

Comunicato

Gal “Serre Calabresi”, i disciplinari Pat (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) per la promozione di quattro prodotti di nicchia

La nocciola Tonda calabrese, il mostacciolo di Badolato, il miele di Amaroni e il carciofino selvatico di Santa Caterina sono solo i primi prodotti di un paniere di prodotti di nicchia caratterizzanti l'area del Gal “Serre calabresi”, per i quali sono stati redatti dei disciplinari Pat (Prodotti Agroalimentari Tradizionali). Per altri otto, ha informato il presidente del Gal, si procederà dopo l'estate. Iniziative, queste, intraprese nell'ambito del progetto di cooperazione “Terre di Calabria”, finalizzato alla promozione del territorio e delle risorse agroalimentari. Ma l'azione di promozione proseguirà, ha spiegato ancora, grazie all'intervenuta assegnazione di nuove risorse pari a circa 160 mila euro e finalizzate a un progetto per la promozione, lo sviluppo del territorio, dei prodotti tipici e delle micro-filiere.

Gli incontri che hanno portato, rispettivamente, a Cardinale, Badolato, Amaroni e Santa Caterina, hanno rappresentato un momento di confronto e di condivisione con le realtà locali, a partire da istituzioni, dai produttori e dagli operatori economici, ma anche con custodi della memoria della tradizione, dalle quali sono state accolte le istanze e le osservazioni. Negli incontri pubblici sono state presentate, infatti, proposte di disciplinari, “le migliori bozze”, frutto di ricerca e indagine sul territorio, elaborati dall'esperto Nicola Gallinaro, coadiuvato da Giulia Lazzarini, e per l'attività sul campo dai rilevatori Raffaele Campagna e Salvatore Vispetri.

I disciplinari rappresentano il primo livello di riconoscimento delle produzioni, legate ad aree geografiche limitate, ed offrono garanzie al consumatore in termini di qualità, di tipicità, di specifici metodi tradizionali di produzione e lavorazione. Sono anche un'opportunità di maggiore visibilità dei prodotti e quindi conferiscono con il riconoscimento Pat, un valore aggiunto che si traduce in maggiore attrattività d'investimento per gli operatori economici e d'acquisto per i consumatori. Conclusa questa prima fase, si lavorerà da parte del Gal all'elaborazione finale, affinché i disciplinari possano essere inclusi in un apposito elenco, istituito dal Ministero dell'Agricoltura, previo passaggio dalla Regione.

La nocciola “Tonda calabrese”

«Finalmente abbiamo un documento che descrive quello che facciamo da anni», questo il commento di Domenico Martelli, vicepresidente del Consorzio Valorizzazione e Tutela Nocciola di Calabria che ha accolto la presentazione del disciplinare, ringraziando il Gal “Serre Calabresi”, per il sostegno costante e valido. Un primo passo in termini di riconoscimento della nocciola prodotta nell'areale di Cardinale e Torre di Ruggiero, in attesa del completamento dell'iter per l'Igp, come evidenziato dall'esperto Nicola Gallinaro. Una nocciola introdotta nel territorio nel 1700 e che oggi con le sue piante connota il paesaggio.

Marziale Battaglia ha evidenziato: come la nocciola “Tonda calabrese”, assieme al miele di Amaroni rappresenti un prodotto di punta del territorio del Gal, i passi da giganti compiuti negli ultimi dieci anni dal Consorzio Valorizzazione e Tutela Nocciola di Calabria.

Ha ricordato l'esperienza positiva del connubio tra la nocciola Tonda calabrese ed il miele di Amaroni per dare vita ad un prodotto trasformato quale il “No&Mi”, che è stato testato per due anni con la collaborazione dell'Istituto alberghiero di Soverato ed il pastry chef Paolo

Caridi. Una futura commercializzazione potrebbe rappresentare una nuova opportunità di sviluppo.

La nocciola dagli anni Cinquanta in poi, ha osservato Piero Martelli presidente onorario del Consorzio, ha rappresentato una fonte di economia per le famiglie. Ha evidenziato la necessità di una produzione corilicola al passo con i tempi per resistere alle leggi del mercato, e su questo i produttori hanno investito molto in termini di attrezzature, meccanizzazione e molti dei quali hanno puntato sulla coltivazione biologica.

Soddisfazione è stata espressa dal sindaco di Cardinale, Danilo Staglianò, per questa nuova iniziativa del Gal che valorizza un prodotto del territorio, al quale la sua amministrazione ha riconosciuto uno spazio rilevante nell'indirizzo politico. Significativo, in tal senso, il progetto "Borgo della nocciola", finanziato dalla Regione Calabria, in corso di realizzazione che consentirà di realizzare interventi di riqualificazione urbanistica, di accoglienza turistica, iniziative culturali, attività di ricerca sulla proprietà nutraceutiche della nocciola e valorizzazione dei territori con specifici percorsi. Nell'ottica di valorizzazione del territorio, concorrono a quest'azione i finanziamenti del Gal per il recupero di antiche fontane e per la realizzazione di percorsi di trekking.

Il mostacciolo di Badolato

Il presidente del Gal, Marziale Battaglia, ha posto in evidenza: le potenzialità di un borgo capace di attrarre turisti stranieri, che si distingue per tradizioni, suggestive quelle del periodo pasquale; le potenzialità del turismo, dell'enogastronomia locale, quale opportunità di sviluppo e di lavoro, creando nuove professioni. Nell'ottica di nuovi sbocchi economici si inserisce la proposta di disciplinare, presentata nella sala consiliare.

