Ad Acri il Salone Italiano dei prodotti tipici



La manifestazione "ASSAPORAGIONANDO - IL SALONE ITALIANO DEI PRODOTTI TIPICI MEDITERRANEI" , giunta alla settima edizione si terrà nei giorni 7 – 8 e 9 dicembre 2007, e quest'anno cambia location per motivi strettamente legati alla parziale disponibilità del Palazzo Sanseverino Falcone che ha ospitato l'evento per 5 edizioni consecutive, pertanto, l'organizzazione ha scelto di ritornare nella sede ospitante la prima edizione del 2001, che è il palazzo storico ed il suo bellissimo chiosco della Comunità Montana Destra Crati . L'utilizzo della struttura è possibile grazie alla sensibilità del Presidente Della CMDC.
"Assaporagionando il Salone Italiano dei prodotti tipici mediterranei" si arricchisce quest'anno di nuovi importanti partner per l'organizzazione dell'evento, infatti, la Grande Confederazione Italiana Agricoltura CIA e lo Slow Food di Cosenza contribuiscono ad arricchire di significato la manifestazione. Assaporagionando 2007 è organizzata da: Consorzio CESAPI Destra Crati e Sibaritide con la collaborazione di: UNSIC (Unione Nazionale Sindacale Imprenditori e Coltivatori) C.I.A. (Confederazione Italiana Agricoltura), Amministrazione Comunale di Acri, Comunità Montana "Destra Crati", Slow Food Cosenza e Pro-Loco Acri. Quest'anno, Assaporagionando 2007, si pregia del Patrocinio morale del Ministero dell'Ambiente e della tutela del Territorio e del Mare. Patrocinano inoltre la manifestazione: Regione Calabria, CO.SE.R. Calabria, Amministrazione Provinciale di Cosenza, Camera di Commercio Cosenza, Comunità Montana "Destra Crati", Amministrazione Comunale di Acri, Fondazione Vincenzo Padula. Sponsor dell' evento Centro Commerciale "Il Castello" Bisignano. Radio Ufficiali: Radio AKR provincia di Cosenza e Radio Latte e Miele quale radio ufficiale Nazionale. Ad Assaporagionando 2007 parteciperanno oltre le aziende provenienti dalla Calabria, le aziende rappresentanti le tipicità mediterranee con provenienza dalle regioni: Basilicata, Campania, Puglia e Sicilia. Assaporagionando qualificandosi come il Salone Italiano dei prodotti tipici mediterranei non vuole essere la massificazione di espositori che possono già trovare spazio in varie Fiere e Mercati, bensì vuole proseguire nella mission di volere rappresentare la realtà delle eccellenze dei prodotti tipici locali con l'obiettivo di valorizzare le territorialità e le culture legate al territorio ed ai prodotti tipici, senza, fra l'altro, trascurare la salvaguardia dell'ambiente, che come è noto, solo le tradizionali produzioni tipiche si integrano ed armonizzano con l'ambiente circostante. La scelta che sin dall'inizio è stata compiuta per questa manifestazione , è tutta racchiusa nel titolo stesso "Assaporagionando", Infatti, il significato profondo vuole intendere: mostrare – esporre, degustare con il palato e con la conoscenza e la visione per poi discutere – dibattere e quindi trovare soluzioni inedite affinché il nostro patrimonio culturale ed eno-gastronomico non venga disperso nei fast food dei sapori e dei saperi. Naturalmente l'obiettivo finale di assaporagionando è quello che le potenzialità del settore dei prodotti tipici non resti una nicchia per pochi cultori ed estimatori, ma che attraverso questa iniziativa ed altre similari si possano raggiungere sempre maggiori spazi di mercato. Assaporagionado 2007 si articolerà durante le tre giornate dal 7 al 9 dicembre in un ricco programma di appuntamenti. Venerdì 7 dicembre ore 10,00 Inaugurazione della settima edizione Assaporagionando – Il Salone Italiano dei Prodotti Tipici Mediterranei. Partecipano. Il Cav. Dott. Carlo Franzisi Presidente Unsic Acri, Prof. Elio Coschignano Sindaco di Acri , Rappresentante Amministrazione Provinciale di Cosenza, Dott. Gennaro Russo Presidente Pro-Loco Acri. Ore 11,00 Workshop. " I Prodotti Tipici Mediterranei: Strategie di Marketing nel Mercato Unico Europeo".
Introduce: Maestro A. Emilio Servolino Presidente CESAPI Destra Crati e Sibaritide; relazioni: Prof. Francesco Fontana, Dip. Economia Aziendale, UNIVERSITA' DELLA CALABRIA e Prof. Nicola Uccella, Dip. Chimica, Universita' della Calabria;
partecipano: Dott. Gennaro Nicoletti, Presidente Comunità Montana "Destra Crati", Dott. Italo Garrafa, Presidente CIA Provinciale Cosenza, On. Pietro Rende Commissario Camera di Commercio di Cosenza, Dott. Stefano Zirilli, Amministratore Delegato CO.SE:R. Calabria, On. Avv. Maurizio Feraudo Capo Gruppo I.D.V. Consiglio Regionale Calabria, Dott. Raffaele Alcide Riga Fiduciario Sloow Food Cosenza;
modera: Dott. Piero Muscari Giornalista Conduttore TV Giornale TV Spazio Calabria.
Ore 12,45: consegna Premio Cultura d'Impresa e Cultura d'Impresa Sociale. Presenta il premio il giornalista Dott. Piero Cirino e Presiede il Prof. Giuseppe Cristofaro, Presidente Fondazione Vincenzo Padula. Sabato 8 Dicembre ore 19,00 musica di piano bar con gruppo giovani di Cosenza. Domenica 9 dicembre ore 16,00, degustazione guidata vini a cura di Francesco Colella Sloow Food Cosenza. Ore 19,00 il gruppo di musica classica "I CANTARES" presentano: "Concerto Dell'Immacolata" con il maestro Roberto Scornaienchi ed il Soprano Teresa Musacchio.
Ore 21,00 gran finale con degustazione dei prodotti esposti e piatti caldi a cura degli espositori.

