

12 Novembre 2011

PAESTUM. *La scuola del cioccolato perugina al festival Cinecibo.*

Corsi per cioccolatieri, iscrizioni aperte

I visitatori di Cinecibo, il festival internazionale del cinema a tema gastronomico presieduto da Michele Placido e diretto Donato Ciocciola, avranno l'opportunità di partecipare ad un'esclusiva lezione dei Maestri Cioccolatieri Perugina. Cinecibo si terrà all'Ariston di Paestum dal 25 al 27 novembre 2011. Un fantastico viaggio alla scoperta di tutti i segreti dell'oro nero dei Maya partendo dalle sue origini, passando per le diverse fasi di lavorazione, fino ad arrivare alla realizzazione di dolcissimi capolavori. Una giornata

presenza di Vincenzo Salemme, Angela Finocchiaro. Una deliziosa commedia, dove tra gag, equivoci e ricette da capogiro nascono grandi amori e amicizie, il tutto accompagnato da un protagonista d'eccezione, il cioccolato! Le lezioni saranno rivolte innanzitutto al pubblico degli appassionati che sarà presente alla proiezione del film. Esse consentiranno di apprendere i segreti per realizzare e gustare ogni volta piccoli capolavori golosi. In altre aree del festival i visitatori avranno la possibilità di partecipare ad un mini corso della Scuola del Cioc-

davvero speciale: dopo una lezione all'insegna della tecnica, del divertimento e della creatività, i Maestri Cioccolatieri della Perugina illustreranno ai partecipanti il favoloso mondo della cioccolata dalle origini del cacao alla sua lavorazione svelandone ricette, tecniche di preparazione e abbinamenti. L'evento è abbinato alla proiezione del film *Lezioni di Cioccolato*, il film che nel primo capitolo vedeva come protagonisti Luca Argentero, Violante Placido, Neri Marcorè. Il secondo, in uscita a Novembre, vedrà anche la colata, un momento in cui tutti gli appassionati, guidati dall'esperienza dei Maestri, possono imparare l'arte della lavorazione del cioccolato e dedicarsi alla creazione di vere e proprie piccole delizie. Le iscrizioni sono aperte a tutti, adulti e ragazzi, per offrire a tutti gli amanti del cioccolato l'opportunità di condividerne la passione attraverso un mini corso gratuito. L'appuntamento è inserito nel programma di "Cinecibo" che si terrà in contemporanea alla sesta edizione del "Salone Internazionale della Mozzarella di Bufala Campana e dell'Alimentazione Mediterranea".



Premio a "Le strade della Mozzarella"

Miglior iniziativa del marketing territoriale

Il 16 novembre prossimo, presso la Città del Gusto in Via Enrico Fermi a Roma, la dottoressa Barbara Guerra, ideatrice dell'itinerario turistico e della convention enogastronomica denominate "Le Strade della Mozzarella", insieme ai rappresentanti del Comune di Capaccio Paestum e dell'Istituzione Poseidonia, soggetti finanziatori del progetto, riceveranno, da parte

dell'Associazione della Stampa Estera in Italia, l'annuale premio dedicato alla migliore iniziativa italiana nel campo del marketing territoriale.

Contestualmente, è arrivato anche un altro riconoscimento per il territorio: come prodotto dell'anno, i corrispondenti esteri hanno scelto i fichi del Cilento dell'Azienda Santomiele di Prignano.

"Certifichiamo oggi il rag-

giungimento di un importante obiettivo che ci eravamo prefissi - spiega la dottoressa Barbara Guerra, consulente per il marketing e la promozione turistica del Comune di Capaccio Paestum - ovvero quello di aver posto all'attenzione internazionale l'unicità del nostro territorio e delle nostre aziende avendo posto l'accento sulla qualità e l'autenticità dell'accoglienza. Questo successo va



ascritto alla lungimiranza e alla caparbia dell'attuale Amministrazione Comunale che ha creduto con forza nei progetti di marketing del territorio, nonché agli imprenditori che hanno sostenuto questa iniziativa promozionale".