

L'evento - Appuntamento dal 16 al 18 maggio al NEXT di Paestum

Cibo & Dintorni torna in grande stile: evento simbolo per l'agroalimentare del Sud Italia

Dopo la presentazione ufficiale presso la Camera di Commercio di Salerno, è tutto pronto per la XIV edizione di "Cibo & Dintorni", in programma dal 16 al 18 maggio al NEXT - Ex Tabacchificio di Capaccio Paestum. Un evento simbolo per l'agroalimentare del Sud Italia, che torna con una veste rinnovata, più internazionale e aperta al pubblico.

Il NEXT è stato scelto tra varie location candidate, tra cui anche Napoli, per ospitare questa nuova edizione che si preannuncia ricca di contenuti e opportunità. Ampi gli spazi espositivi e logistici, con oltre 90 aziende partecipanti provenienti da Campania, Puglia, Calabria e Molise, pronte a mostrare il meglio delle proprie produzioni a un pubblico variegato e ai numerosi buyer stranieri, in arrivo da Francia, Spagna, Germania, Grecia e altri Paesi europei.

«È una grande ripartenza dopo il COVID - ha dichiarato Antonio Lezzi, ideatore e coordinatore della manifestazione -. Torniamo a dare spazio agli incontri tra produttori e buyer, ma anche all'esperienza diretta del pubblico, che potrà vivere il gusto e la qualità dei prodotti in prima persona». A rendere ancora più speciale questa edizione, il debutto in pubblico di www.lacucinacampana.it, il primo portale digitale integrato dedicato alla valorizzazione



Un momento della conferenza stampa

zione delle tradizioni culinarie, turistiche ed enogastronomiche della Campania. Dal 15 maggio il sito è ufficialmente online, mentre al NEXT, in occasione di Cibo & Dintorni, sarà possibile scoprirne dal vivo tutte le funzionalità. «La Cucina Campana» non è solo un sito è un ecosistema digitale attraverso cui costruire esperienze su misura tra i 550 Comuni campani, i loro prodotti tipici, i ristoranti, le piccole realtà locali e i turisti, grazie a migliaia di schede geolocalizzate, itinerari, ri-

cette, consigli per il benessere e contenuti culturali. Tradotto in 10 lingue (tra cui giapponese, cinese e arabo) è fruibile su ogni tipo di dispositivo (anche via APP), il portale punta a favorire la digitalizzazione e internazionalizzazione delle imprese locali, collegando domanda e offerta a livello globale.

Durante i tre giorni di fiera, oltre agli spazi espositivi sarà possibile partecipare anche seminari, tavole rotonde, degustazioni, presentazioni di libri, showcooking e incontri

Antonio Lezzi: Torniamo a dare spazio agli incontri tra produttori e buyer



con esperti. Si parlerà di packaging sostenibile, dieta mediterranea, food innovation e strategie per la valorizzazione delle filiere locali grazie anche al contributo della Fondazione SuperSud, che ha curato l'organizzazione culturale della kermesse. Un evento che torna al pubblico, accogliendo non solo addetti ai lavori, ma anche famiglie e food lovers. «Il NEXT ci consente di aprire le porte anche ai curiosi e agli appassionati - ha aggiunto Lezzi - e di vivere un'espe-

rienza autentica tra sapori, tradizioni e innovazione». «Cibo & Dintorni» conferma ancora una volta la vocazione della Campania come hub del gusto e dell'accoglienza, unendo imprese, istituzioni, cultura e nuove tecnologie in un evento capace di generare valore economico e identità territoriale.

Per il programma completo e gli aggiornamenti in tempo reale: [\[www.ciboedintorni.eu\]](http://www.ciboedintorni.eu) (<http://www.ci boedintorni.eu>)

La curiosità - I prodotti e la tradizione culinaria trovano finalmente la loro casa digitale: sarà online da oggi

“La Cucina Campana”: il portale che promuove il gusto autentico della Regione

I prodotti e la tradizione culinaria campana trovano finalmente la loro casa digitale! Dal 15 maggio online www.lacucinacampana.it, il primo portale web integrato dedicato alle tradizioni e alle eccellenze turistiche ed enogastronomiche della Campania. La Cucina Campana non è solo un sito, ma un portale attraverso il quale costruire esperienze personalizzate grazie a migliaia di schede integrate tra di loro, come quelle dei 550 Comuni della Campania e dei loro “ecosistemi”: un luogo virtuale dove appassionati di cibo, turisti, produttori e ristoratori possono incontrarsi, favorendo l'incontro tra domanda e offerta.

Grazie ad un'interfaccia intuitiva e funzionalità innovative, il portale permette di scoprire dove acquistare prodotti tipici di qualità e mangiare le pietanze preferite, sulla

base di recensioni autentiche; costruire itinerari enogastronomici tra borghi, attrazioni, esperienze, eventi; conoscere anche piccole attività locali non digitalizzate, portatrici di autenticità e qualità; leggere ricette tradizionali, articoli autorevoli di cultura alimentare e consigli per il benessere. I contenuti del portale sono fruibili con tutti i tipi di dispositivi, come PC, tablet, smartphone (anche con APP), e sono disponibili in 10 lingue straniere (le principali 7 europee + arabo, giapponese e cinese), permettendo così ai turisti stranieri di conoscere l'offerta turistica ed enogastronomica della Campania e ai fornitori agroalimentari di allargare il loro mercato ad acquirenti online di ogni parte del mondo. Dal 16 al 18 maggio “La Cucina Campana” verrà ospitata dall'evento “Cibo & Dintorni” al NEXT di Paestum, dove gli interes-

sati potranno scoprire praticamente le tante funzionalità del portale. L'apertura pubblica del portale arriva dopo anni di sviluppi Software e di ricerche di contenuti portati avanti dalla Startup Innovativa “La Cucina Campana S.r.l.”, fondata da alcuni professionisti campani con esperienze pluridecennali in multinazionali ICT, che ha stipulato convenzioni con associazioni di categoria e con università. Il portale è stato oggetto di studio in vari convegni internazionali ed in un articolo scientifico, che hanno riconosciuto la sua grande validità per la promozione del turismo enogastronomico e per lo sviluppo delle aree rurali e aree interne, combattendo il loro spopolamento. Nel numero in via di pubblicazione di “SALERNO POST” (magazine della CCIAA di Salerno) ci sarà una intervista all'amministratore della

Startup, che spiega come il portale sarà molto utile per la digitalizzazione ed internazionalizzazione delle imprese. Oltre il cibo: un progetto di innovazione e sostenibilità. Il portale “La Cucina Campana” nasce con una missione polivalente a vantaggio del territorio: stimolare la scelta di prodotti e pietanze locali di qualità, favorire il turismo enogastronomico consapevole, valorizzare i borghi e le aree interne, diffondere la cultura alimentare. Un progetto che unisce innovazione e tradizione, promuovendo il legame tra cittadini e territorio.

Per tali obiettivi, sulle pagine Facebook ed Instagram “La Cucina Campana” sono in corso da mesi campagne di post che valorizzano le tradizioni e le eccellenze della Campania, curate dall'Agenzia specializzata “Sirion Digital”.