

COMUNICATO STAMPA

Il 3 giugno 2025, l'incontro riservato al mondo dell'informazione e della comunicazione

Dagli orti del Parco del Cilento a quello del Vesuvio, a Le Parùle debutta la rete di contadini che nutre la pizza mediterranea di Salerno

Salerno, 30 Maggio 2025 – Il prossimo **3 giugno 2025 alle ore 20:00**, presso la suggestiva cornice di **Le Parùle a Marina d'Arechi**, si terrà un incontro riservato a stampa, blogger, influencer, professionisti dei media, produttori ed esperti del settore per la presentazione ufficiale del **nuovo progetto** e della visione che unisce tradizione, territorio, sostenibilità e comunità.

Partecipare a questo **evento esperienziale**, significa immergersi in uno **spazio sensibile e generativo**, dove la filosofia di **Giuseppe Pignalosa** si fa **narrativa viva** con una **food experience memorabile**.

Attraverso una **rete di piccoli produttori e contadini degli orti condivisi del Parco Nazionale del Cilento, Alburni e Vallo di Diano**, insieme a quelli **vesuviani**, Le Parùle valorizza la dimensione agro artigiana di chi coltiva la terra con **passione e fatica**.

Con questa iniziativa, Giuseppe Pignalosa porta Le Parùle ben oltre la **pizzeria**: compie una **piccola rivoluzione simbolica** che rende il suo locale un **ingranaggio attivo** nel **processo di cambiamento positivo** verso la **vita di comunità**, coinvolgendo aspetti profondi della ritualità collettiva e individuale.

Questo progetto assume una forte valenza educativa e pedagogica, perché ricongiunge non solo idealmente ma anche fisicamente chi coltiva un orto con dedizione a chi, nelle città, è alla ricerca di una **degustazione autentica di prodotti genuini**, che non provengono da agricoltura intensiva né dalla grande distribuzione.

Giuseppe Pignalosa disegna così uno spazio di scambio, di conservazione di biodiversità e pratiche millenarie, una **geografia di relazioni, saperi e tradizioni**, creando un'alleanza di territorio che rende **giustizia alla terra e alle persone**.

La pizza di Le Parùle è un **panorama da gustare**, coltivato con cura e attenzione per la stagionalità, secondo la buona regola della **Dieta Mediterranea – Patrimonio Immateriale dell'Umanità UNESCO dal 2010** – e si fonde con l'**Arte tradizionale del pizzaiolo napoletano**, espressione viva di identità e creatività collettiva, anch'essa riconosciuta dall'UNESCO dal 2017.


Un **dialogo tra cultura e sapori** che si abbraccia e prende vita nel piatto.

Questo **rituale antico** coinvolge ogni fase: dall'**impasto lavorato a mano**, al **movimento rotatorio** delle mani esperte, fino alla **cottura**.


La proposta di Le Parùle si arricchisce inoltre della **forte connessione con il mare** e con il **porto turistico di Marina d'Arechi**, uno dei più importanti del **Mediterraneo**, dove il **mare diventa ingrediente prezioso e naturale**, da valorizzare insieme ai **prodotti degli orti**.

Le Parùle rappresenta così un'**esperienza gastronomica autentica** che va oltre la pizza intesa come semplice somma di acqua e farina: è un viaggio che celebra il **legame profondo** della gente del **Golfo di Salerno** con il suo territorio.

Dettagli evento:



 **Data:** 3 giugno 2025

 **Location:** Le Parùle – Porto Marina d'Arechi, Salerno

 **Orario:** dalle 20:00

Comunicazione:

Hubitat –  info@wearehubitat.com

Referente: Diletta De Sio –  328 1038018 –  dilettadesio@gmail.com