia l'uomo che l'ambiente ne potranno trovare giovamento. Il progetto, ideato e voluto oltre che da Gianni Cesariello, dalla giornalista **Ilaria Cotarella** e dal giornalista **Marco Pirolo**, direttore di “Made in Pompei”, ha intrapreso il suo viaggio nella città dei Romani lo scorso anno.



Tra una parmigiana ed un'insalata di rinforzo, tra una pizza e un panettone, durante questo viaggio sono raccontate le storie di chef, ristoratori, pizzaioli e pasticciieri che hanno fatto della città degli Scavi e del Santuario un punto di riferimento del gusto. In questa seconda edizione si toccano anche

le città di Castellammare di Stabia e Gragnano, con uno sguardo al mare ed alla tradizione del panuozzo con racconti sulle abitudini che fanno bene all'ambiente che ci circonda. L'idea del "chilometro zero" si è evoluta negli anni e ad oggi, essendo molto vicina al concetto di sostenibilità, ha spinto le persone a sviluppare abitudini sane nelle proprie case e a ricercare la genuinità dei sapori e delle pietanze fuori casa. Che sia la pizza, la pasta al pomodoro, un piatto di fettuccine ai funghi porcini, delle verdure cotte a vapore o il panuozzo con le melanzane grigliate, il cibo deve fare bene al corpo ed alla mente. Si auspica che in futuro si possa assicurare il soddisfacimento dei bisogni della generazione presente senza compromettere quelli delle generazioni future. Nel calendario si raccontano le storie di piccole azioni quotidiane che possono, a lungo termine, portare a grandi risultati.



Il Portavoce della Consulta Nazionale per l'Agricoltura e Turismo, **Rosario Lopa**, in occasione dell'evento al Yacht Club Marina di Stabia ha tracciato alcuni passi salienti di come si è giunti alla istituzionalizzazione del Km 0, ricordando i passi iniziali nel 2003, grazie anche alla sensibilità dell'allora Ministro dell'Agricoltura che raccolse le istanze dei due estremi della filiera: i produttori, coltivatori, allevatori ecc. che rivendicavano dignità e il giusto riconoscimento per il loro lavoro ed i consumatori che richiedono certezza della qualità e più trasparenza sul mercato. Lopa ha ribadito la necessità di avere nelle case dei cittadini e nei vari esercizi commerciali un importante strumento di comunicazione e di riconoscibilità dell'identità del territorio, plaudendo alla iniziativa della seconda edizione del calendario "Foodyear 2025" - Un Anno di Sapori, che riporta le realtà del territorio nel settore dell'Enogastronomia, raccontando spaccati di vita quotidiana, mettendo in risalto la maestria e le metodiche di preparazione dei nostri Cuochi, veri ambasciatori delle nostre produzioni nel mondo. **Pierluigi D'Apuzzo**, presidente Slow Food Penisola Sorrentina e Capri, ha dichiarato: «Una

piccola rivoluzione può essere compiuta ogni giorno, partendo proprio dalla tavola ed acquistando prodotti di stagione, prodotti del territorio e prodotti a chilometro zero. Così facciamo tre cose buone, ovvero gioviamo alla salute, aiutiamo i piccoli contadini a piantare un albero di arancio in più ed in terzo luogo preserviamo l'ambiente. Evitiamo, in ultima battuta, che ci siano terreni abbandonati e sfruttati come discariche o come siti di roghi». Il calendario mese dopo mese illustra le abitudini sane che i ristoratori e gli chef hanno adottato nei loro locali, come si cerca di ridurre gli sprechi e quali sono i prodotti che si utilizzano in cucina per essere sempre più vicini all'idea di chilometro zero. Si va dal mese di gennaio che vede in posa Luigi Ametrano, del ristorante "Donna Franca", al mese di febbraio con "Mercato Pompeiano" di Gaspare, Carlo e Giovanni. Segue il mese di marzo che ospita l'unica donna dell'anno dei sapori, Francesca Mascolo. Il mese di aprile è dedicato a Esposito Mastro Fornaio, con Carmelo Esposito. Il mese di maggio è dello chef intellettuale Gianmarco Carli. Il mese di giugno ritrae lo chef Carlo Verde, del ristorante "La Bussola". A luglio troviamo il giovane Nunzio Gallo, di Alleria Pizzeria Newpolitana. Ad agosto abbiamo il team dell'Antica Pizzeria da Michele Pompei, guidato da Guido Iovino Condurro. Settembre è di Casa Gallo con lo chef Vincenzo Cascone. Ottobre è per lo chef Ciro Chechile con il Bosco Dè Medici Wine&Resort. I protagonisti del mese di novembre sono Lorenzo ed Angela, di Taverna49. L'anno dei sapori si conclude a dicembre con lo chef Antonio Cesarano, del Cosmo Restaurant.

Harry di Prisco

