Salgono in cattedra i salumi di Calabria con 61 maestri assaggiatori ONAS

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



Salgono in cattedra i salumi di Calabria con 61 maestri assaggiatori ONAS, oltre 50 diversi prodotti in concorso e 20 aziende calabresi rappresentate

ACRI (CS) 22 APRILE -Numeri di successo per la prima edizione del concorso regionale per la valorizzazione delle produzioni della salumeria d'eccellenza, intitolato al compianto Francesco Monaco.

Un incontro che si candida già come un importante appuntamento annuale nell'ambito del comparto agroalimentare regionale. [MORE]

Il concorso, fortemente voluto dall'Agenzia Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura, si concluderà oggi ad Acri (CS) con un evento finale al quale parteciperanno moltissimi maestri assaggiatori ONAS provenienti da tutta Italia.

Un'occasione interessante per le aree interne di essere poste al centro dell'attenzione nazionale, protagoniste con un evento che è volto alla valorizzazione delle produzioni tipiche, che rappresenta un modello di sviluppo auspicato da tempo ma che stenta ancora a diventare prassi.

Da giorni, insieme a tante altre compagini regionali, è presente una rappresentanza della Valle d'Aosta, con la Maestra Vilma Cianci, anche se non mancano esperti come il Maestro Vincenzo di Nuzzo, che conosce molto bene i salumi di suino nero di Calabria, e altri 60 maestri guidati dalla Presidente nazionale ONAS, Bianca Piovano, che ha manifestato grande soddisfazione per quello che il neocostituito gruppo ONAS Calabria, coordinato dal divulgatore ARSAC Martino Convertini, è riuscito a fare in poco più di un anno.

Nel gruppo che ha appena concluso il percorso formativo con gli esami per diventare Maestri assaggiatori è presente anche una folta rappresentanza di membri dell'Accademia delle Tradizioni Enogastronomiche di Calabria, ente riconosciuto dalla Regione Calabria, che opera nel campo dell'enogastronomia a tutto tondo e che ha come obiettivo la ricerca, la conservazione e la valorizzazione delle produzioni tipiche regionali.
Anche il suo Presidente, Giorgio Durante, esprime compiacimento per la lungimiranza mostrata dalla Regione Calabria attraverso l'iniziativa organizzata dall'ARSAC nel voler valorizzare i salumi di eccellenza regionali, obiettivo condiviso e fortemente auspicato dall'Accademia.

In occasione dell'evento conclusivo che consegnerà alla vedova di Francesco Monaco il riconoscimento dell'Agenzia regionale, saranno premiate diverse aziende regionali impegnate nella produzione di salumi, in concorso con diverse categorie: salumi tradizionali, salumi DOP e salumi di Suino Nero di Calabria.
Da sottolineare come il gruppo ONAS Calabria, coadiuvato dai suoi Maestri assaggiatori, vista la qualità dei prodotti presentati, abbia dovuto faticare non poco per determinare la graduatoria finale.

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/salgono-in-cattedra-i-salumi-di-calabria-con-61-maestri-assaggiatori-onas/106293