

G. A. L. SERRE CALABRESI



# Orizzonti Rurali

Notizie, informazioni, approfondimenti, opportunità

Dicembre 2024

## L'editoriale

di Marziale Battaglia

## Sostegno ad aziende e produzioni locali

Il Gal “**Serre Calabresi**” prosegue, come di consueto, con grande impegno la sua attività, a **sostegno delle realtà produttive locali e della promozione dei prodotti, per lo sviluppo socio-economico nell’area di competenza.**

L’azione più importante posta in essere, nei mesi appena trascorsi, è sicuramente l’intero scorrimento della graduatoria dell’**intervento**

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

*George Bernard Shaw*



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



*Giuseppe Burdino*

**“Le colture della storia. Sostegno alla produzioni agricole e zootecniche del territorio”** che ha consentito di **finanziare in totale circa sessanta imprese**, grazie alla nuova assegnazione di risorse, oltre un milione di euro, da parte del **Dipartimento Agricoltura e Sviluppo rurale**.

**I referenti dei tredici Gal calabresi** si sono, ancora, incontrati a **Gerace** per confrontarsi su **strategie, obiettivi e progetti**, sul ruolo che attualmente ricoprono per lo sviluppo delle varie aree della regione e sul ruolo che saranno chiamati a ricoprire nel futuro. Le relative istanze ed osservazioni sono state portate all’attenzione dell’assessore all’Agricoltura, **Gianluca Gallo**.

In direzione del **turismo sostenibile** e della **promozione dell’ambiente**, che rientrano nelle nuove attribuzioni di competenze ai Gal, si pone la partecipazione all’inaugurazione della **sede operativa dell’Ente per i Parchi Marini Regionali Baia di Soverato** e del **Museo del Mare**. In occasione della quale, dal Commissario straordinario, **Raffaele Greco**, è stato illustrato il progetto di implementazione della **rete sentieristica regionale**.

Ancora, si va avanti con la **promozione delle produzioni tipiche e di qualità**. Nell’ambito del **Progetto “Filiera corte e mercati locali”**. Si è fatto tappa; a **Mormanno**, per il consolidato appuntamento di rilevanza regionale **“Perciavutti”**, in occasione del quale si è tenuta anche la fiera internazionale dedicata ai legumi **“Slow Beans”**, a **Squillace** con la prima edizione di **“Bacco a borgo”**, a **Olivadi** con **“Il Festival dei sapori a Km 0”**, a **Gagliato** con una **degustazione di prodotti tipici**, a **Cortale** la manifestazione **“Gusto e Tradizione”** è stata dedicata al fagiolo locale. Di altri eventi daremo conto nei prossimi mesi. Intanto buona lettura!

Per **informazioni, consulenza e orientamento** sulle aree tematiche inerenti al **Gal** si ricorda che, presso la sede di **via Foresta a Chiaravalle Centrale**, 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/>



*Giuseppe Burdino*

## **Sommario**

- **Intervento “Le colture della storia. Sostegno alla produzioni agricole e zootecniche del territorio”, finanziate in totale circa sessanta aziende**
- **Il meeting dei tredici Gal calabresi**
- **Turismo sostenibile, rete sentieristica e collaborazione con l’Ente per i Parchi Marini regionali**
- **Progetto “Filiera corte e mercati locali”**
  - **“Perciavutti” a Mormanno**
  - **“Bacco al Borgo” a Squillace**
  - **“Il Festival dei sapori a Km 0” a Olivadi**
  - **Degustazione a Gagliato**
  - **“Gusto e Tradizione” a Cortale**



*Giuseppe Burdino*

## **Intervento “Le colture della storia. Sostegno alla produzioni agricole e zootecniche del territorio”, finanziate in totale circa sessanta aziende**



Allo scorrimento dell'intera graduatoria, relativa all'intervento “Le colture della storia. Sostegno alla produzioni agricole e zootecniche del territorio”, previsto nell'ambito della **misura 4.1.1 “Investimenti nelle aziende agricole”** si è proceduto con la nuova assegnazione di risorse pari a **1.028.000 Euro**, da parte del **Dipartimento Agricoltura e Sviluppo rurale**, per un importo totale di **oltre 2.400.000 Euro** impiegati e destinati all'azione.

**Circa sessanta** sono i beneficiari dell'intervento finalizzato al **potenziamento del sistema delle microfiliere tradizionali** per la crescita delle produzioni agroalimentari tipiche. Lo scorrimento è avvenuto in più tappe, dalle iniziali **19 imprese** finanziate, alle ulteriori **13** dello scorso aprile. Il **10 dicembre** scorso è avvenuta la firma degli atti di

concessione relativi all'ultimo scorrimento.

