



G. A. L. SERRE CALABRESI

Orizzonti Rurali

*Notizie, informazioni, approfondimenti,
opportunità*

Dicembre 2023

L'editoriale

di Marziale Battaglia

Un paniere di prodotti di eccellenza sotto l'albero del Gal

Ci caliamo nell'**atmosfera natalizia** con questa newsletter dedicata ad **eventi e iniziative** che si sono svolte nelle ultime settimane **all'insegna del gusto e della promozione di prodotti**

"Le persone che riescono in questo mondo sono quelle che vanno in cerca delle condizioni che desiderano e, se non le trovano, le creano."

 **Iniziativa finanziata dal FEASR**
(Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale)
Programma di Sviluppo Rurale 2014/2020
Regione Calabria



MINISTERO DELLA POLITICA AGRICOLA
ALIMENTARE E FORESTALE



Iniziativa cofinanziata dal PSR Calabria 2014-2020 PAL SPES – Misura 19 – Sotto-intervento 1.2.1.



Giuseppe Burdino

di **eccellenza**, caratterizzanti il territorio del Gal **“Serre Calabresi”**.

Da **Amaroni** ha preso vita la **“Via del miele”**, una buona pratica ed esempio di impegno condiviso.

Tra **Cardinale** e **Torre di Ruggiero** si è tenuta la **XIX Assise nazionale “Città della nocciola”**, che ha posto a confronto: **esperti di primissimo piano, il mondo delle università, rappresentanti istituzionali nazionali, amministratori locali e produttori dal Piemonte alla Sicilia.**

A **Soverato** per il terzo anno consecutivo si è tenuto l’evento di degustazione del **“No&Mi”**, felice **connubio** tra la nocciola **Tonda di Calabria bio** e il **miele di Amaroni**.

In questi tre eventi fondamentale è stata anche la collaborazione dell’**Istituto Professionale di Stato Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera di Soverato**, in una sinergia che lega il mondo delle istituzioni, al mondo della formazione e delle professioni.

A **Badolato** è stato presentato il disciplinare di produzione del dolce tipico **“mastazzòla 'e vinicòttu”** per il riconoscimento ministeriale di **Prodotto agroalimentare tipico (Pat)**.

In un’atmosfera che sa di aromi, di essenze agrumate, di spezie, di frutta in guscio come le festività del passato, auguriamo **buon feste e buon anno a voi tutti!**

Per **informazioni, consulenza e orientamento** sulle aree tematiche inerenti al si ricorda che, presso la sede di a , lo sportello è aperto, secondo i seguenti orari: **lunedì, mercoledì, venerdì 9 -13 e martedì e giovedì 15-19**. Per restare aggiornati sulle attività e i bandi del Gal si può fare riferimento al **sito istituzionale <https://www.galserrecalabresi.it/>** Seguite anche i nostri **canali social**.



Sommario

- Nasce la Via del Miele: una buona pratica ed impegno condiviso per comunicare un territorio attraverso il suo prodotto identitario
- La Calabria ha ospitato la XIX Assise nazionale “Città della Nocciola”
- Badolato, presentato il disciplinare di produzione del dolce tipico “mastazzòla ‘e vinicòttu”
- Confermato il successo per la terza edizione dell’evento “No&Mi” a Soverato
- Dalla Regione un progetto online per promuovere l’agroalimentare d’eccellenza

Nasce la Via del Miele: una buona pratica ed impegno condiviso per comunicare un territorio attraverso il suo prodotto identitario

Amaroni, “Città del Miele” della **Calabria**, traccia il solco di un nuovo progetto promozionale che si riversa sulla costa catanzarese: la prima della regione, che accompagna **chef e pasticceri** di locali selezionati verso **una gastronomia ricercata e genuina**; un equilibrio tra gusto e salute, a base di un **pregiato bouquet di mieli** che assume anche un **valore culturale**.

All’origine **l’affascinante mondo delle api** e **una tradizione secolare** che qui si tramanda di generazione in generazione; un prodotto, il miele, che si intreccia in una **progettualità di medio e lungo periodo** avviata nel 2011 con la **creazione di un marchio collettivo “Amaroni Mieli”**, accompagnato dal payoff **“I buoni di Calabria”**, concesso gratuitamente **in uso alle aziende di produzione e commercializzazione**.



