Un marchio di qualità per piatti e produzioni tipiche materane

Data: Invalid Date | Autore: Anna Giammetta



Matera- 27 Maggio 2014- Sarà un marchio a certificare la qualità dei piatti tipici lucani. Sulle tavole dei buongustai e dei turisti che visiteranno Matera, infatti, grazie ad un progetto a cui sta lavorando la Camera di commercio della città dei Sassi arriveranno solo piatti e produzioni a filiera certificata. Un progetto seguito dall' Istituto nazionale di ricerche turistiche (Isnart) che redigerà un disciplinare che certifichi menù e tipicità di una cucina, che ha fatto della genuinità e delle specificità uno dei fattori di attrazione della Dieta Mediterranea e dell'offerta turistico culturale del territorio. Il presidente dell'Ente Camerale, Angelo Tortorelli, e il direttore tecnico dell'azienda speciale Cesp Vito Signati hanno definito gli aspetti tecnici della nuova iniziativa con il direttore generale dell'Isnart Giovanni Cocco. [MORE]

" La certificazione di qualità per piatti e prodotti tipici della gastronomia locale –ha detto il presidente della Camera di commercio, Angelo Tortorelli- è un fatto innovativo che qualificherà l'intera filiera agroalimentare, dal produttore al ristoratore. Si lavora a un disciplinare che diventerà un valore aggiunto per gli operatori economici e garanzia per turisti e buongustai. A tutto questo va aggiunta l'azione di marketing garantita dai marchi di qualità,come accaduto in passato – e con altri parametri- per strutture ricettive e ristoranti. L'iniziativa valorizzerà ulteriormente quanto si sta facendo per il progetto Mirabilia, che ha messo in rete i siti Unesco di 10 camere di commercio e dei territori di competenze, tanto da essere stato selezionato per la candidatura italiana al premio " European Enterprise Promotion Award" . E' un contributo concreto,inoltre, al percorso di candidatura di Matera

a capitale europea della cultura per il 2019, che ha nella cultura del mangiare bene e genuino uno dei fattori di attrazione della sua offerta". Il progetto sarà operativo dopo l'estate, con la presentazione del disciplinare e dei vari aspetti organizzativi.

Anna Giammetta

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/un-marchio-di-qualita-per-piatti-e-produzioni-tipiche-materane/66083