



# G. A. L. Serre Calabresi

Agenzia di Sviluppo Locale  
Chiaravalle Centrale (CZ)



Comunicato

## ***Gal “Serre Calabresi”: la nocciola e il miele, elementi di promozione e sviluppo per il territorio Il tema di un workshop tenutosi ad Amaroni***

Nocciola e miele, due elementi fortemente identitari del territorio, due prodotti di eccellenza che concorrono a valorizzarlo nei suoi molteplici aspetti: gastronomia, storia, tradizioni, cultura, accoglienza turistica, bellezze paesaggistiche ed architettoniche, in linea con l’approccio integrato della Strategia nazionale delle aree interne, in linea con le azioni della promozione del turismo montano e delle aree rurali intraprese e poste in essere dal Gal “Serre Calabresi”, come esposto dal presidente Marziale Battaglia.

“La nocciola e il miele, opportunità tra storia e tradizione” filo conduttore del workshop, tenutosi ad Amaroni. Il primo di una 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. I prossimi incontri si svolgeranno il 23 maggio a Borgia su “I mestieri dell’agricoltura 2.0 – Il futuro ha radici antiche”, il 30 maggio a Badolato su “Innovazione tecnologia e sviluppo rurale. Il ruolo dell’Itc nella crescita delle aree interne”.

Due prodotti sui quali il Gal “Serre Calabresi” ha caparbiamente creduto puntando sul connubio, testato per ben due volte, che ha dato vita ad un prodotto finito “No&Mi”. Se ne sta definendo il disciplinare, così come quelli relativi a nocciole e miele, dei quali ha dato conto l’esperto Nicola Gallinaro, al lavoro su una quindicina di prodotti dell’area Gal, evidenziando nello specifico la potenzialità e la forza delle due risorse agroalimentari.

“Il brand Amaroni Mieli”, quale azione corale che coinvolge anche gli apicoltori, è stato l’argomento sul quale si è soffermata il vicesindaco Teresa Lagrotteria. Una strategia che spinge verso una competitività sostenibile, uno sviluppo socioeconomico associato alla qualità, alla memoria storica di una tradizione secolare. Il debutto di questo marchio nel 2012 al Vinitaly e i riconoscimenti ottenuti a livello nazionale negli anni dagli apicoltori del luogo. Un brand che oltre al prodotto comunica il valore del territorio, con le sue risorse tangibili e intangibili.

La realtà del settore apistico e le relative problematiche, nell’intervento di Giuseppe Olivadoti, presidente dell’Associazione Ama.M.I, che dal 2007 associa dodici aziende di Amaroni per un totale di 2500 arnie. Aziende dotate di attrezzatura all’avanguardia.

«La produzione di qualità è strettamente correlata alle capacità operative dell’apicoltore. Sottovalutare le competenze comporterebbe uno spreco di soldi e di energie» ha osservato, evidenziando come gli apicoltori siano imprenditori che debbono misurarsi con diverse problematiche: cambiamenti climatici, taglio degli alberi, cementificazione selvaggia, erogazione di pesticidi che impattano sulla stessa vita delle api. Ha edotto riguardo il nomadismo delle api che con la vicinanza alle diverse fioriture dà vita alle differenti varietà di miele e come essenziale sia una gestione oculata dei campi che accolgono le arnie per dare vita ad un prodotto salubre.

Le api che con il loro ruolo di impollinatrici difendono la biodiversità e grazie alle quali abbiamo un terzo del cibo che portiamo in tavola, negli interventi dell’esperto apistico Maurizio Millea e del medico veterinario Roberto Bava. Millea, oltre che sulle varie avversità dovute ai mutamenti climatici che incidono su fioriture e produzione, ha posto l’accento sulla necessità di difendere l’identità ed il valore del miele di un territorio in



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](mailto:galserrcalabresi@libero.it) pec: [galserrcalabresi@pec.it](mailto:galserrcalabresi@pec.it)  
sito web: [www.galserrcalabresi.it](http://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)



# G. A. L. Serre Calabresi

*Agenzia di Sviluppo Locale  
Chiaravalle Centrale (CZ)*



un contesto di globalizzazione. La Calabria è una delle regioni più importanti per la produzione di miele e ciò rende l'idea anche della rilevanza di questi temi per l'economia dal territorio. Bava si è soffermato, inoltre, sui comportamenti virtuosi da adottare in agricoltura per evitare che il superorganismo alveare possa essere minacciato.

Dal miele alla nocciola, espressione della produzione corilicola di Cardinale e Torre di Ruggiero. Una risorsa che può concorrere con la sua valorizzazione al contrasto dello spopolamento delle aree interne, ha espresso l'esperto di marketing, Massimo Rotiroti. Più spazio al prodotto per far crescere il territorio sotto molteplici aspetti collegati tra loro, con un turismo che punta a promuovere la realtà locale, ad esempio con attività di trekking tra i nocciolieti e altre azioni di accoglienza e iniziative culturali predisposti nell'ambito del progetto "Borgo della Nocciola", redatto dal Comune di Cardinale.

La coltivazione corilicola, presente già nella preistoria, l'exkursus storico di uno straordinario frutto «del quale non si butta via niente», la cultura e le tradizioni che ruotano attorno al mondo della nocciola, varietà presenti in Italia e nel mondo, le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche della Tonda Calabrese che la rendono una nocciola di qualità, nell'intervento di Irma Brizi, direttore dell'Associazione nazionale "Città della Nocciola" e panel leader.

Un frutto in guscio da declinare anche in piatti salati, la sfida che la chef internazionale Nadia Christina Tappen, da poco nominata ambasciatrice nel mondo della Tonda calabrese dall'Amministrazione comunale di Cardinale, ha fatto propria con eccellenti risultati su tavole stellate di mezza Europa. Una nocciola che fornisce un olio prezioso e buono anche per friggere ed un prodotto da valorizzare anche a crudo.

Sulle pratiche agronomiche da mettere in atto per ottenere una nocciola di qualità ed una produzione redditizia si è espresso l'agronomo Tommaso Gullì, in quale ha posto in evidenza la capacità che ha la pianta di nocciolo di adattarsi a terreni eterogenei, le analisi da compiere prima di realizzare un impianto, le azioni da porre in essere per contrastare gli effetti dei cambiamenti climatici.

Da Francesco Scalfaro, consigliere del Gal "Serre Calabresi" delegato al Pal, i risultati che questo frutto in guscio ha dato e continuerà a dare in direzione dell'Igp, la collaborazione tra il Gruppo di azione locale ed operatori del settore per la promozione della nocciola.

Chiaravalle Centrale, 18/5/2023



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: [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)