

“Ecco i rappresentanti di un modello agricolo che più ci piace e che evidenzia un forte legame tra territorio, tradizione, etica e sostenibilità, nell’ambito agroalimentare” Dall’antica tecnica delle alici di Menaica che mantiene inalterato l’ecosistema marino A, agli Antichi sapori vesuviani che garantisce la sopravvivenza di prodotti locali straordinari, come il Pomodorino del piennolo del Vesuvio D.O.P. e l’albicocca vesuviana; dal Caseificio Le Terre di Don Peppe Diana, un esempio di riscatto sociale e di tradizione casearia locale, alla pizza di Pepe in Grani che è riuscito tra l’altro a valorizzare e far conoscere un piccolo borgo, quello di Caiazzo, in provincia di Caserta, in tutto il mondo. E ancora l’azienda di Giovanna Voria nel recupero della coltivazione del cece di Cicerale e Il Caseificio Le Campestre, con l’impegno storico della famiglia Lombardi, ha preservato la tradizione casearia casertana, in particolare attraverso la produzione, con tecniche antichissime, del famoso Conciato romano. Sono alcuni degli oltre trenta Ambasciatori del Territorio premiati oggi a Napoli da Legambiente nel corso del primo forum nazionale sull’Agroecologia circolare. per proporre una nuova alleanza che possa condurre, oltre alla riduzione dell’utilizzo della chimica attraverso il ricorso a buone pratiche agronomiche, ad un impegno concreto per un Green new deal anche in questo settore. «Gli Ambasciatori del territorio attraverso il rapporto con le comunità ed i territori raccontano un’agricoltura giusta, sostenibile, sana per i consumatori e responsabile a livello globale – dichiara Mariateresa Imperato, presidente di Legambiente Campania -. Queste eccellenze virtuose, molte delle quali campane, sono per Legambiente gli ambasciatori di un modello agricolo che più ci piace e che evidenzia un forte legame tra territorio, tradizione, etica e sostenibilità, nell’ambito agroalimentare. L’obiettivo del nostro forum è quello di mettere in campo una serie di sinergie con le eccellenze dell’ambito agroalimentare, istituzioni, università e centri di ricerca per cambiare in meglio l’attuale modello agricolo. Un modello che guardi alla riduzione degli impatti climalteranti, alla valorizzazione del biologico e alla qualificazione dell’agricoltura integrata, promuovendo l’economia circolare e l’utilizzo di materiali riutilizzabili, riciclabili e compostabili, fino al profilo etico del lavoro in agricoltura e alla lotta all’uso dei fitofarmaci illegali».

**GLI AMBASCIATORI DEL TERRITORIO DELLA CAMPANIA - PRODUTTORI DI CIBO E BELLEZZA**

**Alici di Menaica:** Ha contribuito a salvare dall’oblio un’antica tecnica di pesca, ereditata direttamente dagli antichi greci, valorizzandola e facendola conoscere al mondo intero. Una tecnica che mantiene inalterato l’ecosistema marino, che rappresenta una concreta occasione di sviluppo locale, per il tramite di un prodotto dalle straordinarie qualità organolettiche e nutritive.

**Ammaccata:** Ha fatto rinascere e ha portato alla conoscenza di tutti un prodotto antichissimo, che nella sua semplicità racconta lo straordinario valore della cultura contadina del Cilento. Un lungo lavoro fatto di ricerca e passione, arricchito dalla giovanissima età del suo autore.

**Antichi sapori vesuviani** Ha garantito, con pochi altri, la sopravvivenza di prodotti locali straordinari, come il Pomodorino del piennolo del Vesuvio D.O.P. e l’albicocca vesuviana. Un lavoro di grande valore, che concilia le antiche tradizioni contadine, con l’innovazione, al fine di ottenere prodotti di alta qualità, salubri e genuini nel rispetto della natura.

**Azienda Agricola Corbella** L’azienda si è contraddistinta per il ruolo centrale di Giovanna Voria nel recupero della coltivazione del cece di Cicerale e nella sua valorizzazione, fino al traguardo del Presidio Slow Food; nonché si è fatta notare per l’applicazione e diffusione dei principi della Dieta mediterranea, dalla tutela della tradizione al rispetto della stagionalità e del ciclo della terra.

**Azienda Agricola Il Poggio del Picchio:** Ha compiuto lo straordinario lavoro di recupero degli alberi di “frutta antica di Irpinia”, unendo al

gusto unico di confetture e marmellate biologiche l'attenzione scientifica alla salvaguardia della biodiversità e alla tutela dei prodotti tipici del territorio. Un impegno eccezionale che segue il ritmo lento delle stagioni avendo cura della salute dei consumatori.

**Azienda Agricola Sangiovanni:** Produce vini di altissima qualità in un'area protetta, in uno dei luoghi più belli e tutelati d'Italia, è stata la sfida vinta da una giovane coppia di professionisti. Oggi, l'azienda agricola Sangiovanni è una realtà conosciuta in tutt'Europa, mantenendo inalterato, ma anzi dando sempre maggiore valore, al rapporto strettissimo con la natura e l'ambiente circostante.

**Baccalà food experience** Nasce dall'idea di coniugare produzioni locali e progetti di marketing territoriale, utilizzando il cibo e gli eventi ad esso legati, come chiave di accesso al territorio e al suo patrimonio storico, artistico e di tradizioni.

**Cantine Simone Giacomo** Cantine Simone Giacomo è a favore di pratiche agricole sostenibili nella difficile arte della vinificazione. Un impegno che si estende anche oltre i confini aziendali e che racconta di come le giovani generazioni possano cambiare il sistema produttivo contemporaneo.

