



# G. A. L. Serre Calabresi

Agenzia di Sviluppo Locale  
Chiaravalle Centrale (CZ)



Comunicato Stampa

## *Gal “Serre Calabresi”, il presidente Marziale Battaglia: “l’importanza della tracciabilità dei prodotti per dare maggiore forza al territorio”*

Un marchio di tracciabilità per aumentare il valore dei prodotti agroalimentari, nell’ottica di una strategia di marketing che promuove anche i territori. Questo il tema portante del convegno, promosso dall’Accademia delle Imprese Europea, tenutasi a Roccella Ionica, in occasione della prima Giornata Nazionale del Made In Italy, con il coinvolgimento di istituzioni e di varie realtà imprenditoriali.

Il marchio Pit, questo il progetto dell’Accademia delle Imprese Europea, intende dare maggiore forza ai prodotti e all’intera filiera, dalla produzione, alla trasformazione alla commercializzazione. Un marchio voluto per sostenere prodotti di eccellenza e per metterli in rete. Un progetto di «marketing integrato fra aziende, prodotto e territorio» come lo ha definito Paolo Caridi, direttore del Distretto alimentare identitario. Il marchio Pit certifica un prodotto e il suo stretto legame con il territorio d’origine, che può essere una specifica area geografica, una regione o una filiera che si sviluppa completamente in Italia. Le imprese che aderiscono al progetto del marchio Pit assumono l’impegno di seguire regole specifiche.

Alla manifestazione ha preso parte anche il presidente del Gal “Serre Calabresi”, Marziale Battaglia. «Come Gal abbiamo partecipato con convinzione – ha evidenziato – perché da tempo stiamo lavorando sulla tracciabilità delle risorse agroalimentari locali, proprio per valorizzare prodotti di nicchia e di elevata qualità. In questa direzione si colloca la redazione dei disciplinari di un primo ed ampio paniere di prodotti dell’area del Gal “Serre Calabresi”, per l’avvio dell’iter per il riconoscimento di Prodotti agroalimentari tradizionali (Pat). La presenza del Gal al convegno si colloca anche nel segno della continuità della collaborazione instaurata con il maestro pasticcere Paolo Caridi per la realizzazione del “No&Mi”, un prodotto che unisce due prodotti di eccellenza del territorio, il Miele di Amaroni e la nocciola Tonda di Calabria bio. Il plauso all’iniziativa dell’Accademia delle Imprese Europea va perché si punta alla valorizzazione delle materie prime, ma anche alla trasformazione delle stesse, per la realizzazione di piatti della tradizione e di menù identitari. Il primo sarà inaugurato proprio a Roccella nel prossimo mese di giugno. È da considerare ancora come l’enogastronomia rappresenti un elemento trainante del settore turistico e come la stessa consenta di offrire esperienze difficilmente replicabili altrove».

Chiaravalle Centrale, 18/4/2024



Ente accreditato con  
DDG 3229 del  
29/03/2016

**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: [galserre calabresi@libero.it](mailto:galserre calabresi@libero.it) pec: [galserre calabresi@pec.it](mailto:galserre calabresi@pec.it)  
sito web: [www.galserre calabresi.it](http://www.galserre calabresi.it)  
P.IVA 02127850796 - R.I. CZ-0154634



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