Alla "I Fiera Mediterranea Food & Beverage" un seminario della Copagri

Data: 11 novembre 2010 | Autore: Redazione



Domani il concorso enogastronomico che coinvolge le scuole alberghiere della Calabria

CATANZARO -“Economia produttiva agricola, cooperazione, rafforzamento della legalità”. E’ stato questo il tema del seminario organizzato dalla Copagri Calabria, finalizzato a dimostrare come sia possibile coniugare rafforzamento della legalità sul territorio ed economia produttiva reale. “Che ciò sia possibile è comprovato – è stato detto – dalle numerose iniziative a taglio cooperativistico esistenti sul territorio regionale che, operando a cavallo tra sociale ed economico, hanno realizzato, o si prefiggono di realizzare, investimenti di risorse economiche, professionali e lavorative per mettere in produzione terreni agricoli sottratti dallo Stato alla criminalità organizzata”. [MORE]
Ad animare il seminario, Carmelo Vazzana, presidente della Copagri Calabria, Antonio Napoli, amministratore della cooperativa sociale “Valle del Marro”, don Salvatore Santaguida, coordinatore della cooperativa sociale “Talità Kum” di Stefanaconi, Tommaso Innocenti, coordinatore dell’Associazione temporanea di scopo promossa da varie organizzazioni agricole per la gestione dei terreni confiscati alla ‘ndrangheta.
E nello stesso pomeriggio, molto partecipato è stato il corso di assaggio dell’olio extra vergine d’oliva, a cura dell’Organizzazione esperti assaggiatori.
Domani è la giornata in cui si terrà il tanto atteso I Concorso enogastronomico “Gustando la Calabria”, organizzato dall'Ufficio Scolastico Regionale. Un concorso che coinvolge gli Istituti Professionali per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione della Calabria che si confronteranno

proponendo piatti a base di prodotti tipici calabresi, cui abbineranno vini del territorio.
Le scuole gareggeranno per categorie. Nella preparazione dei primi piatti si cimenteranno gli istituti di Locri, San Giovanni in Fiore, Tropea e Trebisacce; per i secondi piatti le scuole di Soverato, Taverna, Paola e Lamezia Terme; per i dolci, Polistena, Villa San Giovanni, Soverato e Castrovillari.

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/alla-i-fiera-mediterranea-food-beverage-un-seminario-della-copagri/7722