

# Conca Dei Marini: Premio Nuvoletti a Salvatore Criscuolo

*Pubblicato il 17 giugno 2014.*

**Tags: Conca dei Marini, Premio Nuvoletti, Salerno**



Quest'anno il prestigioso premio **"Giovanni Nuvoletti"** conferito dall'**Accademia italiana della cucina**, riservato alla persona, ristoratore o organizzatore, che abbia contribuito in modo significativo alla conservazione, conoscenza e valorizzazione della buona tavola tradizionale del proprio territorio, è stato assegnato a **Salvatore Criscuolo**, patron del ristorante **Calajanara** dell'**Hotel la Conca Azzurra di Conca dei Marini**. Giovanni Nuvoletti, sposato con Clara Agnelli, sorella di Gianni, maestro di bon ton, è stato presidente nazionale

dell'Accademia Italiana della Cucina dal 1983 al '93, oltre che tra i fondatori.

L'Accademia Italiana della cucina è nata – naturalmente a tavola, come accade spesso per le cose importanti – quando un gruppo di amici, riuniti a cena il 29 luglio del 1953, ascoltarono e condivisero l'idea che Orio Vergani perseguiva da tempo: quella di fondare un'Accademia col compito di salvaguardare, insieme alle tradizioni della cucina italiana, la cultura della civiltà della tavola, espressione viva e attiva dell'intero Paese.

I personaggi raccolti attorno ad una tavola – qualificati esponenti della cultura, dell'industria e del giornalismo – credevano tutti che la cucina non fosse cosa di poco conto, ma degna delle migliori cure da parte di ogni uomo intelligente e colto.

Il premiato di quest'anno, Salvatore Criscuolo, si è sempre attivato a custodire, preservare, valorizzare e presentare le biodiversità della Costiera più famosa del mondo, promuovendo i suoi luoghi di appartenenza con mirate operazioni di marketing territoriale. Ha fondato e presieduto l'Associazione Pro-Loce di Conca dei Marini dal febbraio 1988 al luglio 1993.

Ha fondato nel 2004 l'Associazione A.L.O.E. (Associazione Liberi Operatori Economici) con obiettivi di posizionamento e incremento delle attività turistiche ideando e organizzando eventi come il SantaRosaConcaFestival e conseguendo riconoscimenti di qualità come i brand "I Borghi più belli del Mediterraneo" e "I Borghi più belli d'Italia" per Conca dei Marini.

Operazioni che hanno attratto i media dai più prestigiosi giornali e riviste di settore enogastronomico e ai mezzi di comunicazione di massa.

Nella sua arte dell'accoglienza ha voluto dare un ruolo predominante ai prodotti tangibili della pregiata produzione agricola locale contribuendo incisivamente sull'immagine della Costiera Amalfitana come territorio di eccellenza.

Salvatore Criscuolo ha riattivato la produzione agricola della sua Tenuta Campitiello che circonda l'Albergo, La Conca Azzurra, che dell'antica tenuta ne è parte.

Molti dei prodotti ortofrutticoli serviti al Calajanara Restaurant sono di produzione propria assolutamente biologica. Menù a Km 0 destano grande interesse nella clientela sempre più attenta verso la ricerca di cibi sani e freschi. I piatti della tradizione mediterranea sono presenti ciclicamente nel menù che cambia costantemente seguendo il corso delle stagioni.

Il premio "Giovanni Nuvoletti" va quindi ad un ristoratore che si distingue sia per la qualità e la raffinatezza della sua cucina e della sua accoglienza, sia per la promozione dell'immagine del proprio territorio di appartenenza, dove l'azienda ristorativa funge da vera e propria vetrina dei prodotti e delle eccellenze locali che vengono presentati, preparati e serviti ad un pubblico sempre più amante di esperienze culinarie autentiche.