«**Le Città del miele**» sono una rete di territori che danno origine e identità ai mieli italiani. Con la creazione del marchio abbiamo

voluto dare un senso concreto al nostro essere parte di quest'associazione, la cui adesione risale al 2005; una **certificazione d'origine** che collega il prodotto alla nostra comunità, a **un'area ben identificata**. La **“Via del Miele”** si inserisce nel percorso promozionale avviato con il **progetto strategico** per la valorizzazione dei **Borghi della Calabria**, ammesso a **finanziamento per circa 1 milione e 200mila euro**» così si è espresso il sindaco **Luigi Ruggiero**.

Queste le parole che hanno dato il via ai lavori di un'intensa giornata, svoltasi presso l'**Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Soverato (Ipsseoa)** di **Soverato**, partner del progetto, unitamente all'**Associazione Provinciale Cuochi Catanzaro**, con l'organizzazione dei laboratori di cucina e pasticceria curati rispettivamente dallo chef **Daniele Caldarulo**, pugliese, già team manager della **Nazionale Italiana Cuochi**, e dal maestro pasticcere **Paolo Caridi**, calabrese, coordinatore nazionale del **Distretto Identitario Alimentare di Accademia delle Imprese Europea**.



Giuseppe Burdino



Sono stati **19** gli **chef**, **15** i pasticceri che hanno partecipato ai **laboratori** con l'obiettivo di entrare nel circuito della **“Via del Miele”**, innovando la loro offerta con una **proposta gastronomica** che coniuga il **sapore dell'identità all'innovazione**, portando a tavola la **biodiversità**.

«**“La Via del Miele”** è un nuovo progetto che attraverso il **prodotto d'eccellenza** si propone di promuovere e **raccontare un intero territorio** che rivendica con orgoglio la sua **identità rurale**.

La genesi del **brand “Amaroni Mieli”** si ritrova nella comprensione dell'importanza socio economica del **comparto apicoltura** e delle **tipicità**, in senso lato, del prodotto, poiché associato ad un'area ben definita, alla **qualità**, alla **memoria storica**.

Sulla scia dell'esperienza di **Vinitaly 2012** vogliamo elevare il **miele** al rango di **ingrediente di un intero menù**, dall'antipasto al dolce, “sdoganandolo” dalla tradizionale collocazione a dolcificante.

Negli anni abbiamo avuto modo di apprezzare gli importanti risultati della strategia del prodotto **“Amaroni Mieli”**, evoluto in **city branding**, con un **marchio capace di comunicare il valore del nostro territorio**, della nostra Comunità nei suoi aspetti tangibili, prodotto, tecniche e intangibili, **cultura, tradizioni e identità**, ricca di elementi distintivi» è il commento del vicesindaco di Amaroni, **Teresa Lagrotteria**.



Interpreti dell'uso del miele di **Amaroni** in cucina e in pasticceria, promotori dei nuovi accostamenti di gusto da assaporare lungo **"La Via del Miele"** sono **Ristor'Art** a **Botricello**; **Il Pesce D'oro** a **Cropani**; **La Bottegaccia** a **Simeri**; **Carnivore**, **Marron Glacés**, **Casa Mastroianni**, **Molendini** e **Pasticceria De Santis** a **Catanzaro**; **Lido di Squillace** a **Squillace**; **Luna Convento** a **Staletti**; **Albachiara** e **Il Pescatore** a **Montepaone**; **Mirabeau** a **Gasperina**; **Dolci pensieri**, **Il Frantoio**, **La tavola di Melusinda** e **Venturino** a **Soverato**; **Il Dolce di Otto** a **Davoli**; **Bacco e Stocco** a **Badolato**; **Excalibur** a **Santa**

Caterina; **Donna Stella** a **Guardavalle** e, per tornare alla **Città del Miele di Amaroni**, **La Locanda**, **Le Bontà artigianali**, **L'ulivo** e **San Luca**.

