

POMODOREIDE

IL POMODORO IN TUTTE LE SUE FORME

Per un racconto dell'epopea del pomodoro e del design for food, a partire dalla 'Buatta'.

Omaggio ad Eduardo De Filippo e al suo Ragù
con la Prima Edizione del **Ragù più grande del Mondo.**

In collaborazione con
l'Associazione Nazionale Industriali Conserve Alimentari Vegetali

Il pomodoro è uno dei simboli più forti delle produzioni agroalimentari e della cucina napoletana e mediterranea. È parte fondante del bagaglio alimentare della Dieta Mediterranea.

È anche espressione del fatto che i nostri primati nelle produzioni di eccellenza e nella gastronomia si fondano su una cultura e su capacità, espressioni di apporti di altre culture e di altre abilità: i pomodori non nascono a Napoli. Sono la nostra curiosità, la nostra apertura al nuovo, la nostra disponibilità a contaminare e ad essere contaminati che li hanno fatti parlare 'napoletano' nel mondo.

In questo, a ben vedere, c'è una lezione che viene dalla Tavola che ha un valore generale. Ancor di più in questo nostro tempo.

Oggi dire pomodoro vuol dire Napoli, Sud e Mediterraneo. E vuol dire Pasta, Pizza, Ragù...

Come si è costruita questa immedesimazione? Qual è la sua storia produttiva in rapporto alla nostra terra e qual è la sua storia gastronomica in rapporto alla nostra cucina? In che modo nell'area tra Napoli e Salerno dall'Agro Nolano all'Agro Nocerino-Sarnese si è sedimentato un primato produttivo e di capacità di trasformazione con l'industria conserviera che ancora oggi vive? Perché mangiare pomodoro di qualità, coltivato secondo regole precise, fa bene? E perché il 'pomodoro pelato' ha caratteristiche diverse da ogni altra forma di conservazione del pomodoro? Con Pomodoreide cercheremo le risposte a queste domande.

La ricerca sarà condotta con esperti e competenze in campo universitario e del sapere.

Ma vedrà anche protagonisti fondamentali coloro a cui è affidato il compito di compiere nuove sperimentazioni, di tagliare nuovi traguardi e di fare nuove scoperte, nel campo come a tavola: i ragazzi e le ragazze dei nostri istituti agrari e alberghieri.



- Ci saranno i **Centri di Ricerca con il CNR e l'Università** che avranno modo di raccontare le esperienze più significative che si vanno compiendo intorno a questo 'unicum'.

- E poi lo **spettacolo**, la **letteratura**, la **musica**, le **arti visive**...

- Proprio la **storia del Ragù** sarà l'occasione per rappresentare e ricordare un grande napoletano, anzi due grandi napoletani: **Eduardo e Luca De Filippo**.

- **Pomodoreide** si chiuderà con la preparazione, sabato 3 dicembre, del **Ragù più grande del Mondo**, da un'idea originale dell'Associazione Oltre il Giardino, ad opera di studenti e insegnanti dell'Istituto Alberghiero **'Duca di Buonvicino'** di Napoli, veri protagonisti dell'evento: non meno di **300 litri di Ragù** 'pippieranno' in un grande pentolone, realizzato su misura dall'azienda Gaetano Buscetto srl leader nella progettazione e realizzazione di impianti per l'industria conserviera, per tutta la giornata, prima di diventare oggetto della Scarpetta più grande del mondo, ma anche condimento per la grande Pasta di Gragnano e di una originalissima Pizza. Le carni, a cominciare dalla Marchigiana IGP, saranno fornite dall'Agriturismo AGRICARETTI di San Giorgio La Molara, l'Olio Extravergine dalla Cooperativa Nuovo Cilento, il pane per la scarpetta è reso disponibile dal Mulino Bencivenga di Alvignano.

Il Ragù verrà realizzato grazie alla collaborazione di **ANICAV**, la più grande associazione di rappresentanza delle imprese di trasformazione di pomodoro al mondo, le cui aziende, nel corso di tutta la manifestazione, sosterranno il Banco Alimentare Campania.

