

COMUNICATO STAMPA

Al via la campagna promozionale del Pomodoro San Marzano Dop

Giovedì 30 ottobre 2025, a partire dalle ore 10:00, presso la Gastronomia 'La Salumeria Ippolito', in Via Novanese 121 a Santa Maria a Vico (CE) si terrà l'evento inaugurale di una importante **Campagna di Valorizzazione del Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese - Nocerino DOP**, promossa dalla **O.P. Agriverde** e realizzata grazie al sostegno del D.D. **Regione Campania** n. 406 del 01/07/2024 e ss.mm.ii. – Complemento di programmazione per lo sviluppo rurale Campania – Bando riferito all'intervento SRG10 - Promozione dei prodotti di qualità-Progetto San Marzano più – Misura SRG10 – CRS 2023/2027.

L'iniziativa vuole promuovere e diffondere la conoscenza di uno dei prodotti simbolo della tradizione agroalimentare campana ed è la prima di quattro eventi informativi e promozionali presso punti vendita per informare sulle sue caratteristiche nutrizionali e di utilizzo in cucina e quindi per aumentarne la platea di consumatori.

All'evento sono invitati tutti i potenziali consumatori del prodotto nonché rappresentanti delle istituzioni, esperti del settore agroalimentare, imprenditori agricoli e attori coinvolti nel percorso di valorizzazione e tutela del San Marzano DOP. Durante la giornata sarà offerta una **degustazione di piatti tipici della tradizione locale**, preparati con il **Pomodoro dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP**.

Nei prossimi mesi dunque il Pomodoro San Marzano DOP, autentico vanto del territorio, sarà al centro di una serie di azioni promozionali ed educative, che prevedono anche la partecipazione a fiere di valenza nazionale e internazionale. L'obiettivo è aumentare la consapevolezza sui benefici e le caratteristiche uniche del prodotto, valorizzarne gli aspetti economici e commerciali ma anche far comprendere l'importanza di utilizzare tecniche di produzione sostenibili al fine di proteggere l'ambiente.

Il **Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP** è un'eccellenza italiana riconosciuta a livello internazionale: coltivato esclusivamente in Campania, si distingue per la sua forma allungata, il colore rosso brillante, la consistenza compatta e il sapore agrodolce. Ricco di antiossidanti, vitamine e sali minerali, rappresenta non solo un ingrediente di qualità, ma anche un prezioso alleato per il benessere.

Ufficio Stampa
Inteli Comunicazione
Tel 0828/302142