

SANT'ANASTASIA

Al 'Salone del gusto' di Torino l'esordio della 'papacella' napoletana

SANT'ANASTASIA (*Maria Beneduce*) - Promossa al Salone del Gusto di Torino la 'papacella napoletana', ed a sostenere l'iniziativa l'ente comunale anastasio. Continua la marcia dell'assessore al commercio, **Pasquale Miniero**, verso la promozione dei prodotti tipici di Sant'Anastasia e dello stesso bacino commerciale quale volano per il rilancio e la floridità da restituire al paese. Tra i prodotti tipici che rientrano nelle coltivazioni del comune di Sant'Anastasia risaltano le albicocche, l'uva Catalanesca che da origine all'omonimo vino, la produzione del nocillo e la coltivazione del piennolo di pomodori quale prodotto tipico del vesuviano, ed oggi anche la papacella che dall'agro nolano-acerrano è riuscita a sbarcare a Torino. Un'iniziativa che l'assessore al Commercio, Pasquale Miniero, è riuscito a sovvenzionare con un cifra "irrisoria" afferma l'assessore, "solo 780 euro quale inizio di quello che rientra nei miei intenti, e dunque incentrare l'occhio dei consumatori sui molteplici prodotti offerti dalle virtuose coltivazioni delle nostre terre". A prendere la situazione in mano e rilanciare le papacelle, il responsabile regionale dello **Slow Food** Promozione Campania, Trota, il quale in occasione della manifestazione del Salone del Gusto che a Torino che a avuto inizio giovedì 23 e che si protrarrà sino al 27 ottobre 2008, ha chiesto al Comune di Sant'Anastasia di sostenere il presidio della papacella napoletana, prodotto tipico dell'agro nolano-acerrano, con la realizzazione di uno spazio espositivo del prodotto all'interno del Salone del Gusto. "Questa iniziativa è solo una piccola traccia dei progetti che ho al vaglia e che intendo realizzare per valorizzare i prodotti tipici locali - racconta Miniero - e considerato che la papacella napoletana è un prodotto coltivato anche nel territorio anastasio e nei comuni limitrofi, e che il presidio campano dello slow food negli ultimi anni sta cercando di far sopravvivere questa coltivazione e di rivalorizzare il prodotto fresco sui mercati locali, abbiamo aderito". Una piccola ricerca dell'ente ha rivelato che la papacella copre diverse area comunali quali Brusciiano - Sant'Anastasia-Acerra - Marigliano- Castello di Cisterna e Nola. "I prodotti tipici di Sant'Anastasia vi sono e meritano risalto, difatti nelle mie intenzioni e progetti vi è l'intenzione di avviare a breve nelle piazze della cittadina una catena di stand, per valorizzare i prodotti tipici ed i loro derivati. Una sorta di evento fieristico che dia lustro ai prodotti di cui si fa contornatore Sant'Anastasia".

