



G. A. L. Serre Calabresi

*Agenzia di Sviluppo Locale
Chiaravalle Centrale (CZ)*



Comunicato

A Soverato, un evento per guardare alla cucina fusion, quale nuova frontiera per la valorizzazione dei prodotti locali

Ribalta per i prodotti di un'ampia area del territorio calabrese, a Soverato (Cz) nel corso dell'evento "Cucina fusion: opportunità per i prodotti locali della Calabria", promosso dall'Associazione Condivisioni, nel quadro delle attività di SerreinFestival, in partnership con il locale Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, i Gal "Serre Calabresi" e Gal "Terre Vibonesi".

Una partecipazione che per il Gal "Serre Calabresi" rientra nelle azioni del progetto di cooperazione interterritoriale "Filiera corte e mercati locali". In primo piano anche "No&mi", unione di due prodotti di eccellenza del territorio del Gal: la nocciola Tonda calabrese bio prodotta prevalentemente nei comuni di Cardinale e Torre di Ruggiero e il miele di Amaroni.

Una manifestazione, con la quale prosegue l'impegno, intrapreso tre anni fa, dall'Associazione Condivisioni, presieduta da Bruno Censore, di andare negli istituti alberghieri, come ha spiegato la coordinatrice di SerreinFestival, Maria Rosaria Franzè, per coinvolgere i ragazzi in direzione nella creazione di nuovi prodotti e nuove opportunità. Occasioni di valorizzazione e di sviluppo che possono derivare anche dalla cucina fusion, come evidenziato da Marta Ferrari, esponente del settore ristorativo. Una cucina di tendenza che nasce come conseguenza della contaminazione tra diverse culture, che vede fondersi ricette e materie prime, ma che ha radici antiche. Basti pensare, facendo riferimento alle svolte più significative, al pomodoro che arriva in Italia, con l'incontro tra il Vecchio e il Nuovo Mondo; al tè che dall'Oriente arriva in Occidente.

Il presidente del Gal "Serre Calabresi", Marziale Battaglia, si è soffermato sull'idea, scaturita quattro anni fa, in collaborazione con l'Istituto alberghiero diretto da Renato Daniele, il Comune di Soverato, il pastry chef Paolo Caridi e il coinvolgimento del Consorzio "Valorizzazione e Tutela Nocciola di Calabria" e della realtà del Miele di Amaroni, di realizzare una barretta da consumare tutto l'anno e senza zuccheri aggiunti, che ha dato vita a "No&mi". Un progetto, che punta in tempi brevi alla commercializzazione, voluto «per dare valore – ha spiegato Battaglia – sul mercato a prodotti di grande qualità, nello specifico nocciola e miele e per garantire la giusta remunerazione ai produttori».

Il presidente del Gal "Serre Calabresi" ha ancora sottolineato la necessità di «elevare la qualità, puntando sulla formazione, di destagionalizzare il turismo. Il visitatore deve essere sì colpito dalle bellezze paesaggistiche, dal bel mare, ma quando si siede al ristorante deve anche consumare un piatto della tradizione, un piatto che esalti i prodotti del territorio». Ha rimarcato l'avanguardia dell'istituto alberghiero soveratese, location dell'evento e socio pubblico del Gal, presso il quale è stato avviato il primo ristorante didattico della regione. Ha informato riguardo alla prossima organizzazione, da parte del Gal, di corsi di formazione rivolti ai ristoratori: «uno di avvicinamento al vino e uno ai piatti tipici, grazie all'Associazione provinciale dei Cuochi. Ciò in modo che nei menù dei ristoranti ci sia una pagina dedicata ai piatti tipici, abbinati con i vini calabresi. Questo dà il duplice vantaggio di arricchire l'offerta che diamo ai nostri visitatori, di dare la possibilità ai nostri produttori che i loro prodotti di nicchia e di qualità che vengono trasformati a chilometro zero sul nostro territorio. Un lavoro che stiamo facendo tutti noi assieme».



Ente di formazione ed orientamento
professionale accreditato della
Regione Calabria
(DDG n. 12070 del 10/10/2022)

Gruppo di Azione Locale G.A.L. Serre Calabresi s.c. a r.l.
C.da Foresta – 88064 Chiaravalle C.le (CZ) Tel. e Fax 0967-998023
e-mail: info@galserre calabresi.it pec: galserre calabresipec.it
www.galserre calabresi.it
P.IVA 02127850796 - R.I. CZ-0154634





G. A. L. Serre Calabresi

*Agenzia di Sviluppo Locale
Chiaravalle Centrale (CZ)*



Accanto al presidente Marziale, per il territorio del Gal “Serre Calabresi”, presenti il vicepresidente Giuseppe Rotiroti (nonché presidente del Consorzio “Valorizzazione e Tutela Nocciola di Calabria) e Carlo Bova, esponente della realtà di miele di Amaroni e rappresentante di una tradizione familiare risalente al 1900 ed oggi alla quarta generazione. Rotiroti ha richiamato la volontà dei produttori, nel 2008 di dare vita al Consorzio per recuperare una coltivazione, quella corilicola, che si stava perdendo e che oggi punta all’Igp. Bova ha raccontato la realtà di un’impresa presente nella Gdo con Coop Calabria, che ha conquistato una fetta di mercato nel Nord Italia ed anche in Germania e ha rivolto l’esortazione ai giovani di sperimentare.

Dal food innovator Paolo Caridi, è stata rimarcata l’intenzione, nell’idea di realizzare la barretta “No&Mi”, di avere un’etichetta chiara con pochi ingredienti e di dare vita ad un prodotto che si rivolgesse ad un’ampia fascia di persone. Da Caridi l’invito, ancora, ai ragazzi di sognare «perché i sogni sono fatti per essere realizzati» e di «sognare in grande, per arrivare dall’altra parte del mondo» per essere «ambasciatori della Calabria, il futuro di quello che può essere l’enogastronomia, nella regione con più eccellenze d’Italia. Portare le eccellenze in giro per il mondo è fantastico». Ha osservato ancora «C’è bisogno dell’esperienza, della saggezza, ma anche della capacità e dell’estro, della voglia dei giovani di creare».

Chiaravalle Centrale, 17/01/2025



Ente di formazione ed orientamento
professionale accreditato della
Regione Calabria
(DDG n. 12070 del 10/10/2022)

Gruppo di Azione Locale G.A.L. Serre Calabresi s.c. a r.l.
C.da Foresta – 88064 Chiaravalle C.le (CZ) Tel. e Fax 0967-998023
e-mail: info@galserre calabresi.it pec: galserre calabresipec.it
www.galserre calabresi.it
P.IVA 02127850796 - R.I. CZ-0154634

Member of CISQ Federation



CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
ISO 9001

Ente con sistema di gestione della
qualità certificata ISO 9001:2015
(Certificato n. 33357/16/S)