



G. A. L. Serre Calabresi

Agenzia di Sviluppo Locale
Chiaravalle Centrale (CZ)



Comunicato

Gal “Serre Calabresi”, ad Amaroni il workshop “La nocciola e il miele, opportunità tra storia e tradizione”

Punta a creare e a trasferire nuove competenze per generare ricadute positive per lo sviluppo del territorio, nello specifico nelle aree rurali, il workshop “La nocciola e il miele, opportunità tra storia e tradizione” che il 16 maggio si terrà ad Amaroni, nella sala consiliare.

Questo il primo di una serie di incontri organizzati, dal Gal “Serre Calabresi”, nell’ambito del Psr Calabria 2014/2020, misura 1.1.1 relativa al sostegno alla formazione professionale.

Il workshop pone in primo piano due prodotti di eccellenza dell’area Gal, miele e nocciola, il connubio dei quali ha dato vita ad un prodotto di elevata e pregiata qualità “No&Mi” e per il quale è allo studio un disciplinare, perché si possa passare alla fase della produzione vera e propria.

Amaroni ospita l’evento, non a caso. Dal 2005 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. La produzione del miele nel territorio di Amaroni è un’attività presente già nel 1800.

La nocciola identifica come area di produzione i territori di Cardinale e Torre di Ruggiero. Entrambi i Comuni fanno parte dell’Associazione nazionale “Città della nocciola” che lega realtà produttive e territori corilicoli dal Nord al Sud Italia. A Cardinale la nocciola è stata introdotta alla fine del 1700.

Il workshop, accreditato dal Consiglio dell’Ordine nazionale dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali per la formazione dei propri iscritti, aprirà alle ore 9 con la registrazione dei partecipanti e con i saluti di Luigi Ruggiero, sindaco di Amaroni e di Marziale Battaglia, presidente del Gal “Serre Calabresi”. Il workshop è suddiviso in due sessioni. La prima, mattutina, dedicata al miele, prevede gli interventi di Teresa Lagrotteria, vicesindaco su “Il brand Amaroni Mieli”, di Giuseppe Olivadoti, presidente dell’Associazione Ama.M.I. su “Il miele di Amaroni: caratteristiche e produzione”, di Maurizio Millea, esperto apistico su “Le caratteristiche del miele”, di Roberto Bava medico veterinario sulla “Vita da ape”.

La sessione pomeridiana sarà dedicata alla nocciola. Prevede gli interventi di Massimo Rotiroti, esperto in marketing del settore corilicolo su “La nocciola Tonda calabrese”, di Irma Brizi, direttrice Associazione nazionale “Città della Nocciola” e panel leader su “Qualità e caratteristiche organolettiche della nocciola”, di Tommaso Gullì, dottore agronomo su “Gestione agronomica di un nocciolo” e di Renato Daniele, dirigente scolastico dell’Istituto professionale di Stato Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità alberghiera di Soverato su “Produzioni innovative: il caso del “No&Mi”.

Chiaravalle Centrale, 10/5/2023



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: galserrcalabresi@libero.it pec: galserrcalabresi@pec.it
sito web: www.galserrcalabresi.it
P.IVA 02127850796 - R.I. CZ-0154634



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