

G. A. L. SERRE CALABRESI



# Orizzonti Rurali

*Notizie, informazioni, approfondimenti e opportunità*

Ottobre 2024

## *L'editoriale*

di Marziale Battaglia

## Sostegno alle filiere corte e ai mercati locali

Il Gal “Serre Calabresi” ha inteso puntare sul progetto “Filiere corte e mercati locali”, previsto dalla misura 19.3 “Sostegno allo sviluppo locale Leader” che mira alla valorizzazione delle tipicità, unicità e irripetibilità delle risorse naturali ed

*“Le persone che riescono in questo mondo sono quelle che vanno in cerca delle condizioni che desiderano e, se non le trovano, le creano.”*

*Georges Bernard Shaw*



Iniziativa cofinanziata dal PSR Calabria 2014-2020 PAL SPES – Misura 19 – Sotto-intervento 1.2.1.



*Giuseppe Burdino*

enogastronomiche dei territori coinvolti, a promuovere la **conoscenza del territorio**, la sua crescita socio-culturale attraverso la valorizzazione e la promozione dei **prodotti tipici e identitari**, l'**agricoltura di prossimità** e i **prodotti a km 0** che contraddistinguono la **variegata tradizione gastronomica** locale. In questo contesto azioni comuni e azioni locali di **cooperazione**, in linea con le finalità del **progetto interterritoriale**, si sono tenute anche nei mesi di settembre e ottobre.

La più importante **azione comune**: la presenza del **Gal "Serre Calabrese"** al **G7 dei ministri dell'Agricoltura** a **Siracusa**, all'**Isola di Ortigia**, nello **stand della Regione Calabria – Calabria Straordinaria**.

Diverse le **azioni locali**: la "**Cena straordinaria**", nel capoluogo di regione, che ha accomunato i commensali lungo **una tavolata di 400 metri**; sempre a Catanzaro, "**Odissee segrete**" ed "**Ecofest**".

"**Odissee segrete**" è stato un **viaggio sensoriale unico**, che ha unito la **forza del mito**, il **teatro** e la **varietà sapori della tradizione calabrese**. "**Ecofest**", una manifestazione voluta per stimolare l'impegno sociale e culturale a favore della **tutela dell'ambiente**.

Ad **Amaroni**, "**Vino, Note e Gocce di Miele**" ha unito la **tradizione della vendemmia** alla **gastronomia locale** e a un **prodotto d'eccellenza del territorio**.

"**Calabria a km zero**", ha fatto arrivare i prodotti del territorio del Gal "Serre Calabresi" in **Sila**.

Nell'ottica più ampia della **cooperazione interterritoriale** e dello **scambio di buone prassi** il **Gal "Serre Calabresi"** è approdato in **Trentino**. Buona lettura!

Per **informazioni**, **consulenza** e **orientamento** sulle aree tematiche inerenti al si ricorda che, presso la sede di a , lo sportello è aperto, secondo i seguenti orari: **lunedì, mercoledì, venerdì 9 -13 e martedì e giovedì 15-19**. Per restare aggiornati sulle attività e sui bandi del Gal si può fare riferimento al **sito istituzionale** <https://www.galserrecalabresi.it/>



## Sommario

- I prodotti del Gal “Serre Calabresi”, in Sicilia, al G7 Agricoltura
- Progetto “Filiera corte e mercati locali”: azioni locali
  - Cena straordinaria
  - Odissee segrete
  - Ecofest
  - Vino, Note e Gocce di Miele
  - Calabria a km zero
- Il Gal "Serre Calabresi" in Trentino per una conferenza di cooperazione interterritoriale





## I prodotti del Gal “Serre Calabresi”, in Sicilia, al G7 Agricoltura



Tipicità ed eccellenze dell'agroalimentare calabrese, in vetrina al **G7 Agricoltura** a **Siracusa**, all'Isola di **Ortigia**, esaltate in prelibati piatti e preparazioni della sapienti mani di chef e maestri pasticceri. Nello **stand della Regione Calabria – Calabria Straordinaria** anche prodotti identitari del **Gal “Serre Calabresi”**, presente dal **27 al 29 settembre**, assieme alle produzioni dei territori dei **Gruppi di Azione locale dell'Area Centro-Calabria (Gal “Due Mari” e Gal “Terre Vibonesi”)** e del **Gal “Riviera dei Cedri” dell'Alto Cosentino**.