Significativa poi la partnership con l'**Istituto Alberghiero di Soverato**, che, in occasione della giornata di presentazione del progetto, ha realizzato un gustoso light lunch, conclusosi in dolcezza con **"nuvola"**, lo strepitoso **gelato al miele** di Amaroni preparato e offerto in degustazione dal gelatiere **Fabio Zappitelli**, amaronese d'adozione: «Con questa iniziativa consolidiamo un rapporto avviato con la partecipazione a **Vinitaly 2012**, l'organizzazione del **concorso nazionale "Il Miele in cucina"**, sempre nel 2012; proseguiamo lungo questa direzione perché, come ente di formazione, abbiamo il dovere di coinvolgere i vari operatori evidenziando come questa nostra regione sia ricca di prodotti di eccellenza» ha commentato il dirigente scolastico, **Renato Daniele**.



A suggellare l'importanza della giornata, la **consegna delle targhe** che, unitamente alla vetrofania, "certificano" l'appartenenza dei ristoranti e delle pasticcerie selezionate alla **Via del Miele**, con l'impegno da parte degli entusiasti partecipanti ai laboratori a generare **una nuova comunità del cibo insieme agli apicoltori** con una **proposta gastronomica alternativa** che vede protagonisti i mieli di Amaroni.

Un particolare riconoscimento è andato allo chef **Renato Sorrentino**, cittadino di **Amaroni**, **esperto conoscitore dei mieli**, per la sua **visione di una cucina senza limiti**, che guarda al passato e al territorio proiettandosi al futuro, precursore di una **proposta gastronomica innovativa** nei gustosi abbinamenti dei Mieli di Amaroni.

Una targa di ringraziamento è stata consegnata dal vicesindaco **Teresa Lagrotteria**, allo chef esperto gastronomo **Filippo Galati**, per il

prezioso contributo al percorso identitario di promozione del brand Amaroni Mieli.



La Calabria ha ospitato la XIX Assise nazionale “Città della Nocciola”



Dopo otto anni la **XIX Assise nazionale “Città della Nocciola”** è ritornata in **Calabria**, ospitata nei territori di **Cardinale** e **Torre di Ruggiero**, storicamente vocati alla **produzione corilicola**, in provincia di **Catanzaro**.

A confronto: esperti di primissimo piano, il mondo delle università, rappresentanti istituzionali nazionali, amministratori locali e produttori per **un dibattito a tutto campo sulla realtà della nocciola in Italia** e con un **focus sull’esperienza del progetto “Borgo della nocciola”**, avviato dall’**Amministrazione comunale di Cardinale** ed assunto a caso studio.



Tre giornate che secondo il presidente dell'Associazione "Città della Nocciola", **Rosario D'Acunto**, sono un modello da replicare, nel corso delle quali si è riflettuto sul ruolo che la nocciola ha via via assunto nel panorama nazionale, «da frutto

anonimo com'era trattata, da una semplice materia prima, ad **orgoglio nazionale**. Da materia prima scambiata sottocosto a **bene**, a **servizio**, a **esperienze da vivere** da consumatore consapevole» come ha evidenziato.

Tre giornate organizzate dal **Gal "Serre Calabresi"**, dall'**Associazione dei Produttori Tonda di Calabria bio**, dai **Comuni di Cardinale e Torre di Ruggiero** con la collaborazione dell'**Associazione nazionale "Città della Nocciola"**.

• Il programma

Il fitto calendario ha preso il via con l'attenzione alla formazione nella scuole, con la degustazione guidata, curata da **Irma Brizi**, direttore dell'**Associazione nazionale "Città della Nocciola"**, rivolta agli **studenti, indirizzi agrario e biotecnologico**, dell'**Istituto d'Istruzione superiore "Enzo Ferrari"** di **Chiaravalle** e agli **studenti dell'Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Soverato**, una scelta mirata e ponderata, voluta in considerazione del **ruolo che le giovani generazioni possono svolgere** per delineare lo sviluppo futuro del settore corilicolo locale, voluta per **sviluppare professionalità e competenze**.



Giuseppe Burdino



Ad essere “testate” la **Tonda di Calabria Bio**, la **Tonda calabrese convenzionale** e le **Nocciole irpine**.

Un’iniziativa che i **dirigenti scolastici** hanno accolto con **grande entusiasmo**. Rispettivamente: **Fabio Guarna** ha parlato della proficua collaborazione tra i due istituti e il territorio, «**una bella sinergia**» in direzione di quelle che sono «**le opportunità che dà la nostra terra**, che a volte spesso conosciamo, ma non valorizziamo».

