

# “NO&MI – Nocciole e Miele” La Calabria che mi Piace!! A Soverato. Nota Cons. Ernesto Alecci

Data: Invalid Date | Autore: Redazione

---



La Calabria che mi Piace!! A Soverato. La Calabria che mi Piace!! A Soverato per la seconda edizione dell'evento dedicato del “NO&MI– Nocciole e Miele”, un prodotto che rappresenta un connubio perfetto tra due eccellenze di questo territorio.

Un progetto ambizioso e vincente, frutto della brillante collaborazione tra vari enti pubblici e privati: le amministrazioni comunali di Torre di Ruggiero, Cardinale, Amaroni, Soverato, il Consorzio per la Valorizzazione e la Tutela della Nocciola di Calabria, l'Associazione degli Apicoltori AMAMI (Amaroni Mieli Italiani), gli chef pasticciieri dell'Istituto Alberghiero di Soverato, il GAL delle Serre Calabresi.

Dobbiamo superare gli sterili steccati e le invidie di campanile che troppo spesso hanno frenato il nostro sviluppo. Qualità, territorio, collaborazione, sono queste le parole chiave che devono guidare il definitivo rilancio della Calabria in ambito turistico e enogastronomico.

Di seguito

Nota Cons. Ernesto Alecci su evento valorizzazione prodotto "NO&MI - Nocciola e Miele" a Soverato

Ho partecipato con molto piacere a Soverato, all'interno della Sala Consiliare del Comune, alla seconda edizione della manifestazione dedicata a “No&MI” (Nocciole e Miele), un prodotto di

eccellenza del basso Jonio catanzarese. NO&MI nasce, infatti, dall'intuizione del GAL Serre Calabresi e degli chef dell'Istituto Alberghiero di Soverato che hanno puntato sulla "fusione" di due prodotti identitari del territorio: la Nocciola Tonda di Calabria che si produce nei Comuni di Torre di Ruggiero e di Cardinale e il Miele di Amaroni.

Si tratta di un progetto che mi sta molto a cuore e che ho avuto il piacere di seguire sin dal principio in qualità di Sindaco di Soverato. Al di là della grande qualità e della genuinità del prodotto finale, che viene realizzato senza nessun tipo di zuccheri aggiunti e che sarà regolamentato da un preciso e puntuale disciplinare di produzione certificato, all'interno del mio intervento durante la tavola rotonda legata all'evento ho voluto sottolineare anche il grande valore simbolico dell'intero progetto. La produzione e la commercializzazione di "NO&MI" è, infatti, il frutto di una sinergia virtuosa tra vari attori pubblici e privati del territorio che hanno collaborato all'intero progetto ognuno secondo le proprie specificità dietro la spinta del GAL delle Serre Calabresi, promotore dell'iniziativa: le amministrazioni comunali di Torre di Ruggiero, Cardinale, Amaroni, Soverato, il Consorzio per la Valorizzazione e la Tutela della Nocciola di Calabria, l'Associazione degli Apicoltori AMAMI (Amaroni Mieli Italiani), gli chef pasticceri dell'Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Soverato (IPSSEOA).

Qualità, territorio, collaborazione sono, dunque, le parole chiave di questo ambizioso progetto che potrebbe rappresentare un paradigma da esportare in altre zone della nostra splendida Calabria e contribuire alla valorizzazione di tutte le straordinarie eccellenze di cui siamo dotati, non solo in campo enogastronomico. Sono sempre più convinto, infatti, che in numerosi ambiti la collaborazione tra diversi soggetti e il superamento di sterili steccati e invidie di campanile possano essere uno degli aspetti decisivi per il rilancio definitivo della nostra regione.