- Nel corso della giornata, **letture, video, azioni teatrali**, ricorderanno Eduardo e Luca De Filippo.

- Le giornate di Pomodoreide saranno anche l'occasione per una **Rassegna sul Food Design** e sul **Design for Food**. A partire dalle pentole, dai caccavi, dai tiani e dalla ramma per cucinare presenteremo i **'contenitori'** per la cucina e il cibo, terreno di grandi tradizioni artigianali e oggi di grande ricerca e innovazione. Conosceremo così anche i risultati più recenti e innovativi della ricerca per **packaging 'verdi'** e **biodegradabili**. O quelli del Riciclo della **Banda Stagnata**. Insomma, anche la Buatta ha una storia da raccontare.

- E, anche qui, i **Laboratori** della qualità nell'ambito dei percorsi di **alternanza Scuola-Lavoro**



**IL FILO ROSSO
DEL POMODORO**
valorizzare la filiera, per competere



- Il 2 dicembre **ANICAV** tiene la propria Assemblea annuale **IL FILO ROSSO DEL POMODORO**.

Valorizzare la filiera per competere.



PROGRAMMA

Venerdì 2 dicembre

▶ **Ore 10.00 IL FILO ROSSO DEL POMODORO.** VALORIZZARE LA FILIERA PER COMPETERE
Incontri, dibattiti e riflessioni sul pomodoro da industria.

▶ **Ore 15.30 ASSEMBLEA PUBBLICA**
DELL'ASSOCIAZIONE NAZIONALE INDUSTRIALI CONSERVE ALIMENTARI VEGETALI

▶ **Ore 17.30 INAUGURAZIONE DEL PERCORSO DI MOSTRE**

- > Le Etichette. Un altro modo di guardare alla storia del pomodoro.
- > Le etichette dalla fine dell'800 ai tempi moderni sono parte della collezione dell'azienda Solania
- > Le macchine di trasformazione. La rivoluzione indu-

striale. I macchinari sono messi a disposizione dall'azienda di trasformazione del pomodoro La Torrente
> Una storia di intuito e rigore mediterraneo. I Buscetto ingegneri. I progetti provengono dall'Archivio Storico dell'azienda Buscetto di Nocera Inferiore

Sabato 3 dicembre

▶ **Ore 9.30 IL RAGU' PIU' GRANDE DEL MONDO**

Si parte...

dalle 9.30 alle 18.00

si prepara il Ragù, lasciandolo pippiare...

...mentre, intorno alla pentola:

- > Il racconto della storia del ragù con Amedeo Colella
- > Il mio ragù... tante varianti per una eccellenza unica raccontate dai protagonisti
- > Il pomodoro in cucina. a proposito di ragù
- > Le altre materie prime per un grande ragù: quali carni, ortaggi, olio extravergine di oliva e...
- > Pomodoro, pomodori, corretta alimentazione e meraviglie nutrizionali
- > Azioni teatrali con Mario Aterrano e gli studenti del Duca di Buonvicino
- > Omaggio a **Eduardo e Luca De Filippo** con il racconto di **Giulio Baffi**
- > Video
- > Lo sai che? Riciclabile al 100% infinite volte. RICREA, Consorzio Nazionale Riciclo e Recupero Imballaggi in Acciaio
- > Le forme e i contenitori per il cibo: designer, produttori e ricercatori raccontano.
- > Storie di *caurari, caccavi e ramme* con il veterinario-casaro Basilio Scocchera
- > Laboratori e esperimenti: pomodori, coltivazione, alimentazione e salute