Renato Daniele ha evidenziato **l’importanza di impiegare e valorizzare le eccellenze del nostro territorio** e inoltre, come la **nocciola** rappresenti «**un meraviglioso prodotto** che può essere **utilizzato** non solo nel campo dolciario e della pasticceria, ma **dall’antipasto al dessert**».

L’obiettivo di sensibilizzazione ha connotato anche la premiazione del **Progetto “Cinque colori”** ed il **laboratorio educativo rivolto ai consumatori**.

E ancora per promuovere la conoscenza del territorio in un’ottica di turismo esperienziale **la passeggiata nel borgo di Cardinale**.



Il **convegno politico istituzionale** che ha registrato la presenza del presidente del Consiglio regionale, **Filippo Mancuso**, l'intervento dell'assessore regionale all'Agricoltura, **Gianluca Gallo** e del direttore generale del Dipartimento Agricoltura della Regione, **Giacomo Giovinazzo** e il loro **sostegno** unanime alla **realità corilicola regionale**, per tutelare, in particolare, **un frutto identitario di eccellente qualità** che rappresenta una **risorsa importante** per lo **sviluppo economico del territorio**.

Infine il **workshop**, un confronto a tutto campo per il **mondo corilicolo italiano**, che ha spaziato dai **temi scientifici**, alla **situazione attuale**, alle **prospettive**, tenendo conto di innumerevoli fattori, **cambiamenti climatici**, **problematiche colturali**, **mercato** e considerazioni di **carattere economico**.

Un contesto nel quale **aggregazione** ed **innovazione** sono elementi imprescindibili di una **corilicoltura** che possa fungere da **motore per lo sviluppo locale**.

«Una **nocciola** che unisce da **Nord** a **Sud**, dal **Piemonte** alla **Sicilia**», per il presidente del **Consorzio "Valorizzazione e Tutela Nocciola di Calabria"** e dell'**Associazione dei Produttori Tonda di Calabria bio**, **Giuseppe Rotiroti**.

Una **nocciola** che in ambito locale ha comportato «negli ultimi anni una grande crescita che condurrà a risultati importanti, in termini di **turismo** e della **possibilità di far restare produttori e giovani sul territorio**» come osservato da **Irma Brizi**.



In questa direzione si inserisce il recente progetto **“Borgo della Nocciola”** e nell’ambito del quale è stata intrapresa l’attività di ricerca per indagare le **potenziali proprietà nutraceutiche** della nocciola **Tonda di Calabria**, le cui prime fasi sono state illustrate in occasione dell’Assise.

A suggellare l’impegno dei produttori e degli attori locali per la promozione e lo sviluppo del settore **corilicolo** la consegna degli attestati ai **“Contadini custodi”**, alle **“Donne della Nocciola”** e del **“Club Amici Città della Nocciola”**.

• **Emersa la forza della cooperazione sul territorio**



È stata lodata la **capacità di fare rete** della **governance locale**, la capacità dei produttori di fare squadra per giungere a risultati importanti. E se la **Calabria** ha ospitato la XIX edizione dell’**Assise nazionale “Città della nocciola”** lo si deve a questa **propensione a guardare avanti**, per tessere un futuro comune nel quale azioni, finalità ed intenti convergono in un disegno di sviluppo.

È questo uno degli aspetti che è emerso nel corso dell’appuntamento.

Il presidente del **Gal “Serre Calabresi”**, **Marziale Battaglia** ha espresso la propria soddisfazione per l’Assise che ha messo in campo un **confronto proficuo e utile a delineare azioni future**, mediante

autorevolissimi interventi, attraverso lo **scambio di buone pratiche tra le esperienze dei diversi territori corilicoli**. I diversi temi affrontati hanno rappresentato una notevole occasione di arricchimento sulla realtà del settore corilicolo nazionale, sulle **potenzialità della nocciola italiana**.



Gal, produttori e Comuni hanno impresso un'impronta importante con l'Assise, significativa dei traguardi che la sinergia può raggiungere, mediante una **ribalta nazionale per la realtà colilicola calabrese**, e nello specifico dell'area di **Cardinale** e **Torre di Ruggiero**.