«Su questa misura, il **Cda del Gal “Serre Calabresi”** - ha spiegato il presidente **Marziale Battaglia** - **si è particolarmente speso** per reperire ulteriori fondi, rispetto all'importo inizialmente assegnato, al fine di ampliare la dotazione finanziaria, con rimodulazione del piano finanziario **Pal Spes**, con l'assegnazione di nuove risorse come anche in quest'ultimo scorrimento. Ciò in ragione **dell'elevato numero di aziende partecipanti**, ben **78**, e della **funzione strategica per l'economia locale**, per contribuire a migliorarne la **competitività**, con investimenti che spaziano dall'**ammodernamento**, all'**innovazione tecnologica**, con l'**acquisto di mezzi e macchinari**, alle **ristrutturazioni**, al miglioramento della **sostenibilità ambientale**.



*Giuseppe Burdino*

La misura è risultata fondamentale per dare nuova linfa per la **ripresa nel periodo post Covid** e fronteggiare il caro prezzi che ha messo a dura prova, ovunque, le realtà produttive. In questa direzione è andata, a suo tempo, la ripubblicazione del bando. La valenza dell'intervento è manifesta anche per aver voluto portare **l'entità del contributo al 70% del costo dell'investimento ammissibile**, se realizzato da agricoltori **nelle zone montane e svantaggiate**. Un grande lavoro che ha dato risposte con puntualità, in una particolare congiuntura temporale e con efficacia, riflettendo le esigenze dell'impresie nel territorio. L'elevato numero di adesioni ne è la dimostrazione».

**Il termine dell'iter procedurale** per la conclusione dei progetti finanziati è fissato al **30 giugno 2025**.

## Il meeting dei tredici Gal calabresi



Questo il primo incontro regionale dei **Gruppi di Azione locale**, un'occasione di confronto importante, su strategie, obiettivi e progetti, per mettere in luce punti di forza, aspetti sui quali intervenire per **una migliore governance**, considerato il ruolo che

esercitano sullo **sviluppo rurale, turistico, economico, sociale e culturale** delle aree di competenza.



*Giuseppe Burdino*

Ciò anche in considerazione degli **ulteriori ambiti di azione** che sono stati assegnati ai Gal, dall'assessore regionale all'Agricoltura, **Gianluca Gallo**, e alle ulteriori funzioni che potranno essere chiamati ad assolvere in futuro. Due giorni di lavoro hanno impegnato presidenti e direttori dei tredici Gal della regione: **"Terre Locridee"**, **"Batir"**, **"Area Grecanica"**, **"Serre Calabresi"**, **"Terre Vibonesi"**, **"Due Mari"**, **"Kroton"**, **"STS - Savuto Tirreno Serre Cosentine"**, **"Valle Crati"**, **"Sibaritide"**, **"Pollino Sviluppo"**, **"Sila"** e **"Riviera dei Cedri"**. Attorno ad un tavolo tematico sono state avanzate **osservazioni** e **proposte**, condensate in un documento consegnato all'assessore regionale all'Agricoltura, intervenuto al meeting.

Il presidente del Gal "Serre Calabresi", **Marziale Battaglia**, in merito all'incontro, ha inteso porgere a **Francesco Macri**, presidente del Gal "Terre Locridee", e al direttore **Guido Mignolli**, le proprie congratulazioni per **l'ottima organizzazione** dell'incontro, utile a rafforzare il ruolo dei Gal, con maggiore autonomia, in una rete strutturata e mediante la cooperazione.

## **Turismo sostenibile, rete sentieristica e collaborazione con l'Ente per i Parchi Marini regionali**

A **Soverato** a fine dicembre si è tenuta l'inaugurazione della **sede operativa dell'Ente per i Parchi**



**Marini Regionali Baia di Soverato** e del **Museo del Mare**, presso la sede della Lega Navale.

L'azione, è stato spiegato dal Commissario straordinario dell'Ente per i Parchi Marini Regionali, **Raffaele Greco**, punta alla **capillarizzazione dello stesso ente**.



*Giuseppe Burdino*



Nell'occasione è stato presentato il **progetto di implementazione della rete sentieristica regionale**, un'iniziativa strategica per la **valorizzazione dei percorsi naturalistici e marini**.