Giuseppe Burdino



prodotti e ingredienti» ha commentato **Paolo Caridi**.

Una presenza, che per il **Gal "Serre Calabresi"** rientra nelle **azioni comuni** previste dal **progetto di cooperazione interterritoriale "Filiera corte e mercati locali"**, previsto dalla **misura 19.3 "Sostegno allo sviluppo locale Leader"**.

Per il **Gal "Serre Calabresi"**, lo stand è stato animato dal **pastry chef, Paolo Caridi**, figura di grande esperienza e competenza, coadiuvato dal collaboratore **Gianluca Paone**, che ha curato un'attività continua di **show cooking**, dedicata al **"No&Mi"**, gustosa unione di nocciola **Tonda di Calabria** e **Miele di Amaroni**. In **degustazione** anche: i **salumi** delle **Salumificio Iozzo** di Chiaravalle Centrale, la **produzione casearia** dell'**Azienda Agricola di Giovanni Rotiroti** di Cardinale e i prodotti dell'**Azienda apistica "Il gusto del Miele"** di Girifalco. All'esplorazione di **nuovi sapori** con **cipolle caramellate e miele, 'nduja e miele** dell'**Azienda "AmaCalabro"** di **Antonio Scamarcia** di Amaroni.

«I Gal sono stati rappresentati in modo egregio, uno per uno con le proprie **specialità, cucinate e abbinata con maestria** e provvedendo a illustrare peculiarità e caratteristiche dei vari



Giuseppe Burdino



«Sono convinto – ha proseguito – che con la **cooperazione** possiamo fare tanto e favorire le aziende nel loro sviluppo anche con ricerche incrociate con le università.

Da parecchi anni mi occupo di **ricerca e sviluppo delle eccellenze calabresi**, nei territori dei diversi Gal.

Ci sono eccellenze molto particolari, poco conosciute, che hanno del potenziale, che possono essere valorizzate e fatte conoscere con il contributo delle capacità e del talento di noi professionisti, ciascuno per la sua competenza, impiegandole nelle varie preparazioni, proponendo **abbinamenti per creare nuovi prodotti**, fornendo supporto per **comunicazione e marketing**, per

migliorare l'immagine, per creare un brand o per condurre indagini di mercato. Facendo rete e squadra possono nascere **nuove opportunità** e modalità di sviluppo. Oggi è il momento giusto e siamo maturi per cooperare tutti assieme. Stare insieme porta risultati a tutti noi».

Riguardo la presenza a **Ortigia** ha evidenziato come siano state proposte **preparazioni dolci e salate** che hanno attratto, registrando una costante affluenza, molti visitatori. Apprezzamenti sono giunti anche dal **ministro dell'Agricoltura, Lollobrigida** in visita allo stand.

Soddisfazione per la presenza dei prodotti di eccellenza del Gal "Serre Calabresi" in Sicilia, per un **appuntamento importante di caratura internazionale** e per il riscontro ottenuto è stata espressa dal presidente, **Marziale Battaglia**



*Giuseppe Burdino*

## Progetto “Filiera corte e mercati locali”: azioni locali

Nell’ambito del **progetto di cooperazione interterritoriale** denominato “**Filiera corte e mercati locali**”, nel mese di settembre e ottobre, sono state poste in essere anche diverse **azioni locali**, aventi come **obiettivo la crescita delle produzioni agroalimentari tipiche, identitarie del territorio e dell’artigianato locale**.

Azioni che si sono concretizzate in **incontri ed eventi** che hanno previsto la presenza di **risorse agroalimentari di elevata qualità e di eccellenza**, provenienti dai comuni dell’area Gal. Ciò con la finalità di attrarre i visitatori e consumatori per far conoscere **un patrimonio culturale di sapori**, di tradizioni di inestimabile valore, di filiere sostenibili e di prossimità.

### ▪ **Cena straordinaria**



La prima ad essere posta in essere è stata la “**Cena straordinaria**”, nel capoluogo di regione.

**Una tavolata di 400 metri**, allestita in pieno centro cittadino, lungo **Corso Mazzini** per giungere al largo di **Piazza Luigi Rossi**, ha accolto **mille persone**, condotte a vivere **un viaggio nel gusto alla scoperta delle tante eccellenze enogastronomiche** della regione e **dei sapori mediterranei** proposte da sei chef stellati.

