



Cilento Tastes: in scena le eccellenze enogastronomiche del Cilento

Dal 22 al 25 aprile a Capaccio Paestum si svolge la prima edizione di un evento che, attraverso 100 piccoli artigiani del gusto, celebra e promuove il territorio attraverso la leva del turismo enogastronomico. Sono aperte le iscrizioni

Cilento Tastes è il nuovo evento enogastronomico per promuovere le tradizioni del Cilento, un territorio di grande bellezza e potenzialità situato tra il Golfo di Salerno e il Golfo di Policastro, fino ai confini con la Lucania.

Dal 22 al 25 aprile 2023, presso NEXT “Nuova Esposizione Ex Tabacchificio” a Capaccio Paestum (SA), andrà in scena una selezione di artigiani cilentani che presenteranno le loro produzioni agroalimentari legate al territorio.

Cilento Tastes: piccoli 100 artigiani promuovono il brand “Cilento”

Organizzato insieme a “Terra Cilenti”, società impegnata nella valorizzazione e promozione dei prodotti artigianali e degli antichi mestieri, **Cilento Tastes ha già aperto le iscrizioni a favore di aziende**, ristoranti e altre realtà che contribuiscano a diffondere la cultura della gastronomia cilentana nel migliore dei modi.

Solo 100 saranno gli artigiani con i requisiti giusti che rappresenteranno il territorio nel corso dell’evento e che faranno parte della selezione “**CilentoPerCento**”.

Nella quattro giorni campana, le aziende entreranno in contatto con i visitatori ai quali faranno degustare le loro eccellenze ma saranno anche organizzati **laboratori della cultura mediterranea e cooking show**; non mancheranno spazi riservati ai bambini che vivranno un’esperienza unica, diventando ristoratori per un giorno.

Eventi e convegni che coinvolgeranno produttori, giornalisti, blogger e opinion leader, faranno da cassa di risonanza alle piccole economie locali.



Saranno scelti 100 artigiani per partecipare a Cilento Tastes (Foto © Ufficio stampa).

Intrattenimento come leva del turismo enogastronomico

Cilento Tastes ha anche l'obiettivo di stimolare il flusso turistico e infatti si svolgerà durante il ponte del 25 aprile. Al contempo, offrirà visibilità ai piccoli produttori, portandoli all'attenzione di buyer internazionali e dei media e non solo durante i quattro 4 giorni di kermesse. Infatti, dopo la chiusura della manifestazione di Capaccio Paestum, sarà attivata una **piattaforma di e-commerce permanente** che consentirà di acquistare i prodotti cilentani direttamente online.

Il Cilento culla della Dieta Mediterranea

Il Cilento è una terra che offre intense suggestioni grazie all'alternarsi di mare e spiagge, piccoli promontori e grotte scavate nella roccia, colline puntellate da ulivi e i Monti Alburni, le "dolomiti del sud". L'aspetto è ancora selvaggio e lo sguardo si perde tra borghi di pescatori e maestose testimonianze archeologiche, come la **Certosa di Padula** e i [Templi di Paestum](#).

In tutta questa bellezza, il **cibo è una roccaforte della biodiversità campana**: qui dove il tempo sembra dilatarsi all'infinito, in controtendenza con la velocità imposta dai tempi moderni, il Cilento guarda all'enogastronomia come traino per le nuove offerte turistiche sempre più focalizzate sulla tipicità e sulla riscoperta dei piccoli, grandi territori.

Da non dimenticare che proprio qui si iniziò a parlare, per la prima volta, di "[Dieta Mediterranea](#)" di Ancel Keys. Il fisiologo americano si trasferì a Pioppi e, per circa quarant'anni, studiò gli effetti benefici di una corretta alimentazione basata su pochissimi grassi saturi e composta da olio extravergine di oliva, frutta e verdura, cereali, pesce e poca carne, oltre alla regolare attività fisica. Nel 2010, la dieta è stata riconosciuta dall'UNESCO come bene protetto ed è stata inserita nella lista dei patrimoni immateriali dell'umanità.

Per info e iscrizioni

Tel segreteria (Alessia): 3428325228; Mail: info@cilentotastes.it , Sito: www.terracilenti.com,
Social: @terracilenti

Data di creazione

07/02/2023

Autore

redazione