Napoli | Presentati i menu delle festività del Natale con prodotti tradizionali

di **Redazione** · 15 dicembre 2019, 10:26

Lopa: "un'occasione quelle dei menu delle feste del Natale, per riflettere sul valore del cibo, attraverso la diretta testimonianza dei produttori e ristoratori, un riconoscimento al contributo delle diverse metodiche di produzione e trasformazione a garanzia dei consumatori attraverso la promozione delle nostre produzioni di eccellenza, cosi da determinare condizioni di trasparenza dei prezzi che permettano di accorciare le distanze tra produzione e consumo"

Si è tenuta, presso la Gastronomia Arfè di Via Giacomo Piscicelli a Napoli, la presentazione del Menu delle Festività Natalizie. L'idea parte di voler portare sulle nostre tavole, per il periodo delle feste del Natale prodotti campani di alta qualità, lavorati artigianalmente come vuole la tradizione, e seguendo questo obbiettivo si sono presentati i primi prodotti partner dell'iniziativa: i caseari di Bufala Campana DOP dell'azienda salernitana Podere dei Leoni, la Pasta di Gragnano IGP di Gaetano Inserra e i vini di Cantine Mediterranee di Napoli. Con Chef Antonio Arfè che porta la tradizione napoletana anche in giro per l'Italia e la collaborazione di Vincenzo Napolitano,Stefano Pagliuca,Susy De Vivo,Enzo La Croce, e tanti altri tra operatori della comunicazione,ristorazione e chef con i cittadini partenopei che si sono deliziati con le degustazioni di prodotti derivati dalla Mozzarella di Bufala, primi piatti con pasta di Gragnano di ricette elaborate da Antonio Arfè, in abbinamento Spuma Bianco Rosso e Rosato. Ogni anno, per le feste del Natale, Capodanno fino al'Epifania, diversi milioni di turisti stranieri scelgono l'Italia, passando anche per la Campania, per visitare ristoranti, cantine, gastronomie e così i luoghi di produzione degli oltre tremila prodotti tipici che compongono l'atlante gastronomico della nazione, grazie non solo alle eccellenze agroalimentari ma anche ad una maggiore qualità dei servizi, metodiche di preparazione e strutture. L'iniziativa, è stata un'opportunità per conoscere il territorio ed il patrimonio agroalimentare della Provincia di Napoli e di tutta la Campania, ma soprattutto un'occasione di riflessione sul valore del cibo, attraverso la diretta testimonianza dei produttori e ristoratori, un riconoscimento al contributo delle diverse metodiche di produzione e trasformazione a garanzia dei consumatori attraverso la promozione delle nostre produzioni di

eccellenza, cosi da determinare condizioni di trasparenza dei prezzi che permettano di accorciare le distanze tra produzione e consumo. Così il Portavoce della Consulta Nazionale per l'Agricoltura, già Delegato al settore Agricoltura della Provincia di Napoli,componente del Dipartimento Nazionale Ambiente Agroalimentare Alimentazione Ristorazione e Turismo del MNS Rosario Lopa, partecipando al l'iniziativa.

Articolo pubblicato su Istituzioni24: https://www.istituzioni24.it/2019/12/15/napoli-presentati-i-menu-delle-festivita-del-natale-con-prodotti-tradizionali/

© 2026 Istituzioni24