In quest’occasione il **Gal “Serre Calabresi”** è stato partner del

**Circolo Acli “Città del Vento” di Catanzaro** nell’organizzazione di un appuntamento di grande respiro che ha unito: **beneficienza, alta cucina, arte e spettacolo**.



*Giuseppe Burdino*

Beneficiaria diretta dell'iniziativa è stata l'**Associazione sportiva dilettantistica "Gli Insuperabili"**, operante a livello nazionale ed anche in Calabria, che fa del **calcio uno strumento di socializzazione**, per **favorire l'integrazione di persone con disabilità diverse**.

### ▪ Odissee segrete



**Visioni, musiche e suoni suggestivi** hanno connotato per tre giorni l'appuntamento "**Odissee segrete**", in occasione della "**Notte piccante**" a **Catanzaro**. Un **percorso esperienziale**, ideato e curato dall'**Associazione Makròs**, quale partner del Gal, ha accompagnato i visitatori all'interno delle **Gallerie del Complesso monumentale "San Giovanni"**, trasformate in un palcoscenico vivo e pulsante.

**Mostri omerici, impersonati da attori**, li hanno guidati, raccontando di sé, non in maniera classica, ma mostrando la loro umanità, dimostrando come questa possa dimorare nell'animo di un mostro e come questo possa essere presente nell'uomo.

Durante il percorso anche l'attivazione di **installazioni interattive** ed enormi **video proiettati** direttamente sulle pareti delle gallerie.

Durante l'**esperienza immersiva** erano presenti anche dei **cestini gastronomici "Le Delizie della Dragunara"**,

realizzati **accostando i cibi ai personaggi**, per **narrare il territorio e i sapori** attraverso gli occhi della regina dei venti narranti, signora delle tempeste e delle poesie furiose.

Presente anche il **vino sorseggiato** durante l'**esperienza sensoriale** o al termine di essa insieme ai prodotti presenti nel cestino, dando vita ad un **aperitivo particolarmente originale**. Ed ancora un apposito stand "**Drag & Food**" di prodotti.





*Giuseppe Burdino*

«A ogni passo, il richiamo della **Calabria** ha avvolto con i suoi **profumi**», ha spiegato **Miriam Santopolo**, presidente della **Cooperativa Makròs**.

«Si è pensato a cestini ricolmi di **prelibatezze**, preparate secondo le ricette della nostra terra con **sapori autentici** che narrano storie antiche come il mare che ci bagna. Ogni boccone, inteso come un **tributo alla nostra cultura** e al nostro territorio, **un assaggio di identità** che si intreccia con il mito. «**Odissee segrete**» è stato pensato come **un viaggio sensoriale unico**: un'armonia perfetta tra la forza primordiale dei mostri e la varietà della tradizione calabrese. **Un'esperienza per risvegliare gli occhi, l'anima e il palato, in un luogo magico**» ha proseguito.

## ▪ Ecofest



Sempre a **Catanzaro** ha avuto luogo **Ecofest**, una manifestazione che per quattro giorni consecutivi ha animato il centro storico con tematiche relative alla **sensibilizzazione ambientale**.

Grazie al protocollo d'intesa, siglato con l'**Associazione culturale "Alma Rinata"**, il **Gal "Serre Calabrese"** è stato partner dell'evento.

Finalità delle diverse iniziative poste in essere: **stimolare l'impegno sociale e culturale** a favore della **tutela dell'ambiente e del territorio**, avvicinare sempre di più adulti e bambini ad un modello di fare **cultura più responsabile e sostenibile**.

In questo contesto è stato allestito uno **spazio dedicato al food**. Un vero percorso del gusto è stato creato con **stand dedicati ad accogliere produttori locali ed eccellenze del territorio catanzarese**.



*Giuseppe Burdino*

## ▪ **Vino, Note e Gocce di Miele**



Quale azione locale, nell'ambito del progetto **"Filiera corte e mercati locali"**, ad Amaroni, la manifestazione **"Vino, Note e Gocce di Miele"**, ha legato il momento della vendemmia, con i suoi riti, le sue tradizioni, gli aneddoti e la cultura contadina, alla gastronomia locale e al prodotto d'eccellenza del territorio.

Ha preso il via con il tradizionale rito della **pigiatura dell'uva**, così come si faceva un tempo. Un momento voluto, quale **passaggio di testimone della memoria e dell'esperienza custodite dagli anziani alle nuove generazioni**.