**Caseificio Chirico:** Ha contribuito fortemente a recuperare e portare avanti antiche tradizioni casare del territorio, attraverso la produzione di straordinari formaggi, unendo questo lavoro ad una forte spinta innovativa legata all'ambiente, con il recupero di biogas dai reflui dell'allevamento aziendale.

**Caseificio Le Campestre** Il Caseificio Le Campestre, con l'impegno storico della famiglia Lombardi, ha preservato la tradizione casearia casertana, in particolare attraverso la produzione, con tecniche antichissime, del famoso Conciato romano, considerato il migliore pecorino d'Italia, protetto da Presidio Slow Food e già definito il "tartufo bianco del Sud".

**Caseificio Le Terre di Don Peppe Diana** Ha il doppio merito di rappresentare un forte esempio di riscatto sociale del territorio, in quanto sorge in un terreno sottratto alla criminalità organizzata, e di esaltare la tradizione casearia locale attraverso la produzione della Mozzarella di Bufala Campana DOP.

**Caseificio Le Starze:** Si è fatto notare per l'impegno profuso nel raccontare attraverso prodotti straordinari un territorio, la sua storia e la sua biodiversità. Rappresenta ad oggi una bellissima storia di riscatto del sud e delle aree interne, dove anche la montagna torna ad essere abitata e valorizzata.

**Consorzio Vini Vesuvio** Il Consorzio si è caratterizzato per il suo efficace ruolo di promozione e valorizzazione dell'eccellenza vinicola vesuviana, e in particolare della Denominazione DOP "Vesuvio" e IGP "Pompeiano", che lo rende ideale portavoce della Dieta mediterranea attraverso uno dei suoi simboli per eccellenza, il vino.

**Coop. Nuovo Cilento:** Rappresenta ancora oggi, ad oltre 40 anni dalla sua fondazione, un sistema economico e produttivo di straordinario valore per il territorio. Un'esperienza di avanguardia in termini di innovazione agricola e cooperazione, che rappresenta una buona pratica per l'intero Paese.

**Don Alfonso 1890** E' stato tra i primi ad intuire che lo sviluppo di un territorio passa attraverso la qualità e la sostenibilità delle sue produzioni. Ancora oggi rappresenta un faro nella gastronomia mondiale, sui temi della valorizzazione della dieta mediterranea e della promozione della biodiversità italiana. Si contraddistingue anche per le sue tante battaglie in difesa della penisola sorrentina e della cucina contadina.

**Gelateria Enzo Crivella** Grazie all'impegno del maestro gelatiere Enzo Crivella, tra i pionieri del movimento Slow Food Italia, la gelateria rappresenta con il suo gelato artigianale, un perfetto narratore del territorio cilentano, esaltandone i prodotti tradizionali, anche attraverso la collaborazione con altri artigiani locali del cibo.

**Gioi:** Ha rappresentato attraverso il lavoro il connubio perfetto tra produzioni di qualità e sviluppo locale. Un piccolo salumificio di un borgo del Cilento che da diversi anni travalica confini impensabili e traguarda risultati esaltanti, recuperando e valorizzando in maniera sostenibile antichi salumi tradizionali.

**La Petrosa:** Ha realizzato negli anni un recupero di antiche varietà di grano autoctono e la loro

promozione presso il grande pubblico. Un lavoro di valorizzazione che passa attraverso progetti di sostenibilità ambientale e di educazione alimentare, coinvolgendo soprattutto i più giovani.

**Maida:** Ha dato valore a prodotti estremamente poveri, conferendo alla terra e al lavoro artigiano l'importanza che meritano. Un lavoro lungo di anni, che è riuscito ad affermare l'idea di valorizzazione di un territorio storicamente unico com'è Paestum attraverso le sue migliori produzioni agricole.

**Pepe in Grani:** È riuscito a valorizzare e far conoscere un piccolo borgo, quello di Caiazzo, in provincia di Caserta, in tutto il mondo, grazie ad un prodotto, la pizza, storicamente legata alla città di Napoli. Un risultato incredibile, raggiunto grazie ad una ricerca continua e ad una passione smodata per il proprio lavoro, che è diventata un esempio mondiale del migliore Made in Italy.

**Storie di Pane** Ha coniugato l'attenzione ai prodotti e all'etica della produzione con una visione territoriale, capace di innescare sinergie e collaborazioni tra produttori locali.

**Santomiele** Santomiele ha dato valore al territorio cilentano attraverso uno dei prodotti più rappresentativi, il fico. Un lavoro importante di valorizzazione, grazie al quale questa importante risorsa è diventata un elemento di sviluppo per tutto il territorio.

**Terra felix** La Cooperativa sociale Terra Felix viene istituita il 4 luglio 2012 grazie al progetto "Ecomuseo Terra Felix" e persegue l'obiettivo di promuovere un modello di sviluppo locale che punti alla valorizzazione sostenibile tra le province di Napoli e Caserta ispirandosi ai principi delle associazioni Legambiente e Libera, mirando all'inserimento lavorativo delle fasce più deboli, alla creazione di condizioni di vita più favorevoli e sostenibili, alla lotta all'abusivismo attraverso la valorizzazione delle qualità territoriali. La Cooperativa gestisce gli orti sociali, il giardino dei sensi e la Tipicheria, il primo eco-ristorante della Campania che promuove la dieta mediterranea ed il valore dei sapori genuini del territorio realizzato nell'antica stalla del Casale di Teverolaccio di Succivo (CE).