

A PAESTUM CENA GRIFFATA LSDM PER RACCOLTA FONDI PER SCAVI ANTICA CITTÀ

15 Marzo 2018



SALERNO - Una raccolta fondi destinata agli scavi stratigrafici dell'antica Paestum, con la collaborazione di tre degli chef più grandi al mondo e curata da Lsdm, che si concluderà il 30 luglio 2018 con una cena nella città dei templi.

All'opera tre chef di livello internazionale: **Massimo Bottura** dell'Osteria Francescana di Modena, già icona della cucina italiana, 3 stelle Michelin e da anni ormai sul podio della The World's 50 Best Restaurants; **Heinz Reitbauer**, chef del ristorante Steirereck di Vienna, 2 stelle Michelin e al decimo posto della The World's 50 Best Restaurants; **Sven Elverfeld** del Aqua at The Ritz-Carlton di Wolfsburg, 3 stelle Michelin e tra i migliori chef al mondo sempre per la 50 Best.

A completare il dream team **Franco Pepe**, maestro pizzaiolo di fama mondiale, della pizzeria Pepe in Grani, al primo posto della classifica stilata da 50 Top Pizza, al quale sarà affidata l'“ouverture” di quello che si preannuncia come un grande concerto del gusto.

La cena curata dai tre chef e l'apertura del maestro pizzaiolo segnerà la conclusione di una raccolta fondi finalizzata a conoscere meglio la “cucina del sacrificio in terra greca”, come

titola un famoso volume: sono quelle pratiche rituali e commensali che si svolgevano intorno ai templi antichi e di cui, nel caso del Tempio di Nettuno a Paestum, si sa ancora così poco. Nel mirino degli archeologi, guidati dal direttore del Parco Archeologico **Gabriel Zuchtriegel**, un enigmatico edificio nei pressi del Tempio di Nettuno: la cosiddetta Casa dei Sacerdoti.

“Non sappiamo nulla della funzione di questo edificio che, vista la sua posizione, era senz’altro di grande importanza per i rituali che si svolgevano davanti al tempio – dice Zuchtriegel in una nota – La raccolta fondi ci permetterà di riscoprire un altro pezzo dell’antica Paestum, con la realizzazione di un progetto di scavo stratigrafico, di restauro e musealizzazione dei risultati”.

“Crediamo fortemente – sottolineano **Barbara Guerra** e **Albert Sapere**, ideatori e curatori del Congresso Internazionale di cucina d’autore Le Strade della Mozzarella – che in un Paese come l’Italia, la commistione e il lavoro sinergico di cibo e cultura siano fondamentali e questo evento ne è la riprova. Ci auguriamo che iniziative del genere vengano replicate anche altrove per promuovere e valorizzare i tesori della nostra terra”.

Ai sostenitori di questo progetto, che donano da 800 euro in su, sarà riservato uno dei 90 posti previsti per la cena del 30 luglio.