

STORICO PASTIFICIO

Garofalo



Pastificio Lucio Garofalo S.p.A.
Sede Sociale e Stabilimento
80054 Gragnano (Na) Italy - Via dei Pastai 42
Tel. +39 081 801 10 02 Fax +39 081 801 2937
e-mail info@pastagarofalo.it
www.pastagarofalo.it

PASTA GAROFALO AL SALONE DEL GUSTO 2010:

QUALITÀ, SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE, TERRITORIALITÀ E FUTURO

Sono questi i temi che Garofalo porta all'VIII edizione del Salone del Gusto 2010

Garofalo debutta al Salone del Gusto 2010, in qualità di espositore e main sponsor della più prestigiosa manifestazione enogastronomica italiana, una presenza che sancisce la piena identità culturale tra i temi da sempre al centro dell'attenzione dello storico pastificio di Gragnano e quelli su cui si fonda l'attività di Slow Food, e che caratterizzeranno questa edizione della manifestazione torinese.

Qualità, sostenibilità ambientale, territorialità e futuro sono i temi che corrispondono da sempre ai valori e ai gusti delle persone che lavorano in Garofalo e che si traducono nelle scelte che l'azienda fa nella produzione della pasta ma non solo. La condivisione di questi valori è stata sintetizzata nell'idea "**Gente del Fud**", titolo scelto per presentare tutte le iniziative che si svolgeranno presso lo stand animato, per quest'occasione, da un programma ricco di appuntamenti interessanti che catturerà l'attenzione del pubblico su:

Qualità e Sostenibilità: è possibile coniugare la sostenibilità ambientale e la produzione a km zero con la qualità senza compromessi? Al Salone del Gusto 2010 Garofalo presenterà i risultati di una ricerca sperimentale condotta in collaborazione con l'azienda agricola Torre Lama dell'Università Federico II di Napoli sul grano duro di alta qualità in Italia. Saranno presentati, inoltre, i risparmi in termini di impatto ambientale permessi dall'utilizzo di cartoni fatti con carta riciclata e rilavorata in Campania e i primi sviluppi del lavoro di ricerca per la realizzazione di una confezione totalmente biodegradabile.

Territorialità: l'Italia è ricca di comunità e prodotti meravigliosi ma spesso nascosti o addirittura dimenticati. In collaborazione con Slow Food Campania, Garofalo ha iniziato un percorso per supportare queste realtà, facendone emergere alcune nella linea DOC, Delizie di Onesta Cucina, e continuerà a farlo attraverso un progetto di valorizzazione delle Comunità del Cibo Slow Food della regione.

Futuro: Garofalo, in stretta collaborazione con Slow Food Italia e l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, presenterà un importante progetto sullo sviluppo e l'educazione del gusto dei bambini, sulla loro corretta alimentazione e sulla diffusione di una cultura del cibo vicina ai valori della dieta Mediterranea, già in fase di svezzamento.

Internet: la Rete cambia le nostre abitudini, il modo di raccogliere e apprendere le informazioni e di scoprire nuovi mondi, anche alimentari. Garofalo porta un pezzo di questo mondo online al Salone, per offrire a tutti i suoi ospiti la possibilità di "gustare" la passione e la competenza dei blogger del food.