Mer 25 Ott, 2023

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

Presentato ufficialmente nella giornata di ieri, martedì 24 ottobre, **“DOP & FRIENDS”,** il progetto enogastronomico integrato per la valorizzazione delle produzioni DOP della provincia di Frosinone. In una Sala di Rappresentanza del **Palazzo Ducale di Atina** gremita, alla presenza degli Istituti scolastici, ha preso il via l’importante iniziativa promossa dalla Camera di Commercio Frosinone Latina, con il supporto operativo

dell’Azienda Speciale Informare, a sostegno dei produttori delle quattro DOP rappresentati da tre Consorzi e dal Comune di Picinisco. **“DOP & FRIENDS”** vede, infatti, 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.

Per i saluti istituzionali sono intervenuti: **Pietro Volante**, Sindaco di Atina; **Luigi Niccolini**, Presidente dell’Azienda Speciale Informare, che ha portato i saluti del Presidente della CCIAA, **Giovanni Acampora**; **Florindo Buffardi**, consigliere camerale e Vicepresidente di 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.

Ricco il parterre di relatori, ad entrare nel vivo dei lavori: **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 dell’Istituto Comprensivo di Atina e **Patrizia Patini**, Esperta di enogastronomia e valorizzazione della cucina regionale. A moderare l’incontro il giornalista **Alessio Porcu**.

“La Camera di Commercio e l’Azienda Speciale hanno il dovere di supportare le imprese e favorire il loro sviluppo e, di conseguenza, quello dell’economia dei territori sui quali operano. - Ha affermato il Presidente dell’Azienda Speciale **Luigi Niccolini** – In tal senso, va evidenziato come le produzioni enogastronomiche siano riconosciute, all’unanimità, quali

elemento principale per valorizzare un territorio, attrarre un turismo esperenziale e promuovere l'indotto legato alle produzioni DOP. Sono proprio i prodotti d'eccellenza, di nicchia, quelli sui quali la provincia di Frosinone, come anche quella di Latina, hanno tutte le carte in regola per poter competere sui mercati nazionali ed internazionali. Per essere preparati e competitivi, però, dobbiamo puntare sulla promozione e sulla formazione. La conoscenza è la base da cui ripartire e l'aver coinvolto in questo progetto che oggi presentiamo gli studenti degli Istituti Agrari ed Alberghieri è un primo importante tassello. Saranno proprio questi giovani - in qualità di consumatori e di futuri operatori del settore – che dovranno essere adeguatamente formati per capire cosa significhi oggi fare agricoltura. Dovranno destreggiarsi tra cambiamenti climatici, esigenze di consumatori sempre più attenti, richiesta di produzioni di elevata qualità ma che abbiano ridotto impatto ambientale. In quest'ottica, come Ente e Azienda Speciale, ribadiamo la nostra posizione di sempre: le produzioni d'eccellenza dei nostri territori vanno sì valorizzate ma a patto che venga loro riconosciuto il giusto valore sul mercato. Perché, laddove manca sostenibilità economica non può esserci sostenibilità ambientale. Con "DOP & FRIENDS", diamo il via ad un nuovo ed innovativo percorso che, nella piena unità d'intenti, porterà le nostre produzioni DOP ad avere il riconoscimento che meritano".

Ad illustrare gli obiettivi principali di "DOP & FRIENDS", il Consigliere camerale e Vicepresidente con delega a Formazione e Turismo di Informare, **Florindo Buffardi**: "Supportare i produttori e le produzioni certificate; favorire la creazione di un paniere di prodotti d'eccellenza; promuovere la realizzazione di 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 e delle scuole ed attuare interventi didattici con gli Istituti scolastici del

territorio. Sono queste le principali finalità dell'iniziativa. - Ha spiegato Buffardi - Valorizzare e promuovere le prelibatezze enogastronomiche a marchio DOP della provincia di Frosinone significa essere al fianco di un tessuto produttivo fondamentale per l'economia del nostro territorio. Con "DOP & FRIENDS" ci apprestiamo a creare una rete di produttori locali rafforzata ed in grado di competere sui mercati nazionali, incentivando i giovani ad investire in questi settori per il loro futuro".

Al termine del convegno è stata organizzata una degustazione con prodotti a marchio comunitario, sia della provincia di Frosinone che di Latina, per una valorizzazione compiuta ed ampia delle eccellenze di cui il territorio è testimone. Il servizio di degustazione è stato realizzato a cura del settore alberghiero del Polo professionale di Cassino I.I.S. San Benedetto. A seguire, si sono tenute visite guidate presso cantine, caseifici e centri di coltivazione e confezionamento del cannellino di Atina.

Il commento del Presidente Acampora

A margine dell'appuntamento, il Presidente della Camera di Commercio Frosinone Latina, **Giovanni Acampora,** ha commentato: "Coinvolgere il mondo della formazione oggi è assolutamente prioritario per avvicinare i ragazzi all'economia reale del territorio in cui vivono. Grazie al supporto dell'Azienda Speciale della Camera di Commercio, saranno formati 600 studenti. Abbiamo iniziato un nuovo corso, che ha come **presupposto il dialogo aperto e partecipato**, perché per valorizzare le eccellenze di un territorio non si può prescindere da un forte spirito di coesione. Le produzioni di qualità sono la vetrina che, con "gusto", racconta la cultura, la storia e le tradizioni di un luogo. Un insieme di valori, che ha una grande capacità di attrazione e una potenza moltiplicativa in termini di valore economico indotto - penso ad esempio al turismo enogastronomico -, che

impone un’azione coesa e strutturata per coglierne tutte le potenzialità. Il dialogo che abbiamo avviato con i rappresentanti dei Consorzi di Tutela delle DOP e con le Istituzioni locali, con i quali si è instaurata una proficua collaborazione, si ispira al rispetto dell’identità di ogni luogo, le cui origini e la cui storia si intrecciano in un patrimonio collettivo, che ne rappresenta il motore e la forza. Il progetto che abbiamo condiviso ha come primo obiettivo proprio quello di rafforzare la coesione tra le filiere produttive, attivando un processo di crescita e sviluppo che possa valorizzare le eccellenze che contraddistinguono questa terra e che rappresentano competenze uniche da tutelare”.

Galleria immagini

Stampa in PDF

PDF

Ultima modifica

Mer 25 Ott, 2023

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Select rating
Average: 4 (1 vote)

Rate