

Gragnano

La “città della pasta” sempre più “green”



Siglato da Comieco, il Consorzio nazionale per il recupero e riciclo di imballaggi cellulosici, dal Comune di Gragnano, da 100% Campania, dall'Associazione Gragnano città della pasta e da E.r.i.c.a. (società cooperativa che si occupa di ambiente), l'accordo quadro per incrementare la raccolta differenziata e il corretto avvio al riciclo di carta e cartone sul territorio, che coinvolge la filiera del packaging della pasta. Gragnano, nota come la “città della pasta”, è sede di numerose aziende che producono e utilizzano imballaggi cellulosici per la spedizione del prodotto. Con questa collaborazione, la città napoletana punta a sviluppare un'economia circolare, dove la carta e il cartone prodotti per incartare la pasta siano utilizzati, riciclati e riutilizzati nello stesso luogo, innescando così un circuito virtuoso. ■

Cultura

Il Museo delle Paste Alimentari “Eccellenza italiana”

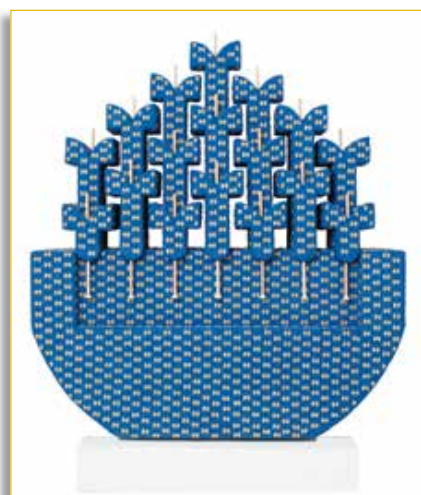


In occasione di Expo 2015, Poste Italiane ha pubblicato “Le eccellenze italiane”, una collezione esclusiva che raccoglie alcuni francobolli emessi negli ultimi anni. Filo conduttore delle “opere in miniatura” è il cibo made in Italy di qualità; tra queste, spicca quello dedicato al Museo Nazionale delle Paste Alimentari emesso nel 2003. «Essere presenti in questa raccolta - spiega il presidente del Museo, Giuseppe Giarmoleo - è motivo di grande soddisfazione e orgoglio, nonché di incoraggiamento a proseguire nella strada intrapresa: promuovere la cultura della pasta in Italia e nel mondo». ■

Pasta & arte

Una scultura celebra la pasta

Alta 170 centimetri, di resina azzurra che risalta il giallo oro delle farfalle di pasta che la rivestono: è l'opera di Michele D'Aniello “Pianta con seme di pasta farfalle” (foto). Al buio la scultura diventa luminosa: la resina si illumina e le farfalle si vedono in negativo poiché diventano scure. Spiega l'autore: «Il frumento, di cui la pasta è costituita, è il cereale alla base dell'alimentazione umana da millenni. Così anche i valori, che sono i principi che costituiscono il fondamento della vita dell'uomo e del suo rapporto con tutta la natura che lo circonda. Per la mia pianta con seme ho scelto quindi la pasta per simboleggiare che di valori ci si deve nutrire, non una volta ogni tanto ma tutti i giorni». ■



Riconoscimenti

Parma candidata Unesco per la gastronomia



Un piatto con Prosciutto di Parma

La Commissione nazionale italiana per l'Unesco ha candidato Parma a “Città creativa per la gastronomia” nella Lista Unesco delle città creative, che attualmente è composta da 69 città di 32 Paesi diversi (8 per la gastronomia). Parma sarebbe la prima italiana. Ora ha inizio il negoziato internazionale, il cui esito è previsto per l'11 dicembre 2015. Il network Unesco delle città creative annovera per la gastronomia: Popayán (Colombia), Chengdu (Cina), Östersund (Svezia), Jeonju (Sud Corea), Zahle (Libano), Florianópolis (Brasile), Shunde e Tsuruoka (Giappone). «Entrare nella lista - ha spiegato il giurista Pier Luigi Petrillo, incaricato del negoziato - significa ottenere un riconoscimento mondiale per le produzioni tipiche agroalimentari, che consente di sviluppare percorsi volti a valorizzare il made in Italy». ■