



“Agricoltura Eubiotica” Specialità autoctone derivanti da semi antichi



Napoli. In soli due anni di lavoro sono decine le specialità agroalimentari autoctone, derivanti da semi antichi, frutto dell’impegno della Cooperativa sociale “Eccellenze Nolane” dopo l’avvio del progetto “Agricoltura Eubiotica”. A raccontare la strategia e il lavoro profuso con grande dedizione sarà martedì 11 Giugno, alle ore 20, il presidente della Cooperativa, **Giovanni Trinchese**, affiancato da esperti del settore. Basato su accurati studi scientifici, grazie alla collaborazione di ricercatori e agronomi, il piano complessivo di “Agricoltura Eubiotica” di Eccellenze Nolane è partito dalla necessità di recuperare terreni troppo sfruttati e di risanarli. “Abbiamo fatto solo una concimazione organica – sottolinea Giovanni Trinchese – senza l’utilizzo di alcun diserbante o fertilizzante chimico che avrebbe ucciso i microrganismi buoni”. L’obiettivo è stato raggiunto: oggi quei terreni sono fertili, come solo quelli del Vesuviano possono essere. Pronti a far nascere specialità autoctone dell’Agro-Nolano che sembravano del tutto scomparse. Oltre le coltivazioni dell’Antico pomodoro di Napoli (che porta il nome scientifico “Smec 20”) e di zucchine San Pasquale, i soci di Eccellenze Nolane stanno seminando, tra gli altri semi autoctoni, le papaccelle, la zucca napoletana lunga, la melanzana a grappolo, la cima di viola e la tonda di Scafati. Di questa sfida – che dopo due anni ottiene una prima significativa vittoria - Martedì 11 Giugno il presidente di Eccellenze Nolane, Giovanni Trinchese, parlerà con **Antonio Limone**, direttore generale dell’Istituto Zooprofilattico sperimentale del Mezzogiorno, **Luigi Montano**, uroandrologo, coordinatore

del progetto di ricerca Eco Food Fertility, **Riccardo Riccardi**, agronomo. Al dibattito, coordinato dalla giornalista **Brunella Cimadomo**, prenderanno parte anche **Giacomo Franzese**, direttore del Museo Archeologico di Nola, e Lorenzo Vecchioni, presidente della Fondazione Festa dei Gigli. Per celebrare il Ragù del Cullatore e i prodotti eubiotici sono attese le preparazioni esclusive dello chef Paolo Barrale, stella della cucina e del maestro pizzaiolo pluripremiato Gianfranco Iervolino (pizzeria "450°" di Pomigliano d'Arco). Contemporaneamente al lancio del Ragù del Cullatore con l'Antico pomodoro di Napoli e del distretto Eubiotico, a New York City, **Ciro Iovine** di "Song 'e Napule", considerata dal Gambero Rosso migliore pizzeria al mondo fuori dall'Italia, servirà delle Montanare con l'uso degli stessi prodotti di Eccellenze Nolane. Il servizio in sala sarà curato dai ragazzi dell'IPSSEOA "C. Russo" di Cicciano. L'appuntamento è per le ore 20 di Martedì 11 Giugno presso il Museo Archeologico di Nola in via Senatore Coccozza 2, Nola (Napoli).

Comunicato - 07/06/2019 - Napoli - www.cinquerighe.it