Mer 04 Ott, 2023

“DOP & FRIENDS” Al via il progetto di valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche della provincia di Frosinone

“**DOP & FRIENDS”**, al via il progetto enogastronomico integrato per la valorizzazione delle produzioni DOP della provincia di Frosinone. La presentazione, che coinvolgerà gli Istituti scolastici di tutto il territorio, è in programma il prossimo **24 ottobre**, a partire dalle 10.30, nella Sala di Rappresentanza del **Palazzo Ducale di Atina**.

Un’iniziativa, promossa dalla Camera di Commercio, con il supporto operativo dell’Azienda Speciale Informare, a sostegno dei produttori delle

quattro DOP rappresentati da tre Consorzi e dal Comune di Picinisco. Ad operare in sinergia il **“Consorzio per il riconoscimento e la valorizzazione del fagiolo cannellino di Atina DOP”**, il **“Consorzio di tutela del peperone di Pontecorvo DOP”**, il **“Consorzio di tutela Cabernet Atina DOP”** ed il **Comune di Picinisco** per la DOP del rinomato pecorino.

Questi **gli obiettivi principali di “DOP & FRIENDS”**: supportare i produttori e le produzioni certificate; favorire la creazione di un paniere di prodotti d’eccellenza; realizzare o partecipare ad eventi culturali o fieristici; creare sinergie con il mondo del turismo enogastronomico e con i canali GPP (green public procurement), ovvero fornitura della ristorazione scolastica e universitaria; realizzare un sito web a supporto dei produttori, degli operatori del settore, delle scuole e dell’iniziativa ed attuare interventi didattici con le scuole del territorio. Hanno concesso il Patrocinio all’evento del 24 ottobre l’ARSIAL, la Provincia di Frosinone, l’Università degli Studi di Cassino e del Lazio Meridionale, i Comuni di Pontecorvo e di Atina.

La soddisfazione di Ente e Azienda Speciale

“Valorizzare e promuovere le eccellenze enogastronomiche a marchio DOP della provincia di Frosinone significa essere al fianco di un tessuto produttivo fondamentale per l’economia del nostro territorio. – Ha commentato il Presidente della Camera di Commercio Frosinone Latina, **Giovanni Acampora** – Con “DOP & FRIENDS” ci apprestiamo a creare una rete di produttori locali rafforzata ed in grado di competere sui mercati nazionali. La promozione di eventi culturali e fieristici sarà un volano per rilanciare i nostri marchi DOP. L’incremento di queste produzioni è, infatti, direttamente legato ad una migliore performance in termini economici ed occupazionali delle aziende operanti nel settore agricolo e nel comparto legato al turismo enogastronomico. Abbiamo scelto di coinvolgere anche le

scuole in questo percorso perché far conoscere agli studenti i nostri prodotti d'eccellenza vuol dire piantare un seme importante nel percorso formativo di ognuno di loro. Parleremo a molti alunni di Istituti ad indirizzo Agrario ed Alberghiero, giovani che si apprestano a costruire il loro futuro proprio guardando a questi settori. Dobbiamo far comprendere a questi ragazzi che noi ci siamo, che lavoriamo per tutelare le nostre eccellenze e quindi il loro futuro professionale in questa provincia".

"L'attività didattica nelle scuole, che ci apprestiamo a promuovere con questo importante ed innovativo progetto, sarà svolta da fine ottobre fino a novembre; per ogni scuola sono previste due giornate formative da 3 ore di lezione ciascuna. Un primo importante passo per imprimere nelle nuove generazioni il valore delle produzioni enogastronomiche che racchiudono la storia del territorio. – Ha affermato il Presidente dell'Azienda Speciale **Luigi Niccolini** – Sensibilizzare i ragazzi alla cultura del cibo e di una sana alimentazione, far conoscere loro le tecniche di produzione, l'impatto che hanno sull'ambiente, le caratteristiche organolettiche e nutrizionali delle eccellenze DOP locali, significa valorizzare un settore trainante della nostra economia. Collegandosi al sito web del progetto gli alunni ma anche le loro famiglie avranno l'opportunità di vedere video, scaricare dispense e conoscere da vicino ognuno dei prodotti DOP locali, quali Cannellino e Cabernet di Atina, Pecorino di Picinisco e Peperone di Pontecorvo. Un'attività di promozione e conoscenza a 360° che avrà ricadute positive sull'intero comparto".

Il programma dell'evento del 24 ottobre

Ore 10:30 - CONVEGNO "DOP - Cannellino di Atina - Pecorino di Picinisco - Peperone di Pontecorvo. Come interagire con il mondo scolastico, ampliare la base produttiva e affrontare i circuiti di approvvigionamento alimentare".

Interverranno per i saluti istituzionali: Pietro Volante, Sindaco di Atina; Giovanni Acampora, Presidente della Camera di Commercio Frosinone e Latina; Luigi Niccolini Presidente Azienda Speciale Informare; Andrea Amata, in rappresentanza della Provincia di Frosinone; Anselmo Rotondo, Sindaco di Pontecorvo; Marco Scappaticci, Sindaco di Picinisco; Luigi Castrechini, Presidente del Consorzio di tutela del peperone di Pontecorvo ed Enrico Rossi, Presidente del Consorzio di tutela Cabernet Atina DOP.
Tra i relatori previsti gli interventi di Carlo Giannandrea, Presidente del Consorzio per il riconoscimento e la valorizzazione del cannellino di Atina e coordinatore del progetto; Claudio Di Giovannantonio, Responsabile Area Tutela risorse e vigilanza sulle produzioni di qualità di ARSIAL; Marcello De Rosa, Docente Dipartimento di Economia e Giurisprudenza dell'UNICAS; Angela Bianchi, Dirigente Istituto Comprensivo di Atina; Patrizia Patini, Esperta in enogastronomia; A moderare l'incontro il giornalista Alessio Porcu.
Alle ore 13:00 è prevista una degustazione che includerà prodotti a marchio comunitario, sia della provincia di Frosinone che di Latina, per una valorizzazione più ampia delle eccellenze di cui il territorio è testimone. Il servizio di degustazione sarà realizzato a cura del settore alberghiero del Polo professionale di Cassino I.I.S. San Benedetto. Dalle 14.30 alle 17.30 sono in programma visite guidate con navette presso cantine, caseifici e centri di coltivazione e confezionamento del cannellino di Atina.

Stampa in PDF

PDF

Ultima modifica

Mer 04 Ott, 2023

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Select rating
Average: 4 (1 vote)

Rate