Divin Castagne, rassegna che valorizza prodotti agroalimentari campani

Autore : Redazione

Data : 1 Agosto 2018

A Sant'Antonio Abate (NA) 100 *chef*, 300 produttori per 6 giorni di gusto alla presenza di *buyer* esteri

Riceviamo e pubblichiamo.

Apre il 29 settembre l'ottava edizione del Divin Castagne, l'evento organizzato dall'Associazione "Napoli è" a Sant'Antonio Abate, in provincia di Napoli, divenuto ormai appuntamento fisso nel calendario autunnale e punto di riferimento per la promozione e valorizzazione dell'intero paniere campano.

Quest'anno la manifestazione raddoppia e diventa internazionale: il festival, che vedrà la presenza di *buyer* esteri, sarà articolato in sei giornate occupando l'ultimo *weekend* di settembre e il primo *weekend* di ottobre. Le date da segnare in agenda sono quelle di sabato 29, domenica 30 settembre e lunedì primo ottobre, nonché quelle di sabato 6 ottobre, domenica 7 e lunedì 8.

Il *format* è stato modificato e ampliato. Resta confermato il cuore dell'evento dedicato al *food&wine* con 100 *chef* che, in tutte le serate, proporranno ricette elaborate con prodotti del territorio e il giusto abbinamento col vino. Trecento i produttori del comparto agroalimentare che saranno presenti alla rassegna.

Tra le novità in programma spiccano i *corner* dedicati alla valorizzazione dei prodotti tipici di ciascuna area territoriale della Campania, i contest tematici dedicati al cioccolato, al pomodoro, ai cocktail e gli incontri con i *buyer* esteri: sono stati calendarizzati momenti B2B con compratori provenienti da dieci nazioni.

Hanno dichiarato Carmine D'Aniello, organizzatore della manifestazione e Salvatore Caputo, direttore della stessa:

> In questo modo i produttori avranno la possibilità di mettersi in mostra in una vetrina internazionale e di finalizzare gli incontri all'export.

Puntiamo alla promozione dei prodotti della straordinaria filiera agroalimentare della Campania all'estero. Abbiamo predisposto incontri dedicati BtoB per ciascuna tipologia merceologica.

Inoltre, nel corso del 'Divin Castagne' si terranno una serie di convegni, seminari, masterclass, workshop e dibattiti finalizzati proprio alla conoscenza scientifica di alcune produzioni tipiche locali. Dal pomodoro San Marzano DOP al meno conosciuto fagiolo mustacciello.

Gli *stand* enogastronomici saranno aperti in tutti i sei giorni dalle 19:00 alle 24:00.
Gli eventi, invece, si terranno nel corso dell'intera giornata.

In programma, per il 30 settembre, a pranzo, nell'ambito delle iniziative a carattere sociale, un pranzo di beneficenza per sostenere la raccolta fondi per aiutare le popolazioni africane a raggiungere l'autosufficienza attraverso la onlus Trame Africane.