**Comunicato**

**Gal Serre Calabresi: il 16 dicembre a Soverato l’evento “No&Mi”, esaltando il gusto, celebra in un unico prodotto l’eccellenza di nocciola e miele**

Il connubio tra due prodotti di eccellenza dell’area del Gal “Serre Calabresi”, dà vita ad un prodotto di elevata e pregiata qualità “No&Mi”, protagonista il 16 dicembre di un evento che per il secondo anno consecutivo si terrà a Soverato. In primo piano la nocciola Tonda di Calabria bio e Ama.Mi (Amaroni Miele Italiano).

Il gusto si fa ambasciatore, così, della promozione del territorio, per coinvolgere una più ampia platea. Si consolidano sinergie con la Città di Soverato, centro propulsivo del turismo del comprensorio e con l’Istituto professionale di Stato Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità alberghiera (Ipsseoa) dello stesso centro ionico, istituzione scolastica socia del Gal Serre Calabresi.

L’appuntamento si arricchisce, anche della partecipazione dei Comuni di Cardinale e Torre di Ruggiero, territori di produzione della Tonda di Calabria bio, di Amaroni e del Consorzio Valorizzazione e Tutela Nocciola di Calabria. L’evento s’inserisce anche nel contesto della giornata nazionale dedicata alla nocciola italiana, promossa dall’Associazione “Città della Nocciola”, che come ricorrenza invernale ricade nel mese di dicembre. È sostenuto anche da “Amaroni Mieli. I buoni di Calabria”, il marchio collettivo di titolarità del Comune di Amaroni.

È finanziato dal Gal Serre Calabresi con la misura 19.3 di cooperazione interterritoriale a titolarità regionale “Terre di Calabria”.

La manifestazione prenderà il via alle ore 10, con lo show cooking “Nocciola e Miele” che si terrà presso l’Istituto alberghiero.

Alle ore 15 la tavola rotonda “No&Mi un eccellente connubio tra due prodotti del nostro territorio”. Si terrà nella sala consiliare del Palazzo di Città. I lavori saranno coordinati dal presidente del Gal “Serre Calabresi”, Marziale Battaglia.

Oltre i saluti istituzionali: vi prenderanno parte il presidente del Consiglio regionale Filippo Mancuso, il consigliere regionale Ernesto Alecci ed esperti del settore che spiegheranno le tecniche di produzione. I lavori saranno conclusi dall’intervento dell’assessore regionale all’Agricoltura, Gianluca Gallo. A seguire alle ore 17 la degustazione promozionale del “No&Mi” su corso Umberto I.

Un appuntamento, al quale non mancare, che come lo scorso anno, ha come obiettivo di continuare a dare risalto, anche mediante l’assaggio, ad un prodotto già apprezzato in contesti di caratura nazionale quale il Vinitaly, il Salone del Gusto e il Festival del Peperoncino di Diamante nella nostra regione.

Chiaravalle Centrale, 12/12/2022