Dal profumo del mosto ai sapori autentici delle prelibatezze in **degustazione**, volute per richiamare il tradizionale **cibo** consumato in occasione della vendemmia **"u mangiara da' vindigna"**: **baccalà in pastella fritto**, **alici aromatizzate con aglio, prezzemolo e peperoncino**, **provolone**, **peperoni fritti**, **capicollo**, **pane**, accompagnati da **vino rosso** e il **miele**. Una degustazione allestita, con la collaborazione di chef locali.

Ed ancora la **vivacità dei colori** e la ricchezza della **foggia dei vestiti** della

**rievocazione storica**, i ritmi della **musica popolare** hanno contribuito a creare un'atmosfera suggestiva e di festa.



*Giuseppe Burdino*

## ▪ Calabria a km zero



Il ruolo delle filiere corte e dell'agricoltura di prossimità nello sviluppo locale, questo il filo conduttore del festival **"Calabria a km zero"**, al quale il Gal **"Serre Calabresi"** ha preso parte nel week end appena trascorso.

Organizzato dal Gal **"Sila"**, in collaborazione con il **Comune di Spezzano Sila** e la **Pro Loco di Camigliatello Silano**, la kermesse è stata connotata da un ricco programma di attività tra **dibattiti, incontri tematici e show cooking**.

Un'occasione utile a sviluppare strategie, al confronto e allo scambio di buone pratiche tra i

Gruppi di Azione locale partecipanti, in direzione della **valorizzazione del sistema agroalimentare locale**.

In rappresentanza del Gal **"Serre Calabresi"**, sono intervenuti il presidente **Marziale Battaglia** e il direttore **Carolina Scicchitano**.

Nell'ottica della valorizzazione, prevista dal **progetto "Filieri corte e mercati locali"**, presente anche uno stand con prodotti del territorio del Gal **"Serre Calabresi"**, con la partecipazione dell'**Azienda apistica "Il Gusto del Miele"** di **Domenico Ivan Procopio di Girifalco**.



## ▪ Il Gal "Serre Calabresi" in Trentino per una conferenza di cooperazione interterritoriale



**Confronto, condivisione di pratiche e progetti, fare rete**, sono queste le finalità che hanno animato la conferenza di due giorni che si è tenuta nei comuni di **Sarentino** e **Aldino** della provincia autonoma di **Bolzano** in **Trentino-Alto Adige**, e che ha registrato la presenza di diversi Gruppi di azione locale, da Nord a Sud dell'Italia, tra questi anche il **Gal "Serre Calabresi"**, rappresentativi delle diverse realtà territoriali. Presenti per la **Calabria** anche: il **Gal "Terre Vibonesi"**, il **Gal "Dei Due Mari"**, il **Gal "Terre Locridee"** e **Gal "Riviera dei Cedri"**.

Il caso studio posto all'attenzione dei partecipanti è stato **"Cooperazione e valorizzazione. Il sentiero a lunga percorrenza E5"**. Un **percorso escursionistico europeo** di oltre 4 mila chilometri che dalla costa atlantica della **Francia** giunge al **mare Adriatico** in **Italia**, attraversando **Germania**, **Svizzera** e **Austria**.

Un susseguirsi di **scenari naturalistici** di grande impatto dalle **Alpi** alla campagna, all'impronta culturale delle città storiche.



*Giuseppe Burdino*



«Con la nostra presenza alla conferenza – ha espresso il direttore del **Gal “Serre Calabresi”**, **Carolina Scicchitano**, recatasi in **Trentino-Alto Adige** per l’occasione – si consolida il rapporto intrapreso di **collaborazione con i Gal di altre realtà regionali e territoriali** e si proietta nella nuova strategia, con l’acquisizione di nuove competenze, con l’esempio vivo e pratico del coinvolgimento delle comunità quale protagoniste e parte attiva del processo di sviluppo che le riguarda. **Le comunità con i loro valori, la loro identità**, che investono sulle proprie **potenzialità e risorse**, diventano attrattive di flussi turistici creando economia».

Un ringraziamento è stato espresso per le realtà organizzatrici dell’incontro, **Gal Alpi di Sarentino** e **Gal Leader Südtiroler Grenzland**.



Val Sarentino (credits <https://www.visitsarntal.com>)