

A San Giovanni in Fiore successo per i grani antichi. Il Comune pensa al De.co per la pitta 'mpiglia

Data: 5 luglio 2019 | Autore: Redazione



SAN GIOVANNI IN FIORE (CS) 7 MAGGIO -Si è svolta a San Giovanni in Fiore, ottenendo un ottimo successo di pubblico, la giornata dal tema “Ruralità ed Innovazione”. La manifestazione è stata ospitata dall'Istituto d'istruzione superiore “Leonardo da Vinci” e ha visto impegnati gli alunni della sezione alberghiera nella preparazione della pitta 'mpigliata e di prodotti da forno utilizzando le farine derivate dalla lavorazione dei grani antichi “verna e Senatori Cappelli” e della segale.

La giornata si è aperta con il workshop “I grani antichi tra salute e marketing territoriale” i cui lavori sono stati introdotti dall'assessore alla cultura ed alle attività produttive del Comune di San Giovanni in Fiore Milena Lopez, che ha illustrato l'iniziativa.

“Ruralità ed innovazione – ha spiegato l'assessore Lopez – conclude un progetto culturale ampio e complesso definito “Tradizioni rurali ed atmosfere medievali” che ha ricevuto il finanziamento della Regione Calabria, relativamente al bando per gli eventi culturali 2018, indirizzato alla promozione e valorizzazione del nostro patrimonio storico/culturale, delle tradizioni anche legate ai prodotti tipici. Si è sviluppato in tre tappe: nel novembre 2018 con la manifestazione “In vino felicitas”, abbiamo sostenuto concretamente la tradizionale festa di San Martino, mentre nello scorso mese di marzo si è svolto l'evento “Il Medioevo e Gioacchino da Fiore”, proteso ad una più capillare diffusione

dell'immenso patrimonio culturale legato alla figura di Gioacchino da Fiore e, dunque, delle nostre radici".

"La giornata odierna dedicata ai grani antichi – ha concluso l'assessore Lopez- nasce dalla convinzione che queste colture possano rappresentare una opportunità per il nostro territorio, soprattutto se legate ai nostri prodotti tipici come la pitta 'mpigliata sulla quale, come amministrazione comunale, stiamo puntando molto, organizzando altri momenti di valorizzazione sempre in stretta collaborazione con l'istituto scolastico che ci ospita. Per la pitta 'mpigliata, in particolare, stiamo pensando al riconoscimento De.co. In questo contesto, ci appare importante partire dalle materie prime, quindi il recupero di questi grani antichi, non solo perché più sani, ma anche perché vorremmo far diventare le nostre produzioni enogastronomiche espressione totale e completa del territorio, dalla materia prima al prodotto finito". Sono, quindi, seguite le relazioni di Biagio Oliverio, Communication Strategies, che si è soffermato sulla individuazione del cibo autentico per un'alimentazione salutare, di Mariano Serratore dell'associazione ABC, che ha posto l'accento sulle produzioni alimentari locali e la loro riconoscibilità attraverso l'utilizzo di sistemi di garanzia partecipata, di Giancarlo Statti, professore di biologia farmaceutica presso l'Università degli studi della Calabria, che ha puntato sul valore dei grani antichi tra biodiversità e salute, di Fabrizio Paese, professore agronomo del Leonardo da Vinci e di Lina Pecora consigliere nazionale dell'ordine dei dottori agronomi e dottori forestali, che ha parlato delle coltivazioni a Km zero, soffermandosi sulla importanza di creare una filiera a Km zero e sul ruolo dell'agricoltura odierna che, nel rispetto della tradizione, deve necessariamente aprirsi alla innovazione.

Dal confronto, infine, è emersa la necessità di realizzare in Calabria una forte cultura della cooperazione, per avviare processi virtuosi volti alla creazione di micro filiere per uno sviluppo economico sostenibile e per implementare l'economia locale.

La giornata è proseguita con la degustazione dei prodotti tipici sangiovannesi, rigorosamente preparati con l'utilizzo di grani antichi.