

Soverato (Cz), successo per la seconda edizione dell'appuntamento “No&Mi” i dettagli

Data: Invalid Date | Autore: Nicola Cundò



Soverato (Cz), successo per la seconda edizione dell'appuntamento “No&Mi”, nato dall'unione di due prodotti di altissima qualità: la nocciola Tonda di Calabria bio ed il miele di Amaroni

SOVERATO 20 DIC. Gusto, promozione del territorio, collaborazione, innovazione nell'unione di due prodotti tradizionali per dare vita ad un prodotto sano da consumare tutto l'anno, formazione, lungimiranza, prospettive per il futuro e sviluppo.

Sono alcuni degli argomenti che hanno connotato la tavola rotonda, tenutasi a Soverato, nel corso della seconda edizione della manifestazione “No&Mi”, promossa dal Gal “Serre Calabresi”.

Il risultato più tangibile, la realizzazione di un prodotto interamente trasformato sul territorio, grazie alla collaborazione dell'Istituto professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera (Ipsseoa) di Soverato e alla sapiente maestria di Paolo Caridi di Casa Mastroianni.

Ora si punta alla creazione della filiera corta. Dal Gal “Serre Calabresi” è stato dato incarico per la redazione di un disciplinare che tuteli il prodotto, connotato da qualità tale ha osservato Caridi che potrebbe essere commercializzato in tutto il mondo.

«Un segnale di crescita culturale, di come si intende fare impresa, agricoltura, di quello che dovrebbe

essere il futuro, fare rete, fare squadra» ha commentato così il presidente del Consiglio regionale, Filippo Mancuso, i passi portati avanti dai produttori di nocciola biologica «che nel proseguo porteranno a risultati sempre più importanti, anche con l'aiuto del settore Agricoltura della Regione che, credo, intenderà sviluppare e implementare ancora di più questo prodotto che riscuote tanta attenzione, richiesta e mercato. Ed è giusto che si punti su di esso sia per l'economia stessa di questo settore, sia per tenere alto il nome della Calabria, poiché se ne caratterizza una zona, con grande beneficio dal punto di vista agricolo, turistico e ovviamente reputazionale».

L'attenzione per il comparto della frutta in guscio, è stata evidenziata anche da Francesco Chiellino del Dipartimento Agricoltura della Regione, il quale ha illustrato come i produttori di nocciola del comprensorio di Cardinale e Torre di Ruggiero, rappresentino circa il 50% della produzione della Calabria. A loro anche il merito di aver contribuito a far emergere questo mercato nella nostra regione.

Un segnale della volontà di guardare al futuro, anche il coinvolgimento fattivo degli studenti delle classi 4° e 5°, proprio per il valore formativo, per investire in crescita professionale, come evidenziato dal dirigente scolastico Ipsseo, Renato Daniele.

«Abbiamo sempre pensato ad un prodotto nostro di qualità – ha dichiarato Giuseppe Rotiroti, presidente del Consorzio Valorizzazione e Tutela Nocciola di Calabria e dell'Associazione dei produttori Tonda di Calabria bio – ed oggi ci stiamo arrivando grazie al Gal "Serre Calabresi" e a quanti, quali attori locali, hanno creduto in questa sinergia, così come la Regione Calabria che ha finanziato la promozione di questo prodotto che può dare importanza al nostro territorio».

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/soverato-cz-successo-la-seconda-edizione-dellappuntamento-nomi/131703>