- > Laboratori ed esperimenti: tutto buono il pomodoro, storie di pellicchie
- > Il quotidiano e il canale ALLNEWS dell'evento
- > Le strategie di promozione e di sviluppo della città di Napoli con l'Assessore alle Attività Produttive e al Lavoro, Enrico Panini
- > Cimitile, le sue Basiliche Paleocristiane e il suo Pomodoro: una storia da scoprire
- > Le strategie di promozione e di sviluppo della Regione Campania con il delegato all'Assessorato all'Agricoltura, Consigliere Francesco Alfieri

dalle ore 12.00

Degustazioni didattiche tra storia, scienza e gusto

Il primo **Ragù è servito** con la pasta di Gragnano

Presentazione del **PREMIO**

ANICAV- g.n.a.m.VILLAGE 2016-2017

in collaborazione con il Gruppo Giovani Industriali di ANICAV

ore 18.00

Workshop sulla Buatta "**Tu come lo fai?**"

a cura di Bungte Bangte
con **concerto** a seguire

ore 18.30

Si conclude la cottura del Ragù più grande, comincia la **Scarpetta più grande...**
ed è servita la **pizza con il ragù**

Il 3 dicembre alle ore 12.00, sempre intorno al Ragù

Premio Scuola Primaria

Alla scoperta del pomodoro.

Il percorso proposto agli studenti si concretizzerà nella realizzazione di un gioco di società che ripercorra e racconti i luoghi, le fasi e i mestieri che costituiscono la filiera agroalimentari della Campania.

La proposta di creare un simile elaborato trova la sua ragione nel fatto che il gioco rappresenta il primo modo con il quale ciascun essere umano impara a conoscere e comprendere il mondo circostante e la Scuola Primaria è il luogo in cui ci si abitua a radicare le conoscenze (il sapere) sulle esperienze (il fare e l'agire). L'elaborato da inviare dovrà contenere: le regole del gioco e le indicazioni per riprodurlo (materiali utilizzati e modalità di creazione dei suoi elementi costitutivi), descritte attraverso testi, disegni e foto. È ammessa al concorso qualsiasi tipologia di giochi, purché collettivi, nel senso di prevedere più di due giocatori e non un giocatore singolo (es. solitario).

Premio Scuola Secondaria di Primo grado

Rosso creativo. L'Orto mobile

Il percorso proposto agli studenti si concretizzerà nella realizzazione di un Orto creativo dedicato ai pomodori. L'elaborato dovrà comprendere l'illustrazione del progetto di orto ideato, l'orto realizzato, una relazione, anche con immagini e video, sulla specie e sulle specie di pomodori impiantati nell'orto e sulle proprietà nutrizionali del pomodoro. Contribuirà ad arricchire la valutazione anche la creatività nella realizzazione del contenitore per l'orto.

Premio Istituti Alberghieri

Un piatto al pomodoro utilizzando il pelato trasformato

Premio Istituti Alberghieri

Un secondo al pomodoro pelato

Obiettivo: stimolare l'uso in cucina di materie prime di assoluta qualità

Premio Istituti Agrari

Progetto di coltivazione di pomodoro o di nuovo impianto direttamente bio o in conversione.

Relazione con descrizione, corredo di grafici e progetti, piano economico

Obiettivo: spingere ad una più alta consapevolezza del valore e della praticabilità di sistemi di coltivazione che valorizzino la qualità del processo produttivo come fondamento di una più alta qualità dei prodotti finali.

Premio Istituti Superiori, tutti gli indirizzi

Dedicato ad Eduardo e Luca De Filippo. Il Ragù e il pomodoro tra teatro, arte, musica e letteratura.

Obiettivo: Elevare il grado di conoscenza e di consapevolezza su quanto il cibo e la cucina siano parte organica della cultura di una comunità.

Una tra le seguenti opzioni:

Una piece teatrale (minimo 20 minuti - massimo 30 minuti, inedita o meno)

Una mostra (anche digitale)

Un'opera di arte visiva

SCADENZE

- Apertura iscrizioni: 3 dicembre 2016
- Termine iscrizioni: 31 dicembre 2016
- Termine invio elaborati e relativa documentazione a supporto richiesta: 31 marzo 2017
- Valutazione elaborati: entro il 30 aprile 2017
- Pubblicazione classi finaliste e vincitrici per ciascun percorso: entro il 10 maggio 2017
- POMODOREIDE/EXTENSIVE, rassegna dei lavori vincenti e premiazione: evento entro 31 maggio 2017

