Ottima riuscita per la prima edizione del Festival delle Contrade Ospitali di Altomonte

Data: Invalid Date | Autore: Nicola Cundò



Si è svolta nella contrada Montino di Altomonte la prima edizione del Festival delle Contrade Ospitali, iniziativa fortemente voluta dal presidente dell'Accademia Sapori del Sole, Filiberto Belmonte, e sostenuta dall'Amministrazione comunale. Un pomeriggio e una serata in cui si è respirato aria di campagna e incontrato le realtà contadine che animano quei luoghi così speciali, con momenti di aggregazione spontanea a cui molti non sono più abituati, circondati da un ambiente agreste, pieno di vitalità e passione: a testimoniarlo c'erano una ventina di stand degli operatori economici locali e delle aziende agricole del territorio.

Non è frequente che oggi si organizzino incontri ed eventi in contesti rurali, con aree interne che invece si scoprono dotate di grande vitalità e potenzialità.

L'invito a partecipare è stato accolto con favore da molti rappresentanti istituzionali, nonché da esperti e cultori delle tradizioni enogastronomiche, tanto che il gruppo dei relatori era particolarmente qualificato.

Anche la politica era rappresentata ai massimi livelli istituzionali, con il sindaco di Altomonte Giampietro Coppola a farla da padrone, con l'ex senatrice ed imprenditrice Michela Caligiuri, ma soprattutto con l'Assessore regionale con delega all'Agricoltura, Gianluca Gallo.

Numerosi erano anche i tecnici del settore e i rappresentanti di associazioni che si occupano del mondo dell'agroalimentare. Dopo l'inaugurazione della prima edizione e i saluti di rito dell'organizzatore e degli amministratori locali, si sono aperti i lavori di un interessante workshop sul tema "Agricoltura, Tradizioni e Sapori: accogliamo il Progresso", moderato magistralmente dal giornalista enogastronomico Valerio Caparelli, grande esperto di promozione e marketing territoriale.

Ad animare il dibattito della manifestazione, insieme all'assessore comunale all'agricoltura, Emilia Romeo, e all'intervento della consigliere delegata alle Contrade Ospitali, Maria Piraino, a calamitare l'attenzione dei partecipanti è stato il Sindaco di Altomonte, Gianpietro Coppola, intervenuto sul percorso sostenuto dalla sua amministrazione riguardo lo sviluppo rurale del proprio territorio e per le numerose iniziative avviate in rete con altri comuni ed enti consortili finalizzate a dotare le campagne e le aziende agricole di sistemi di irrigazione moderni e condivisi, che da un lato possono abbattere i costi delle singole aziende e dall'altro potranno incentivare l'introduzione di nuove coltivazioni.

Sono stati poi i tecnici a descrivere come esperti ciò che quei territori sono in grado di produrre: vino, mandorle, albicocche, olio extravergine, miele e carni, anche di suini allevati allo stato brado, che per l'occasione e per i palati dei tanti convenuti erano state trasformate in porchetta, oltre alle tante altre produzioni locali di altissima qualità, dotate di grandi potenzialità e di ottime prospettive di successo sul mercato nazionale ed estero.

Sul marketing e la valorizzazione delle produzioni tradizionali e di nicchia calabresi si è soffermato invece Giorgio Durante, in rappresentanza dell'Accademia delle Tradizioni Enogastronomiche di Calabria, mentre sulla necessità di fare rete ha indugiato l'imprenditrice Fulvia Caligiuri, che ha sottolineato quanto quel territorio sia fatto di piccole realtà ma anche di grandi aziende, che da anni operano sul mercato europeo con successo e che danno occupazione a centinaia di persone.

Il professore Luigi Gallicchio dell'Istituto agrario Mancini-Tommasi di Cosenza ha raccontato ciò che si produce da sempre su quel territorio, a partire da vitigni particolari dei quali si chiede oggi il riconoscimento come vitigno autoctono. Proprio sulle peculiarità del vitigno Balbino, sul quale si è lavorato molto negli ultimi anni, si è soffermato l'agronomo e ricercatore Vincenzo Roseti, che ha parlato del ruolo che deve ricoprire l'Accademia dei Sapori del Sole sul territorio dell'Esaro e del Pollino.

Sulle potenzialità di questo comprensorio ricadente nell'area del Gruppo di Azione Locale Valle del Crati si è incentrato l'intervento della vice presidente del GAL, Rosaria Amalia Capparelli, che con l'occasione ha presentato le numerose azioni messe in campo a sostegno dell'innovazione e della promozione delle produzioni locali.

A concludere la serata, prima della prosecuzione della festa, con balli e canti tradizionali, oltre alla degustazione di piatti tipici e bontà stagionali, ci ha pensato l'Assessore regionale con delega all'Agricoltura, Gianluca Gallo, che con precisa puntualità ha enumerato i tanti investimenti previsti nell'ambito della comunicazione e della promozione delle filiere più importanti di questa regione, oltre a sottolineare l'importanza dell'investimento in attività formative per i giovani operatori dell'agroalimentare.

A supporto del ragionamento e della prospettiva illustrata dall'Assessore Gallo è intervenuto nuovamente Giorgio Durante, che ha suggerito un approccio alla formazione, decisamente sistematico e integrato anche rispetto a quelle che sono le peculiarità delle tecniche agrarie.

Un approccio integrato come regola di un nuovo modus operandi, ha proseguito Durante, che è in sostanza l'humus sul quale si è sviluppato il progetto della Fondazione Iridea di Cosenza: un ITS Academy (Istituto Tecnico Superiore) che ha avviato una serie di attività formative ed esperienziali

nell’ambito dell’agroalimentare, dove le tecniche agronomiche più moderne, legate all’utilizzo di sofisticati sistemi di controllo e monitoraggio (*la cosiddetta Agricoltura 4.0*), si sposano con le più moderne tecniche di marketing e comunicazione.

Rivolgendosi all’assessore Gallo, Durante ha tenuto ad evidenziare la presenza di una realtà formativa così specifica, appunto l’ITS Iridea, messa a disposizione dei giovani per un percorso di alta specializzazione post diploma, che raggiunge livelli molto alti di professionalità, con giovani e meno giovani che, una volta acquisito il titolo europeo (EQF), possono approcciare al mondo del lavoro con una preparazione adeguata, peraltro sempre più richiesta proprio nell’ambito dell’agroalimentare.

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/ottima-riuscita-per-la-prima-edizione-del-festival-delle-contrade-ospitali-di-altomonte/130640