

# I grani e gli oli del Bussento a La Casa di Miss Italia

Prima giornata dedicata alle “Terre del Bussento” a la Casa di Miss Italia: in vetrina, nel contenitore **“Luoghi e Dintorni”** il territorio più a sud della provincia di Salerno e il progetto **“Terre del Bussento – paesaggio culturale”** illustrato da **Nicolangelo Marsicani**, olivicoltore e “ambasciatore del gusto” del progetto stesso.

“Terre del Bussento” è un progetto di promozione territoriale ideato da Cicas Sapri su intuizione del suo presidente **Matteo Martino**, e si conferma quale presenza delle hospitality firmate Gruppo Eventi.

Una ghiotta occasione per il salotto dell’hospitality del Concorso, in cui il nostro Fofò Ferriere, ha condotto l’appuntamento parlando di oli, di grani autoctoni e di come questi siano prodotti principi della Dieta Mediterranea.

*“Abbiamo fatto conoscere al pubblico di Miss Italia il nostro territorio anche attraverso le bontà enogastronomiche”* ha dichiarato Nicolangelo Marsicani.

Protagonisti della serata l’olio extravergine di oliva DOP “Marsicani”, la farina ed il pane di “Terra di Resilienza”, azienda di Morigerati (Sa); il tonno “Ala Lunga” di Aura Cilento, azienda di Palinuro; il pomodorino giallo del Cilento recuperato dal CRA ORT di Pontecagnano (Sa) e, infine, il capperò sotto sale di Sicili.

[ngg\_images source="galleries" container\_ids="20" display\_type="photocrati-nextgen\_basic\_thumbnails" override\_thumbnail\_settings="1" thumbnail\_width="120" thumbnail\_height="120" thumbnail\_crop="1" images\_per\_page="15" number\_of\_columns="5" ajax\_pagination="0"]

```
show_all_in_lightbox="0"      use_imagebrowser_effect="0"  
show_slideshow_link="0"      slideshow_link_text="[Mostra  
slideshow]"  order_by="sortorder"  order_direction="ASC"  
returns="included"  maximum_entity_count="500"]
```