

LIVE FOR PAESTUM: POCHI GIORNI ALLA CENA DELL'ANNO FIRMATA BOTTURA, REITBAUER, ELVERFELD, PEPE

20 Luglio 2018



CAPACCIO PAESTUM – Una cena unica e irripetibile, organizzata dal congresso internazionale di cucina d'autore Lsdm, che avrà come protagoniste le star della gastronomia mondiale. È quanto andrà in scena lunedì 30 luglio all'ombra del magnifico Tempio di Nettuno con lo scopo di raccogliere fondi destinati a nuovi scavi stratigrafici all'interno del Parco Archeologico di Paestum, una delle perle artistiche dell'intero bacino del Mediterraneo.

A dare il proprio contributo ai fornelli saranno **Massimo Bottura** (Osteria Francescana di Modena), **Heinz Reitbauer** (Steirereck di Vienna) e **Sven Elverfeld** (Aqua at The Ritz-Carlton di Wolfsburg), chef pluristellati e ai vertici della The World's 50 Best Restaurants. A completare la squadra **Franco Pepe** della pizzeria Pepe in Grani, pizzaiolo dalla fama globale, al primo posto della classifica 2017 della guida 50 Top Pizza, al quale sarà affidata l'apertura dei lavori.

“La cucina del futuro è quella che a fianco dell'estetica ha una profonda etica – sottolinea in una nota Massimo Bottura, chef e patron dell’Osteria Francescana, primo ristorante al mondo per la The World’s 50 Best Restaurants – Il buono senza il bello fa infatti fatica ad esprimersi appieno. Scegliere i prodotti, le materie prime, essere a fianco di contadini, allevatori,

pescatori e casari, significa dare il proprio contributo allo sviluppo di un territorio intero, aiutandolo a sopravvivere e a proiettarsi nel futuro. L'ingrediente più importante del cuoco del futuro sarà dunque la cultura, perché è solo la cultura a generare conoscenza e quindi senso di responsabilità”.

“E oggi, così come accadeva un tempo nelle botteghe rinascimentali, abbiamo il dovere morale di trasmettere questi valori facendo formazione. Ma ciò che più conta a mio avviso è cercare di dare un risvolto sociale al lavoro dello chef. Esemplare sotto questo punto di vista, a favore di un uso consapevole del cibo e contro lo spreco alimentare, è il progetto dei Refettori, che ci vede raccogliere fondi e trasmettere le nostre conoscenze ai volontari che fanno da mangiare a chi non ha niente. Perché dopo aver ricevuto tanto è il momento di restituire. Vogliamo rendere visibile l'invisibile”.

Un'iniziativa dunque, quella di Paestum, che rafforza l'idea di come l'enogastronomia abbia assunto la duplice funzione di messaggio culturale e traino economico del Paese.

“Sarà la serata più emozionante della nostra vita lavorativa – dichiarano **Barbara Guerra** e **Albert Sapere**, curatori di Lsdm – perché in questi 11 anni, in tutte le attività e in qualsiasi parte del mondo in cui siamo stati con Lsdm, abbiamo sempre affermato con forza e orgoglio che il cibo, prima di tutto, è cultura. Il cibo è cultura come è la pittura, la scultura e qualsiasi altra forma d'arte. E avere la possibilità di parlare di cibo in uno dei luoghi iconici del mondo della cultura classica, come Paestum, tra l'altro casa nostra, è sicuramente il coronamento di un sogno. A tal proposito volevamo ringraziare i tre chef e Pepe che in maniera completamente gratuita hanno subito aderito all'iniziativa ed il direttore del Parco Archeologico Gabriel Zuchtriegel che tanto sta facendo per Paestum sia per quanto concerne il versante scientifico che dal punto di vista della valorizzazione turistica, risorsa per l'economia di una intera Regione.”

La donazione da devolvere direttamente al Parco Archeologico di Paestum, per essere invitati alla cena è completamente deducibile dalle tasse.