Un progetto, come ha spiegato il commissario, risultato di una **concertazione dal basso**, con le **associazioni** operanti sul territorio e che ha coinvolto le **realità locali**, nella volontà di renderle parte attiva nella **valorizzazione**

**del territorio.**

Attraverso la **sentieristica**, che **includerà anche il versante ionico**, nell'area del **Gal "Serre Calabresi"**, si intende promuovere un **turismo sostenibile e inclusivo**.

Si sta lavorando, ha ancora informato **Greco** (foto *Parchi marini Calabria, ndr*), all'iter per il conseguimento della **Carta europea del turismo sostenibile**.



«Si tratta di azioni importanti per la **tutela e la promozione dell'ambiente**» ha osservato il presidente del Gal, **Marziale Battaglia**, che all'inaugurazione ha preso parte su invito del **Commissario dell'Ente per i Parchi Marini Regionali**.

**Battaglia** si è soffermato sulla collaborazione avviata in quest'ottica, puntando su risorse, quali la **Ciclovía dei parchi, itinerari e cammini**.

In direzione della **promozione per il turismo sostenibile** e di azioni sinergiche tra loro, da parte del **Gal "Serre Calabresi"**, è in fase di attuazione il progetto, finanziato dal **Ministero del Turismo, "Montagne del Sole"**, che comporta un investimento di circa due milioni di euro, finalizzato alla creazione di una **nuova destinazione turistica** nel nostro territorio.

È partita la **Strategia nazionale per le aree interne "Versante Ionico – Serre"**, nell'ambito della quale il Gal, oltre a dare l'assistenza tecnica ai soggetti attuatori di interventi, ne porta avanti uno proprio, **"Terre. Territori in rete"**, per l'animazione e la promozione dello sviluppo sostenibile. In tale ottica s'inquadra presenza del **Gal "Serre Calabresi"** alla **Borsa Internazionale del Turismo**, **dal 9 all'11 febbraio** alla fiera di **Milano-Rho**.





*Giuseppe Burdino*

## Progetto “Filiera corte e mercati locali”

Proseguono gli appuntamenti previsti nell’ambito del **progetto di cooperazione interterritoriale “Filiera corte e mercati locali”**, finanziati dalla **misura 19.3 “Sostegno allo sviluppo locale Leader”** e finalizzati alla **valorizzazione della tipicità**, delle **risorse naturali ed enogastronomiche** ricadenti nell’area del **Gal “Serre Calabresi”**.

### ▪ “Perciavutti” a Mormanno



Proprio per dare sempre maggiore **risalto alle produzioni del territorio**, il Gal, rappresentato dal direttore **Carolina Scicchitano** e dal responsabile dell’Area tecnica, **Luca Rotiroti**, ha preso parte, a **Mormanno**, nella provincia cosentina, **dal 6 all’8 dicembre**, alla ventesima edizione di **“Perciavutti”**.

**Il termine dialettale indica l’antica tradizione della spillatura del vino nuovo**, evento identitario dell’antico borgo, annoverato nel **circuito “Città del Vino”**, che nel tempo è diventata anche **un’attrazione turistica**, in grado di richiamare **migliaia di calabresi e visitatori da ogni parte d’Italia e dal mondo** ed ancor più nell’anno del turismo delle radici.

**“Perciavutti”** racconta il lavoro, la dedizione dei **vignaioli** e la **storia della viticoltura** che nei secoli si è impressa nel paesaggio.



Giuseppe Burdino



L'appuntamento ha visto in prima linea l'**Associazione "Comunalia"**, l'**Amministrazione Comunale**, il supporto della **Regione Calabria**, **Ente Parco nazionale del Pollino**, il **Gal Pollino**, **Arsac**, **Ministero dell'Agricoltura**, **Ministero degli Esteri** ed il coinvolgimento di diversi **Gal calabresi**.

Un programma molto ricco ha dato ampio spazio all'**enogastronomia**

**di qualità legata**, a partire dal **bocconotto** che si fregia del **marchio Deco**, dal **fagiolo poverello bianco** diventato presidio **Slow Food**.

A tal proposito, negli stessi giorni è approdata a **Mormanno** la "**Slow Beans**", **fiera internazionale itinerante**. Una vetrina importante per conoscere e promuovere **il valore dei legumi**, preziosi alleati per la salute dell'uomo e del pianeta, ma anche per compiere una riflessione condivisa sul **giusto valore da dare al cibo** e per **promuovere lo sviluppo sostenibile**.

Ancora **masterclass**, **degustazioni**, **analisi sensoriale** dei **vini novello** migliori d'Italia, **show cooking** e **tavole tematiche**. I ritmi del Sud hanno animato con musica dal vivo

In questo contesto anche la presenza del **Gal "Serre Calabresi"**, con **eccellenze del territorio**: la nocciola **Tonda di Calabria bio**, principale e prezioso ingrediente del **No&Mi**, la **deliziosa barretta** dal **profumo agrumato** e il **miele** di un'azienda di **Girifalco**.



