

Si è conclusa tra conferme e novità "Assaporagionando", la tre giorni del Salone dei prodotti tipici, che ha visto diverse aziende partecipanti. Le conferme in questa nona edizione riguardano il sostegno e l'esperienza di chi da diversi anni cura la buona riuscita della manifestazione. Le novità riguardano l'arricchimento del programma e le nuove idee apportate dal giovane team della neonata associazione che prende il nome proprio dall'evento. Il risultato? Momenti esaltanti, di grande spessore, di gusto e anche di diletto. Filo conduttore di quest'anno i 150 anni dell'Unità d'Italia celebrati in contemporanea al decennale di Assaporagionando. Hanno dato inizio alla manifestazione il discorso del direttore organizzativo, Carlo Franzisi e del presidente di Assaporagionando e il taglio del nastro di Luigi Maiorano, vice sindaco in rappresentanza dell'amministrazione comunale che in questa edizione, più degli altri anni, ha preso a cuore l'iniziativa.

La cerimonia di consegna dei premi Cultura d'impresa, sociale e legalità, è stata moderata dal giornalista Piero Cirino.

Il primo a ricevere il riconoscimento è stato Vincenzo Rostanzo, maestro nella lavorazione del legno che ha emozionato la platea ringraziando il padre per avergli consegnato il testimone di una tradizione artigianale lunga decenni. Il premio Cultura d'impresa-comunicazione è stato consegnato a Pietro Melia, giornalista Raitre Calabria dalla comprovata esperienza.

Infine, ma non per ultimo, è stato premiato per la Legalità il sostituto procuratore della procura di Catanzaro, Eugenio Facciolla che, nel suo intervento, ha sollevato la questione di come sia complicato oggi operare come magistrato - attese e prevedibili -, ma per i timori che il collega dell'ufficio di fianco possa fare ostruzionismo a indagini di per sé complicate. «Bisogna ammettere - ha affermato Facciolla - che ci sono delle mele marce non facili da distinguere».

Sabato, tre dicembre, l'esposizione è stata aperta al pubblico sin dal mattino. Le "Lezioni di gusto" di Gennaro Convertini, presidente dell'Associazione italiana sommeliers calabrese, sono state seguite da diversi operatori della ristorazione e della gastronomia ma anche da semplici cittadini acresi incuriositi nell'apprendere le tecniche di degustazione del vino e gli abbinamenti con i diversi tipi di alimenti. "Prodotti, tipici, ambiente e sviluppo": è stato questo il titolo del workshop che si è tenuto nel pomeriggio. La relazione introduttiva di Maurizio Nicolai, dell'Autorità di gestione Regione Calabria, si è soffermata sull'importanza di valorizzare la localizzazione del prodotto. «Non basta dire made in Calabria ma, ad esempio, made in Aciri può rendere riconoscibile un prodotto di qualità e il territorio da cui proviene». Onofrio Maragò, direttore tecnico della fondazione Field Regione Calabria, ha dato delucidazioni sulle attività della Field, braccio operativo della Regione Calabria che affianca l'ente anche nelle attività di promozione dello sviluppo locale.

L'assessore Michele Trematerra, anch'egli presente al dibattito, ha colto l'occasione per enunciare il progetto della Regione "L'impresa possibile" che permetterà a molti giovani di avere un supporto concreto per l'imprenditorialità. Un'occasione in più per scegliere di promuovere il territorio attraverso un'attività produttiva legata alle tipicità. Nicola Uccella, del dipartimento di Chimica dell'Università della Calabria, ha insistito sulla necessità di specializzarsi nella produzione dei prodotti tipici. «Che senso ha che in ogni luogo ci siano produzioni di panettone quando c'è Milano che è nota proprio per il panettone. Bisogna valutare di investire in prodotti che tengano conto delle risorse, peculiarità territoriali, tradizioni, eccetera. Solo così si può creare sviluppo».

Il vice sindaco Luigi Maiorano ha salutato i presenti complimentandosi con gli organizzatori della manifestazione e auspicando una maggiore collaborazione con Unsic e Assaporagionando per la realizzazione di eventi che promuovano le imprese e il territorio.

La serata si è chiusa con il concerto della vocalist Velia Ricciardi, accompagnata dalla chitarra del maestro Roberto Scornaienchi; i due artisti hanno saputo coinvolgere il pubblico presente, grazie alle capacità tecniche insieme alla notevole espressività.

*Filo
conduttore
di questa
edizione
i 150 anni
dell'Unità
Dopo
l'intratteni-
mento culi-
nario, si è
passati alla
celebrazione
decennale*

a piacevoli conferme e grandi novità, tre giorni all'insegna di prodotti tipici

Assaggi e premi ad Aciri

Pancia mia fatti capanna

numero 49 - Anno 10

sottimanale d'informazione regionale

Mezzoeuro

La giornata conclusiva di domenica 4 dicembre è stata ricca di appuntamenti. Babbo Natale, in piena atmosfera natalizia ricreata dalle musiche a tema, ha intrattenuto tanti bambini con foto e regali. Nel pomeriggio le caldaroste, preparate in occasione della sagra della castagna e abbinata al vino novello, sono andate letteralmente a ruba. L'evento popolare, inserito come speciale all'interno di Assaporagionando, è stato realizzato con la collaborazione della Pro loco di Aciri e la disponibilità del suo presidente, Gennaro Russo. In serata, inoltre, i visitatori hanno potuto degustare piatti caldi e freddi offerti dagli stessi espositori.

Dopo l'intrattenimento culinario si è passati alla celebrazione del decennale Assaporagionando 2001-2011. Un premio speciale è stato consegnato alla società sportiva Aciri calcio, rappresentata dal suo presidente Vincenzo Scaramuzza e attestati di merito e partecipazione sono stati consegnati ad aziende e collaboratori. Gran finale, poi, con il concerto di musica classica e leggera del tenore cosentino Stefano Tanzillo.

Assaporagionando è stato organizzato dall'omonima associazione in collaborazione con Cesapi, Unsic, Pro loco di Aciri e la partecipazione ed il patrocinio dell'amministrazione comunale di Aciri e la Comunità montana destra Crati-Sila Greca; inoltre con il patrocinio dell'assessorato Agricoltura della Regione Calabria, del Comune di Cosenza e lo sponsor Banca Bcc Mediocrati e di Caf tutela fiscale.