

Gal Serre Calabresi: un bilancio positivo per l'evento "No&Mi"

Data: Invalid Date | Autore: Nicola Cundò



Gal Serre Calabresi: un bilancio positivo per l'evento "No&Mi", la sinergia che vince all'insegna del gusto per la promozione del territorio

Fare rete ha dato risultati molto positivi nell'ambito del progetto "No&Mi", che prevede quale obiettivo finale la produzione e la vendita di un prodotto finito che unisce la noccia Tonda di Calabria bio dei territori di Cardinale e Torre di Ruggiero e il miele di Amaroni. Il bilancio al termine dell'evento che si è tenuto nei giorni scorsi a Soverato, grazie alla disponibilità dell'Amministrazione comunale ad accoglierlo nella cornice della cittadina ionica, alla collaborazione dell'Istituto professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera (Ipsseo) che ha coniugato le due eccellenze alimentari in un unico prodotto.

Un riscontro che consolida l'intenzione di andare avanti con determinazione sia per quanto riguarda i contenuti e le finalità progettuali esposte e condivise, sia per quanto riguarda l'apprezzamento che ha ricevuto la degustazione avvenuta sul Corso Umberto I di Soverato. Una via che condurrà nei prossimi mesi alla costituzione di un soggetto giuridico e alla creazione di un marchio.

«L'obiettivo è realizzare un lavorato che possa dare il giusto prezzo al prodotto e alla qualità» ha spiegato Marziale Battaglia, presidente del Gal "Serre Calabresi", ente organizzatore dell'evento "No&Mi", alla seconda edizione consecutiva.

«Con “No&Mi” si vuole dare l’input per la creazione di una filiera corta. Anche i produttori hanno fatto una scommessa per ottenere un guadagno più remunerativo anche se in un arco temporale più ampio. Al prodotto si lega l’identità del territorio, il turismo e l’ospitalità, settori attraverso i quali il Gal porta avanti la propria strategia di sviluppo» ha riferito ancora Battaglia.

«Penso che non ci sia migliore promozione che quella che avviene attraverso i territori ed i prodotti per portare i turisti in Calabria» ha osservato il presidente del Consiglio regionale, Filippo Mancuso, evidenziando il ruolo importante dell’agricoltura per la Calabria e il grande lavoro svolto dalla Regione per promuovere questo settore ed esprimendo disponibilità ai produttori. Ha osservato che in economia non influiscono di per sé i bei paesaggi. La differenza la fanno gli uomini attraverso la produzione, la formazione e l’accoglienza. Ha evidenziato la rilevanza di interconnettere le varie realtà dei territori e la capacità di fare rete di quanti hanno collaborato per la realizzazione del “No&Mi”.

Un rapporto di collaborazione costante, sottolineato anche dal funzionario del Dipartimento Agricoltura della Regione Calabria, Francesco Chiellino, il quale si è soffermato, inoltre sulla grande attenzione rivolta al comparto della frutta in guscio da parte dall’ente al quale appartiene, su come il lavoro del Consorzio abbia contribuito a fare emergere questo mercato e su come il Gal “Serre Calabresi”, in questo contesto, sia esempio tangibile del corretto utilizzo delle risorse.

La capacità di fare squadra tra istituzioni e privato, è stata elogiata anche dal consigliere Ernesto Alecci, il quale ha avuto modo di seguire il progetto sin dalle prime fasi, lo scorso anno, come sindaco. Una capacità fondamentale per valorizzare le numerose eccellenze agroalimentari ed enogastronomiche che vanta la nostra regione.

Un bilancio positivo anche i partner di questo evento, come espresso dall’attuale sindaco Daniele Vacca che ha ringraziato il Gal per aver scelto Soverato quale location. Un salto di qualità è stato compiuto per il vicesindaco Emanuele Amoruso.

Guardano con interesse alla future prospettive di sviluppo i rappresentanti istituzionali dei Comuni di Cardinale, Torre di Ruggiero e di Amaroni.

Intanto, in direzione della commercializzazione del prodotto, da parte del Gal è dato incarico all’esperto Nicola Gallinaro, di redigere un disciplinare funzionale al progetto, per tutelare e collocare il prodotto al giusto livello.

«La nocciola Tonda di Calabria bio ed il miele di Amaroni – ha evidenziato ancora il presidente del Gal, Marziale Battaglia – sono i primi due prodotti uniti per dare vita e forza ad nuovo prodotto, espressione del territorio. Il progetto, sul quale il Gal lavora da tempo, potrà essere un modello da replicare su altri prodotti di nicchia di grande qualità. Questa la strada da percorrere e la sfida».