

Esperti a confronto per la valorizzazione di una filiera troppo spesso non considerata dagli amministratori locali

Agroalimentazione, motore di sviluppo per il territorio

Venerdì a Salerno in programma il seminario nell'ambito del Premio Internazionale Cucina Mediterranea

Anna Lorito

SALERNO - Ci vuole coraggio e molta passione oggi per investire nel fenomeno trainato dal sistema cibo che in maniera feconda s'intravede nella politica turistica svolta dai promotori dell'Associazione PromoSalerno che hanno ben compreso che le imprese agroalimentari del futuro operanti nel Mezzogiorno dovranno necessariamente fondarsi sulla mirata formazione del capitale umano e sulla costante valorizzazione delle tipicità STG (Specialità tradizionali gastronomiche), nonché sul rilancio delle bioeccellenze mediterranee, per la riscoperta delle ricette della cucina mediterranea, dell'antichissima cucina delle civiltà itali-

che della Terra campana, che ha elevato il Meridione a dignità gastronomica. E qui entra in gioco la seconda anima di PromoSalerno che grazie all'intuizione e alle abilità imprenditoriali dei suoi componenti, consapevoli che il marketing territoriale non s'improvvisa, in sinergia con partner accreditati, prima fra tutti l'Academia Barilla, centro internazionale di riferimento dell' "Italian food", oltre al prezioso supporto di numerosi enti locali è in grado di saper organizzare eventi in modo professionale e serio, come si configura il "Premio Internazionale della cucina mediterranea", in programma per il 23 giugno, con inizio alle 20.30 nella splendida location del Castello di Arechi, una manifestazione

che l'agenzia di marketing con una punta di orgoglio, vanta considerare, come unico e altamente qualificativo, insomma fiore all'occhiello di una vasta gamma di iniziative finora realizzate, unitamente alla valorizzazione del caleidoscopico segmento dell'artigianato locale che sta registrando un fenomeno di "upgrading" qualitativo. La cena di gala al Castello Arechi sarà presieduta da una giuria tecnica di esperti della ristorazione e della stampa specializzata sceglierà il vincitore del titolo 'ambasciatore della cucina mediterranea', un concorso che diversamente dall'anno scorso, che era riservato ad accreditati cuochi-gourmet, quest'anno è diretto ai migliori allievi/cuochi degli istituti alberghieri

del comprensorio provinciale e regionale. La politica turistica dell'Associazione PromoSalerno con queste iniziative intende trainare la cultura del sistema cibo nei nostrani territori di produzione, con l'obiettivo di far conoscere non solo prodotti ma paesaggi, ambiente e cuochi emergenti. Un seminario a Palazzo S. Agostino alle ore 17.00 su "Le produzioni tipiche agroalimentari. Strategie di valorizzazione", anticiperà la serata clou finale del Premio. Il focus di discussione, moderato dalla prof.ssa Carmen Gallucci, docente di marketing territoriale alla Facoltà di Economia e Commercio dell'Università degli studi di Salerno, dopo i saluti di Angelo Villani, Presidente della Provincia di Saler-

no e del sindaco Vincenzo De Luca, darà il via ai lavori introduttivi di Corrado Martinangelo, Assessore provinciale all'Agricoltura e di Rosario Cancro, componente dell'Associazione PromoSalerno. Gli interventi programmati vedranno le relazioni dei professori Gerardo Metallo, Vittoria Marino e Maria Teresa Cuomo; afferenti alla Facoltà di Economia dell'Ateneo salernitano; daranno un contributo anche Manuela Barzan funzionario dell'IRVAT e Domenico Maisto Presidente dell'Ordine dei Dottori agronomi e Dottori forestali della Provincia di Salerno. Suggellerà l'incontro Andrea Cozzolino, Assessore all'Agricoltura e alle Attività Produttive della Regione Campania.