Soddisfazione per la partecipazione è stata espressa dal direttore del Gal “Serre Calabresi”, **Scicchitano**: «Si tratta di un **evento**, tra i più **peculiari della nostra Calabria**, che da due decenni **unisce tradizione e turismo**, e che, in particolare, in quest’edizione ha posto in rilievo **l’agroalimentare di elevata qualità** e le **produzioni tipiche** delle diverse aree della Calabria, mediante la **presenza dei Gruppi di Azione Locale**».

Sempre nell’ambito del **progetto di cooperazione interterritoriale**

“**Filiere corte e mercati locali**”, altri quattro appuntamenti hanno avuto luogo tra novembre e dicembre nel territorio del Gal.

#### ▪ **“Bacco al Borgo” a Squillace**

A **Squillace**, una manifestazione di respiro particolarmente ampio ha registrato la **partecipazione di visitatori da vari luoghi della provincia**.

La prima edizione di “**Bacco al Borgo**” ha **animato le vie del centro storico**, trasformandole in una **vetrina di sapori e artigianato locale**, per raccontare attraverso **enogastronomia e tradizioni**, **l’identità del territorio**. L’atmosfera festosa della musica dal vivo ha accolto i numerosissimi partecipanti. Un’iniziativa realizzata dal **Comune di Squillace** e sostenuta dal **Gal “Serre Calabresi”**.



Giuseppe Burdino



Un'occasione per immergersi nella **cultura** e nell'**ospitalità**, tra cantine e botteghe aperte, di un luogo dalla storia antica.

«Un tributo – ha dichiarato il sindaco **Vincenzo Zofrea** – non solo alla tradizione vinicola locale, ma anche la possibilità di poter recuperare le **radici storico-culturali** che rendono il territorio unico. **Squillace** ha una storia millenaria.

Le influenze dalle **civiltà greca e romana** sono testimoniate dai reperti archeologici.

Proprio la civiltà greca ha lasciato un segno indelebile nell'identità locale, tanto da essere ancora oggi un **punto di riferimento culturale e simbolico per tutta la Calabria**».

Ha osservato ancora il primo cittadino, **Squillace** è strettamente legata a una

figura, alla quale ha dato i natali, «**Cassiodoro**, che ha lasciato **un segno indelebile nella storia della regione**, uno straordinario uomo di cultura, una delle menti più brillanti del V secolo.

**Cassiodoro** ha giocato un **ruolo fondamentale nella conservazione e diffusione del sapere** durante la caduta dell'Impero romano. Cassiodoro non solo ha fondato il **monastero di Vivarium**, divenuto un importante centro studi, ma è stato anche **un grande estimatore di queste terre e delle sue risorse**.



*Giuseppe Burdino*



La tradizione vinicola di **Squillace** ha origini antiche, i greci avevano individuato queste terre come idonee alla coltivazione delle viti, grazie al clima particolarmente favorevole.

Da allora la **cultura del vino** è diventata parte integrante della nostra identità, tramandata dalle generazioni e testimoniata dalle numerose cantine e dai vigneti che circondano il territorio.

La **fiesta del vino** ha rappresentato un'opportunità per valorizzare il territorio, le bellezze architettoniche e naturalistiche». Anche le **botteghe di ceramica**, con i loro capolavori, hanno concorso a rendere suggestiva l'atmosfera.

#### ▪ **“Il Festival dei sapori a Km 0” a Olivadi**

A **Olivadi** ha animato le vie del centro storico **“Il Festival dei sapori a Km 0”**, manifestazione per la realizzazione della quale, il **Comune** si è avvalso della collaborazione dell'**Associazione New Generation Libadium**.

«Un evento voluto per coniugare, **in una manifestazione la cultura gastronomica e le tradizioni culinarie** che un territorio ha sviluppato in secoli di storia, riflesso della biodiversità esistente. **Il mare, la montagna e la pianura si sono fuse in un compendio di sapori**, rappresentati dalle produzioni tipiche locali» nelle intenzioni dell'**Amministrazione comunale**.



Giuseppe Burdino



Il sindaco **Nicola Malta**, in particolare ha evidenziato, **la particolare partecipazione e il vivo interesse dei presenti**, in un'ottica di crescita con la **valorizzazione delle risorse locali e la forte valenza aggregativa** della manifestazione.

