

Rassegna internazionale "Il cibo e la luna"

Edizione n.24, ideata dallo chef "sensibile e colto" Peppe Zullo...simple food for intelligent people!

Giornata intensa, svolta nell'incantevole scenario di villa Jamele, villa settecentesca immersa nelle verdeggianti e rigogliose colline della Daunia.

Dibattito ricco di spunti, che ha visto seduti attorno allo stesso tavolo, sotto l'attenta ed arguta regia di Oscar Buonamano, anche moderatore, e del prof. Pasquale Sasso, componente dell'esecutivo di FareAmbiente Campania, molti pilastri, seppur di diversi settori, della cultura contemporanea, come il prof. Pica Ciamarra intento nella progettazione, su commissione della Nasa, di nuovi moduli lunari, che pur avendo lo stesso peso di quelli attuali, potranno ospitare fino a 100 astronauti anziché degli attuali 8. Anche gli interventi del prof Ludovico Solima, fine economista dei beni culturali e dell'arguto e dinamico food manager Federico Menetto, sono stati all'insegna della sostenibilità economica del comparto agroalimentare, che se in piena sintonia con l'uomo è con l'ambiente, inteso come tutto quello che ci circonda, sarà un vero e proprio volano per lo sviluppo della nostra economia, pensiero condiviso pure dal manager D'Amore che in rappresentanza dell'Istituto Culinario Americano, massimo organo del settore agroalimentare USA, ha ribadito la conclamata eccellenza del Food Made in Italy.

Come FareAmbiente, dopo aver accennato ad alcune nostre considerazioni, frutto di un'attenta analisi delle 10 edizioni del nostro rapporto annuale sulle frodi Agroalimentari, abbiamo voluto poi evidenziare l'importanza della corretta comunicazione e dell'educazione ambientale, soffermandoci sulla necessità di impartire una corretta alimentazione, sin da piccoli.

Richiamando infine i benefici della dieta mediterranea, riconosciuta dall'Unesco come patrimonio Immateriale dell'uomo, che non deve però limitarsi ad una semplice e mera lista degli alimenti da servire sulle nostre tavole ma bensì ad uno stile di vita, assurgendo a pratiche sociali che tengano sempre conto delle nostre radici storico-culturali e soprattutto delle tradizioni, che vanno preservate e conservate per le future generazioni.

Infine dopo aver donato, a nome del Presidente Nazionale Vincenzo Pepe, la tessera di socio onorario a Peppe Zullo, eclettico, colto, sensibile e raffinato maestro del cibo italiano, sinonimo di alta qualità ed eccellenza universalmente riconosciuta, abbiamo ricevuto dallo stesso la piena disponibilità a sposare operativamente tutte le nostre battaglie in campo agroalimentare a partire dalla proposta di legge sulla tracciabilità del cibo a tavola!