Si è soffermato anche sui progetti e le iniziative messe in campo per la promozione della nociola del territorio, per mirare a spuntare il giusto prezzo sul mercato con un prodotto finito, come il **No&Mi**, **ottimo connubio** tra **Tonda di Calabria bio** e **Miele di Amaroni**.

Un modello di cooperazione che si vorrebbe riproporre per altri prodotti del paniere dell'area Gal.

«In direzione dello sviluppo comune, della cooperazione tra le realtà locali – ha spiegato **Battaglia** – vanno i progetti complessi della nuova programmazione della **Strategia di Sviluppo Locale 2023-2027**, che prevedono il coinvolgimento di pubblico e privato con il coordinamento e la regia del **Gal "Serre Calabresi"**».



Una strategia, tra istituzioni e produttori, evidenziata negli interventi anche dal presidente dell'**Associazione nazionale "Città della Nocciola"**, **Rosario D'Acunto**, il quale ha rimarcato il **valore della nocciola per il territorio**, in termini di **turismo**, di **economia**, il quale ha espresso parole di apprezzamento per l'obiettivo che i produttori si sono prefissati, e che perseguono, di giungere alla trasformazione in ambito locale.

Per il presidente nazionale di **Agrocepi**, **Corrado Martinangelo** i giorni dell'Assise, a **Cardinale** e **Torre do Ruggiero** «sono stati significativi per noi che siamo un'associazione di categoria agroalimentare. Nel territorio della Tonda calabrese vi è molta **consapevolezza** di stare tutti insieme, tra istituzioni ed operatori per valorizzare sempre di più il prodotto.

Agrocepi vorrà supportare le prossime attività del Gal, dei Comuni, del **Consorzio "Valorizzazione e Tutela Nocciola di Calabria"**, dei **Produttori Tonda di Calabria bio**, dell'**Associazione nazionale "Città della Nocciola"**, rafforzando il sistema delle **aggregazioni delle imprese**, sostenendo progetti di **innovazione e ricerca**, nonché l'**implementazione dei mercati** e **promuovere anche le filiere del cibo esperienziale**. Agrocepi sosterrà per la sua parte, altresì, **il riconoscimento dell'Igp per la nocciola Tonda calabrese**».

«Il nocciolo, la nocciola - ha concluso **Martinangelo** - sono un **patrimonio ambientale, economico, sociale** e di **identità territoriale**, oltre che **fattore di benessere e salute**. Per tale ragione Agrocepi propone che la **nocciola e la frutta in guscio** possano far parte per i prossimi anni del **programma del Ministero, "Frutta nelle scuole"**».



Badolato, presentato il disciplinare di produzione del dolce tipico “mastazzòla ‘e vinicòttu”



Un momento importante per **Badolato**, per le sue Istituzioni ed Associazioni, per la sua comunità e per i suoi produttori dolciari, per la tutela e valorizzazione delle sue tradizioni popolari culinarie autentiche e del suo patrimonio

culturale immateriale. All'interno della sala consiliare della Delegazione comunale di **Badolato Marina**, è stato ufficialmente **presentato il disciplinare di produzione del dolce tipico "Mastazzòla 'e vinicòttu"** per il futuro riconoscimento ministeriale **Prodotto Agroalimentare Tipico (Pat)**.

Nell'ottica della più ampia valorizzazione del prodotto, presto, da parte dell'**Amministrazione comunale di Badolato**, guidata dal sindaco **Giuseppe Nicola Parretta** verranno avviate procedure formali per il **riconoscimento municipale De.Co.**

Il disciplinare Pat, promosso nei mesi scorsi nell'ambito del **progetto "Terre di Calabria"** del **Gal "Serre Calabresi"**, guidato dal presidente **Marziale Battaglia**, è stato redatto dall'esperto **Nicola Gallinaro** ed è stato perfezionato grazie ad un'importante attività di confronto che ha coinvolto produttori e donne custodi di tradizioni, esperti ed associazioni di **Badolato**.



associazione dedita a coltivare la memoria di **Badolato** e dei badolatesi.