«**“Il Festival dei sapori a Km 0”** è riuscita molto bene» – ha osservato **Onofrio Puntieri**, presidente dell'Associazione New generation Libadium. Sui banchi delle postazioni che

hanno posto a stretto contatto la popolazione con i produttori: **salumi, formaggi, agrumi, miele, salse, tabasco e i sottoli**, «quest'ultimi – ha sottolineato Puntieri – **simbolo di una realtà contadina e di una tradizione di conserve** che in passato era particolarmente importante per l'**economia domestica** delle famiglie. Una tradizione ancora oggi viva». Partecipanti sono giunti da un ampio comprensorio esteso dall'area interna alla costa ionica.

Nello stesso giorno, l'**Amministrazione comunale** ha proceduto **all'inaugurazione della Biblioteca**, all'interno della quale sono state previste postazioni con **hobbisti ed artigiani**.

L'**Associazione Livadia** ha, invece, curato l'organizzazione del convegno **“L'importanza dei prodotti a Km 0 per la valorizzazione del territorio e per la salvaguardia della salute”**.

Iniziative che sinergicamente hanno concorso alla promozione del luogo e delle sue risorse.



## ▪ Degustazione a Gagliato



A **Gagliato**, il Comune in collaborazione con la **Pro-loco**, ha dato vita ad una **degustazione di prodotti tipici** dell'area Gal, dai **caseari**, ai **salumi**, ai **sottoli**. Sei i gazebo collocati nella centralissima **Via Regina Margherita**, nei pressi del **Municipio**.

**Show cooking delle tipiche zepole** sono stati realizzati da ristoratori del luogo. **Una manifestazione in clima natalizio** dagli addobbi alla presenza dei **tradizionali zampognari** che hanno allietato la serata e le vie cittadine.

Anche i titolari degli esercizi commerciali sono stati coinvolti, con apertura prolungata. La locale pasticceria ha offerto l'assaggio di diversi dolci.

«L'evento ha avuto come finalità **la promozione dei prodotti locali**, in una serata piacevole che ha registrato la **partecipazione della cittadinanza**, nonostante la stagione invernale e il clima. Importante è stata anche la sua funzione aggregativa, in un paese di circa 450 abitanti, gran parte dei quali anziani, che non hanno mancato di essere presenti.

L'evento ha rappresentato anche **un'occasione di animazione in un periodo di festa**, un'occasione di incontro, di **trasmissione di saperi e di tradizioni tra generazioni**» ha dichiarato il sindaco **Salvatore Sinopoli**.



Giuseppe Burdino

## ▪ “Gusto e Tradizione” a Cortale



A **Cortale**, la manifestazione “**Gusto e Tradizione**”, è stata dedicata al **fagiolo locale**, un prodotto di eccellenza e di forte **identità territoriale**, che nel 2013 ha ottenuto il marchio **De.co**.

Il fagiolo di Cortale, è **presidio Slowfood** dal 2020. Rappresenta uno **scigno di sapori**, assommando entro questa denominazione cinque varietà: la **reginella bianca** (detta “**ammalatèddha**”), la **reginella gialla**, la **cannellina bianca** (o **rognonella** per la

forma simile a un rene), la **cocò gialla** (nota anche come “**limunidu**”) e la **cocò bianca**.

«Negli anni sono stati compiuti significativi passi avanti **nella promozione e nella valorizzazione dei fagioli locali**. Tuttavia per garantire che questi **progetti siano sostenibili e duraturi**, è necessario **implementare progetti di continuità** che mirino a consolidare ed ampliare i risultati raggiunti», ha dichiarato il sindaco **Francesco Scalfaro**, in rappresentanza dall’**Amministrazione comunale di Cortale** che ha realizzato l’evento.

**Percorsi di degustazione, stand gastronomici e di artigianato** hanno animato le vie del centro storico. Gli avventori hanno potuto gustare i **fagioli**, simbolo un tempo di un’**alimentazione povera e contadina, oggi ricercati e vera prelibatezza**, declinati in varie preparazioni culinarie.





*Giuseppe Burdino*



In degustazione anche **salumi, formaggi locali, l'olio, il dolce tipico di Cortale, la "graffiòla", dalle origini molte antiche e simbolo delle occasioni di festa. In mostra anche la seta e i ricami tipici.**

«La finalità della manifestazione – ha ancora comunicato il primo cittadino – è stata **promuovere i**

**prodotti tipici, in primis i fagioli, e farne maggiormente conoscere le peculiarità e qualità. Ma al contempo si è voluto valorizzare il luogo. L'evento ha riscosso notevole partecipazione».**