Il vicesindaco Ernesto Menniti ha espresso il proprio apprezzamento per l'iniziativa del Gal con l'auspicio che possano esserne realizzate altre. Ha espresso poi la disponibilità dell'Amministrazione comunale a procedere con l'iter per il riconoscimento Deco.

Presente anche il consigliere Vincenzo Varano che ha espresso il suo plauso.

I dettagli tecnici del disciplinare sono state esposte dall'esperto Nicola Gallinaro. Ha sottolineato come la stesura dello stesso sia stata anche l'opportunità per riscoprire il territorio. Il disciplinare offrirà al mostacciolo di Badolato un sigillo di garanzia, rendendo il prodotto più attrattivo da un punto di vista commerciale e conferirà maggiore visibilità.

Da Guerino Nisticò, dell'Associazione "Riviera e Borghi degli Angeli" la soddisfazione perché si è destata l'attenzione su un prodotto antico ed autentico, perché il disciplinare segnerà un passaggio importante.

Da Gregorio Muzzì del Gal, in evidenza l'importanza dell'approccio e della partecipazione dal basso, del confronto, perché ogni prodotto racconta una storia, l'opportunità del disciplinare per riscoprire un prodotto che si stava perdendo.

Parole di apprezzamento anche dall'operatore turistico Eugenio Mosca e dal presidente della Proloco, Pietro Piroso.

Il miele di Amaroni

Se la produzione del miele affonda le sue origini nella preistoria, ad Amaroni fonti storiche attestano quest'attività come presente già nel 1800.

Dal 2005, Amaroni, fa parte di "Città del Miele", un'associazione che unisce, in tutta Italia, i diversi luoghi e le realtà che raccontano la storia, la natura, le tradizioni e i sapori legati ai mieli italiani.

Lo stesso Comune di Amaroni ha creato un marchio collettivo e un brand "Amaroni Mieli. I buoni di Calabria", a disposizione di tutti gli apicoltori. Nel 2013 il Comune ha istituito il marchio Deco.

Nel territorio opera dal 2007 l'Associazione Ama.M.I, che unisce dodici aziende di Amaroni, dotate di attrezzatura all'avanguardia.

Lieto di accogliere questa nuova iniziativa da parte del Gal si è dichiarato il sindaco Luigi Ruggiero, che ha evidenziato le potenzialità dell'agricoltura che può dare una buona fonte di reddito e come possa essere strumento per contrastare lo spopolamento.

Nell'intervento di Marziale Battaglia: il miele come la nocciola, prodotto di punta dell'area del Gal, che negli ultimi anni, con l'impegno costante dei produttori, ha conquistato sempre più la ribalta nazionale con premi e riconoscimenti.

Gallinaro, nel descriverne le caratteristiche tecniche, si è soffermato sull'ulteriore forza che potrà derivare dal marchio Pat, valorizzando qualità, storia ed identità, in attesa di avere, quando i tempi saranno maturi, anche forme di tutela più importanti, in termini di marchi.

La serata si è arricchita con gli interventi degli operatori del settore, in particolare Giuseppe Olivadoti, presidente di Ama.Mi (Amaroni Miele Italiano) e Carlo Bova, vicepresidente di Ama.Mi e responsabile provinciale di AprocAl. Tra gli interventi anche quello del vicesindaco Teresa Lagrotteria e di Gregorio Muzzì del Gal.

Il carciofino selvatico prodotto a Santa Caterina

I calanchi di Santa Caterina sullo Ionio sono l'areale del carciofino selvatico, che alcuni giovani intraprendenti hanno deciso di valorizzare con la loro idea d'impresa. Non solo, essendo l'operazione di mondatura particolarmente difficile ed usurante per le spine che lo ricoprono, hanno investito nella sperimentazione di attrezzature meccaniche per la lavorazione del prodotto. Un'operazione che potrebbe cambiare prospettiva ed indotto.

«La comunità di Santa Caterina è molto affezionata a questo prodotto che appartiene alla vita sociale» ha osservato l'imprenditore e consigliere comunale delegato all'agricoltura, Raffaele Dolce.

«La mondatura del carciofino selvatico è stato da sempre un rituale che coinvolgeva famiglie e vicinati, negli spiazzi e nei vicoli del paese» ha aggiunto, raccontando l'esperienza di un'impresa avviata cinque anni fa e la potenzialità strategica di un pianta che non necessita di essere irrigata ed è semipermanente. «Santa Caterina – ha dichiarato – potrebbe divenire un distretto del carciofino selvatico».

Il presidente Battaglia, ha evidenziato come il Gal non abbia solo un prodotto identitario e come l'eccellenza dei vari prodotti possa ottenere un prezzo più remunerativo se inseriti in una filiera, se un buon prodotto viene lavorato e trasformato.

Gallinaro si è soffermato, oltre che sulle caratteristiche del disciplinare, sulla visione di futuro ampia che connota il Gal, grazie ad un lavoro di dialogo e di crescita comune con il territorio.

Ha osservato come accanto al carciofino selvatico che è un prodotto incredibile, possa essere valorizzato anche l'olio nel quale si conserva.

Gregorio Muzzi ha posto l'accento sul valore di un lavoro di concertazione che parte dal basso, dell'ascoltare la gente, di raccogliere i suggerimenti per capire le prospettive di un disciplinare. Ha lodato, in tal senso l'intuizione del Dipartimento dell'Assessorato all'Agricoltura, di coinvolgere tutti i Gal Calabresi nel progetto "Terre di Calabria".

A questi interventi si sono aggiunte le riflessioni dello scultore e filologo Antonio Tropiano, di esperti del settore agricolo quale Francesco Quaranta e di ristoratori locali.

Chiaravalle Centrale, 19/7/2023