Nel pomeriggio, nonostante le avverse condizioni atmosferiche, per la gioia di bambini e famiglie, all'interno della stessa Sala consiliare si sono tenuti alcuni **spettacoli teatrali** del **progetto "Un giorno all'improvviso - Il teatro che non ti aspetti"**. La **manifestazione**, presieduta dall'assessore comunale, **Pia Russo**, è stata curata dal giovane regista calabrese **Saverio Tavano**, assieme a **Nastro di Mobius**, **Armonie d'Arte**, **L'Altro Teatro**, **Angelo Gallo - Teatro dei burattini**, **Emi Bianchi** e **Attilio Mela**.

La **presentazione** ha registrato la **presenza di diversi attori e soggetti attivi nel territorio locale e comprensoriale**, nello specifico con gli interventi di: **Giuseppe Nicola Parretta**, sindaco di Badolato; **Carolina Scicchitano**, responsabile amministrativo finanziario del Gal "Serre Calabresi"; **Filippo Capellupo**, presidente Unpli Calabria; **Domenico Origlia**, presidente dell'Associazione provinciale Cuochi Catanzaresi; **Pasquale Rudi**, docente ed esperto di enogastronomia tipica; produttori e sodalizi locali. L'incontro è stato moderato da **Guerino Nisticò**, operatore turistico-culturale e referente dalla **Pro-loco Badolato Aps/Unpli Calabria**.

Il programma mattutino si è concluso con una degustazione guidata del **dolce tipico "Mastazzòla 'e vinicòttu"** - nella sua versione "**sweet finger food**", ormai molto diffusa, che combina innovazione e tradizione, e con la lettura di **una poesia dialettale** della maestra **Tota Gallelli**, curata da "**La Radice**",



Le altre attività dell'evento **"Catoja e Cocipana" - 2° Percorso enogastronomico e culturale identitario** sono state posticipate a **venerdì 29 dicembre**. Tra le varie iniziative sono previsti: un **workshop del pane casareccio e della pitta badolatese** con le donne di un rione storico di **Badolato Marina**, **spettacoli itineranti con artisti e musicisti di strada del circuito "Calabria Sona"**, **dimostrazioni e degustazioni culinarie** in collaborazione con alcuni commercianti locali e con l'**Associazione Provinciale Cuochi Catanzaresi**.

Tali le **manifestazioni** sono **promosse e organizzate**, in collaborazione, dal **Comune di Badolato e dalla Pro Loco Badolato Aps/Unpli Calabria**, nel contesto del piano regionale di iniziative di promozione turistica sostenibile 2023 (L.R. 13/1985 – Pac – Funt) della **Regione Calabria/ Dipartimento Turismo – Calabria Straordinaria**.

- **Prossimamente la presentazione di altri disciplinari e la stesura di nuovi**

I **disciplinari Pat** relativi ai primi prodotti di un paniere di nicchia e caratterizzanti l'area del Gal "Serre calabresi", tra questi la **nocciola Tonda calabrese**, il **mostacciolo di Badolato**, il **miele di Amaroni** e il **carciofino selvatico di Santa Caterina**, sono stati **approvati** i primi di novembre dal **Cda del Gal "Serre Calabresi"**. A questi, nell'ambito delle iniziative, intraprese con il **progetto di cooperazione "Terre di Calabria"**, finalizzato alla **promozione del territorio e delle risorse agroalimentari**, si aggiungeranno a breve i disciplinari di altri prodotti.



Confermato il successo per la terza edizione dell'evento "No&Mi" a Soverato



Ampio apprezzamento e piazza gremita a Soverato (Cz), per **"No&Mi"**, acronimo di **nocciole e miele**, gustoso connubio tra **Nocciola Tonda di Calabria bio**, prodotta nei territori di **Cardinale** e **Torre di Ruggiero**, ed il miele di **Amaroni**, per dare vita ad un prodotto di elevata e pregiata qualità.

La terza edizione del **"No&MI"** ha consolidato la sinergia tra **Gal "Serre Calabresi"**, il **Comune di Soverato**, l'**Istituto professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera (Ipsseoa)** dello stesso centro ionico.

A questa si sono aggiunti il patrocinio dei **Comuni di Cardinale** e **Torre di Ruggiero**, del **Consorzio Valorizzazione e Tutela Nocciola di Calabria**, dal **Comune di Amaroni**, marchio collettivo **"Amaroni Mieli. I buoni di Calabria"**.



L'evento è stato finanziato dal **Gal "Serre Calabresi"** con la misura 19.3 di cooperazione interterritoriale a titolarità regionale **"Terre di Calabria"**.

