

Fiera Interregionale Calitri; Brand irpino della \"pasta\" Tracciata e Sostenibile

Comunicato - 05/09/2014 - Calitri - www.cinquerighe.it

Da oggi anche la provincia di Avellino ha una pasta tracciata, sostenibile e di qualità; "Senatore Cappelli - Alta Irpinia", il brand con cui il Consorzio Formicoso Alta Irpinia (che raggruppa ben 25 famiglie di agricoltori) commercializza oggi il prodotto sia in punti vendita selezionati che attraverso gruppi d'acquisto. Un'iniziativa di grande rilievo su cui punta e scommette fortemente la Fiera Interregionale di Calitri. L'expo, in programma fino a Domenica 7 settembre presso il quartiere fieristico del paese, ospita infatti questa tipologia di pasta derivante dall'antica varietà di grano "Senatore Cappelli". E lo fa attraverso il Gal Cilsi coordinato da Mario Salzarulo. Il Gruppo di Azione Locale si è reso protagonista di un progetto di valorizzazione della filiera cerealicola nato quattro anni fa. Dopo, sostanzialmente, una fase di concertazione e sperimentazione, che ha coinvolto numerosi agricoltori, oggi la pasta debutta con successo nel mercato grazie alle sue significative caratteristiche nutrizionali ed organolettiche. Notevoli i numeri che caratterizzano le potenzialità del prodotto: con la raccolta 2014, si stima infatti di poter produrre circa 1.000 quintali di pasta. A qualificare maggiormente il marchio, che evoca i luoghi del Parco Letterario Francesco De Sanctis, un protocollo d'intesa con il sementificio Scarafia, con il molino foggiano De Vita, il pastificio artigianale Grania (Le Gemme del Vesuvio di Castello di Cisterna) e con lo stoccatore Mastrogiulio di Bisaccia. L'accordo tra gli attori della filiera è funzionale a garantire il processo che, dal seme alla pasta (trafilata al bronzo ed essiccata a basse temperature), viene controllato dal Consorzio degli agricoltori. Ma questa non è l'unica eccellenza agroalimentare presente nella Campionaria. Sempre il Gal Cilsi offre ai produttori, impegnati nelle attività di sperimentazione, l'opportunità di mettere in vetrina prodotti di altissima qualità come i formaggi derivati da "Latte Nobile del Formicoso", le fettuccine di zucche di Aquilonia dell'associazione "Terre d'Irpinia - la piccola agricoltura", alcune varietà locali di olio che, a breve, andranno ad arricchire il marchio "Olio delle Terre dell'Ofanto"; il quale sarà gestito dalla costituenda associazione di olivicoltori altirpini impegnati nelle attività di sperimentazione settoriale realizzate dal Gal. Ma non finisce qui. Negli stand del Gruppo di Azione Locale trova spazio anche l'artigianato artistico con l'esposizione di manufatti in ceramica e con i laboratori "CretAttiva" (organizzati dal Gal in collaborazione con Confartigianato, con il Consorzio "Maestri artigiani irpini" e con il Comune di Calitri) che, dopo il successo registrato nel centro storico in concomitanza con lo SponzFest, approdano nel padiglione Ofanto della Fiera di Calitri.

&n b s p;

.&n b s p;

Comunicato - 05/09/2014 - Calitri - www.cinquerighe.it