Info

gnamvillage@cittadellascienza.it

*** A ciascun premio si accompagnerà un'azienda della Filiera del Pomodoro da Industria**

venerdì 9 Dicembre 2016

CULTURE
CON GUSTO
eventi 2016

L'ACCADEMIA
POPOLARE
della DIETA
MEDITERRANEA



VIVA LA NERA COZZA

PROPRIETÀ NUTRITIVE, VIRTÙ, FISIOLOGIA,
GUSTO DI QUESTO 'FRUTTO' STRAORDINARIO

RACCONTO E DEGUSTAZIONE
dalle ore 11.30 alle ore 12.30

con

FRANCO SCAMARDELLA BIOLOGO

PIETRO CHIARO PRESIDENTE DEL COMITATO "RISORSA MARE"

PASQUALE DI FRAIA CHEF E TITOLARE RISTORANTE CAPO BLU, MISENO BACOLI

domenica **11** Dicembre 2016

**DICEMBRE
E NATALE**
A CITTÀ DELLA SCIENZA
DAL 3 DICEMBRE 2016 ALL'8 GENNAIO 2017

OSSERVAZIONI AL MICROSCOPIO
CON ALBERI E CORTECCE
ANIMAZIONI TEATRALI
VISITE GUIDATE E MOSTRE...

...TANTISSIME ATTIVITÀ
SCIENTIFICHE E CREATIVE
DA VIVERE INSIEME

IL PROGRAMMA AGGIORNATO SU WWW.CITTADELLASCIENZA.IT

Spettacoli
Laboratori
Animazioni
Racconti Natalizi
Dolci di Natale

ZIBALDONE DI NATALE DURANTE LA FESTA ASPETTANDO NATALE

dalle ore 9.30 alle ore 14.00

IL MAESTRO RICCARDO DALISI E IL SUO LABORATORIO PER IL PRESEPE DI LATTA

L'ASSOCIAZIONE VIS ROBORIS E LE SUE AZIONI ARTISTICHE E POETICHE

L'ISTITUTO ALBERGHIERO "FRANCESCO DE SANCTIS" DI AVELLINO
PRESENTA IL LABORATORIO SUI GRANDI VINI IRPINI: RACCONTO, STORIA,
PROPRIETÀ E CARATTERISTICHE, DEGUSTAZIONE

L'ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DEL MEZZOGIORNO PRESENTA
"COME NON 'INTOSSICARSI' I CENONI DELLE FESTE":
TRUCCHI E ABILITÀ PER RICONOSCERE LA FRESCHEZZA DI QUELLO CHE COMPRIAMO,
A COMINCIARE DAL PESCE

LA FEDERCONSUMATORI CON I SUOI ESPERTI ALLESTISCE LO SPORTELLO PER I DIRITTI DEL CONSUMATORE
IL MERCATO DI UNA SELEZIONE DI ECCELLENZE AGROALIMENTARI

alle 11.30

FABRIZIO MANGONI CON IL SUO MAESTRO PASTICCIERE CI ACCOMPAGNERÀ
ALLA SCOPERTA DELLA STORIA DEI DOLCI NATALIZI NAPOLETANI:
UN'EMOZIONE DA NON PERDERE, ANCHE CON LA DEGUSTAZIONE FINALE

...in tutta la mattinata

LA MUSICA DELLE ZAMPOGNE DEL MAESTRO ANTONIO ROMANO
ACCOMPAGNERÀ TUTTI I NOSTRI PASSI A CITTÀ DELLA SCIENZA



PER I LABORATORI DIDATTICI SU ALIMENTAZIONE,
DIETA MEDITERRANEA, CULTURE DEL CIBO

PER LE ATTIVITÀ SULLA RELAZIONE TRA ALIMENTAZIONE E SALUTE

PER I PERCORSI DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

contattaci

gnamvillage@cittadellascienza.it
www.cittadellascienza.it/gnamvillage
facebook