SPETTACOLO, FOOD E TURISMO

Nella Reggia Di Caserta il Natale dei distillati tradizionali

di **Redazione** · 16 dicembre 2019, 13:14

Con la realizzazione del bicchiere bufala frutto della collaborazione della Distilleria Petrone e la Giugiaro architettura

Lopa: In un momento di grandi mutamenti socio economici e tecnologici, l'agroalimentare, e le su produzioni di eccellenza tra cui i distillati, e quanto ad essa legato, diviene un elemento di identità forte per questo riteniamo che l'iniziativa di Petrone rappresenta un esempio virtuoso e di forte legame al territorio che rilancia non solo economicamente, ma anche culturalmente con valenza sociale, le produzioni locali.

IL Natale della Distilleria Petrone di Mondragone, fornitore ufficiale della Real Casa Borbonica, nasce all'insegna della collaborazione con Giugiaro Architettura per la realizzazione del Bicchiere Bufala, dal design unico e riconoscibile. Ad ispirare la forma dell'esclusivo calice, realizzato dall'azienda leader nel mondo del design vetrario Rastal e caratterizzato da linee morbide e presa comoda, è stata la testa di una bufala, simbolo della fertile Campania Felix in cui l'azienda, capitanata da Andrea PETRONE, è radicata dal lontano 1858. Già da tempo pensavo alla realizzazione di un bicchiere per far degustare i nostri liquori, simboli di tradizione e qualità, immaginando un oggetto che fosse una piccola opera d'arte preziosa e plasmata proprio per noi e che rappresentasse l'italianità e la tipicità che da sempre Contraddistinguono l'azienda. La nostra missione è in primo luogo quella di infondere nuovamente fiducia e consapevolezza nelle potenzialità e nelle opportunità che ci sono e che sono alla base dello sviluppo del settore agricolo ed agro alimentare. Bisogna riconoscere che in questo momento siamo di fronte ad un passaggio molto impegnativo nella storia delle produzioni della Campania. L'accresciuta incidenza dei fattori internazionali, la straordinaria intensità ed accelerazione dei processi di concentrazione e delocalizzazione delle produzioni mutano progressivamente il quadro di riferimento in cui muove il settore. Conciliare il processo di globalizzazione con l'interesse del territorio; creare un nuovo

rapporto tra le produzioni, l'aziende del territorio e la società. Il raggiungimento di tali obiettivi rende necessaria una nuova strategia politica che, attraverso nuove forme di partenariato sociale e istituzionale, sia capace di rispondere alla sfida di sostenere questa competizione globale. In un momento di grandi mutamenti socio economici e tecnologici, l'agroalimentare, e le su produzioni di eccellenza tra cui i distillati, e quanto ad essa legato, diviene un elemento di identità forte. Per questo riteniamo che l'iniziativa di Petrone rappresenta un esempio virtuoso e di forte legame al territorio che rilancia non solo economicamente, ma anche culturalmente con valenza sociale, le produzioni locali. Cosi presenziando l'iniziativa, Il Portavoce della Consulta Nazionale per l'Agricoltura e Turismo, componente del Dipartimento Nazionale Agroalimentare Ambiente Acqua Risorsa Mare Ristorazione Pesca e Servizi mns, già Delegato al Settore Agricoltura della Provincia di Napoli e Presidente del Comitato per la Promozione valorizzazione della Pizza Napoletana, Rosario LOPA, presenziando all'iniziativa. Fabrizio Giugiaro firma anche il packaging delle confezioni contenenti Bufala per le quali si è ispirato, invece, al Vesuvio scegliendo il nero della lava come colore caratterizzante a cui, per ogni tipologia di liquore, viene affiancata una cromia dedicata. Al termine della presentazione, gli intervenuti si sono cimentati in un percorso di degustazione a cura di tanti artigiani del gusto. Presenti con i loro prodotti i Consorzi di tutela della mozzarella di bufala campana Dop, della ricotta di bufala campana Dop e della melannurca campana Igp, nonché l'OP Domitia Felix e le aziende agricole Domenico De Lucia, Cosmo Di Russo e Le Campestre. Gli assaggi salati saranno realizzati dagli chef Paolo Barrale, Andy Luotto e Mattia Poggi, mentre la parte dolce sarà a cura di Nino Cannavale, Helga Liberto, Casatiè Petrone 1960, Profumo di Pane, Cuori di Sfogliatelle e Pasticceria Benito. Presenti alla presentazione, tra gli altri, la dott.ssa Laura Marisa La Torre, Amministratore YEB Consulting, portale Agroalimentare Bnl, già Direttore Generale Mipaf e Rosa Pratico Presidente dell'Officina Delle Idee rappresentante Confesercenti Donne Napoli.

Articolo pubblicato su Istituzioni24: https://www.istituzioni24.it/2019/12/16/nella-reggia-di-caserta-il-natale-dei-distillati-tradizionali/

© 2026 Istituzioni24