Si istituzionalizza, con la sua continuità, un **appuntamento invernale**, avviato tre anni fa, con la **Città di Soverato** che fa da vetrina ad un prodotto finito, risultato dell'unione di due risorse **agroalimentari** espressioni di una vasta area, ha osservato il vicesindaco, **Emanuele Amoruso**. Sperimentato il successo del **"No&Mi"**, ha dichiarato il presidente del **Gal "Serre**

Calabresi", **Marziale Battaglia**, il prossimo obiettivo è realizzare la filiera, produzione, trasformazione e vendita. È emersa anche in quest'occasione la capacità di fare squadra tra istituzioni pubbliche e realtà economiche private.

Giuseppe Rotiroti, presidente del **Consorzio "Valorizzazione e Tutela Nocciola di Calabria"** e dell'**Associazione dei Produttore di Tonda di Calabria bio**, ha espresso il proprio plauso per un'iniziativa che **unisce più territori dalle Preserre allo Ionio** con l'intenzione di valorizzarne le eccellenze.

Presenti per l'apertura dell'evento, assieme a Battaglia e Rotiroti, anche il sindaco di Soverato, **Daniele Vacca** e il dirigente scolastico dell'Istituto alberghiero, **Renato Daniele**.



Un istituto che come ogni anno con la collaborazione del pastry chef, **Paolo Caridi**, si occupa con maestria della **produzione** del “**No&Mi**” e che con i suoi studenti cura anche l'accoglienza durante l'evento.

Dalla Regione un progetto online per promuovere l'agroalimentare d'eccellenza

CALABRIA

Home Operatori ▼ Prodotti autentici ▼ Scopri la Calabria ▼ Eventi

Ogni paesaggio ha il suo sapore

- Un assaggio di vini grecanici, dal Palizzi IGP al Greco di Bianco DOP
- Alla scoperta dei vini IGP della Costa Viola
- Un brindisi tra Isola Capo Rizzuto e Le Castella
- Sulla Ciclovia dei Parchi: gustare la Calabria in bici

È online www.calabriaterrabuona.it, per raccontare la ricchezza dei **prodotti enogastronomici**, la **cultura** e i **paesaggi della nostra regione**.

In particolare, il portale è stato costruito con lo scopo di dare risalto al territorio calabrese, partendo dai prodotti di eccellenza, valorizzando gli **itinerari** ad essi connessi e rappresentando, su una **mappa dinamica**, i **produttori locali**, con l'**obiettivo di attrarre i visitatori** alla scoperta del territorio e delle sue caratteristiche enogastronomiche e culturali.



BUONE FESTE

Il Presidente, il Consiglio di Amministrazione e la struttura tecnico amministrativa augurano a voi tutti un sereno Natale, con l'augurio di un intenso e proficuo Anno, **INSIEME.**

Il progetto è stato presentato, presso la Cittadella regionale, dal presidente della Regione Calabria, **Roberto Occhiuto** e dall'assessore regionale all'Agricoltura, **Gianluca Gallo**, insieme al presidente di Assogal Calabria, **Francesco Esposito** e al dirigente generale del Dipartimento regionale all'Agricoltura, **Giacomo Giovinazzo**. L'obiettivo del Dipartimento Agricoltura è avviare un progetto di comunicazione orientato al consumatore finale e alle imprese, volto alla valorizzazione dei prodotti agroalimentari dell'intero territorio calabrese, nonché dei prodotti di qualità e del territorio di riferimento.

L'assessore **Gallo** ha parlato di «un altro tassello che si inquadra nella strategia regionale per la transizione digitale, che non è una enciclopedia della nostra regione, ma uno strumento naturalmente perfezionabile, aperto a qualsiasi modifica in meglio. Sarà infatti finalizzato a costruire, anche **insieme ai Gal**, un **percorso per un nuovo modello di sviluppo** che unisce la

conoscenza di un territorio con i prodotti di qualità di quel territorio, da scoprire e da riscoprire da noi calabresi ma anche, e soprattutto, dai visitatori che vogliono fare **turismo destagionalizzato, lento, sensoriale, ambientale**, per tutti quelli, cioè, che hanno voglia di conoscere una regione straordinaria che è la Calabria».