Il Direttore Organizzativo
Cav. Dott. Carlo Franzisi



Eventi

Premi "Cultura d'impresa" e "Cultura d'Impresa sociale"

La consegna dei premi: " Cultura d'Impresa" e "Cultura D'Impresa per il Sociale" per il terzo anno consecutivo avverrà nell'ambito della manifestazione Assaporagionando, in programma dal 7 al 9 dicembre. La cerimonia di consegna dei premi si terrà nella mattinata di venerdì 7 dicembre '07 nel salone di rappresentanza della Comunità Montana Destra Crati di Acri alle ore 11,00, con la presentazione del giornalista Dott. Piero Cirino. La commissione di assegnazione dei premi, Presieduta dal Prof. Giuseppe Cristofaro, ha assegnato i premi 2007 per "Cultura d'Impresa" all'Amministratore Unico Delle Distillerie Caffo di Vibo Valentia Dott. Sebastiano Caffo e per "Cultura d'Impresa per il Sociale" al conduttore giornalista televisivo Piero Muscari. La motivazione di assegnare il Premio Cultura d'Impresa 2007 al Dott. Sebastiano Caffo è per come le distillerie Caffo rappresentano in modo appropriato sia in Italia che all'estero la capacità di fare impresa di qualità in Calabria. Inoltre Caffo si è distinta negli ultimi 10 anni come una delle imprese Calabresi di eccellenza che è riuscuita a coniugare la conquista di spazi di mercato con la trasmissione di un' immagine positiva del territorio attraverso uno dei prodotti che meglio conosciuto che è l'Amaro del capo. Mentre per Il premio Cultura d'Impresa per il sociale quest'anno è stato assegnato al conduttore e giornalista televisivo Piero Muscari con la motivazione: "il giornalista Muscari attraverso le sue tante trasmissioni televisive tipo "Made in Calabria" ha contribuito e contribuisce a creare un'idea positiva della Calabria produttiva ed imprenditoriale". Piero Muscari attualmente impegnato con la trasmissione Televisiva TV Giornale, proprio in questi giorni è impegnato con il progetto "eccellenze Calabresi". Piero Muscari è sicuramente uno dei giornalisti che in questi ultimi anni ha trattato anche in diversi convegni la valorizzazione delle tipicità della Calabria attraverso l'identità territoriale. Nell'ambito di Assaporagiondo 2007, un 'altro appuntamento atteso è sicuramente la degustazione guidata dei Vini che si terrà domenica 9 dicembre alle ore 16,00 presso la Comunità montana " Destra Crati". La degustazione sarà curata dallo Slow Food Cosenza nella persona del Dott. Francesco Colella ed è aperta a tutti gratuitamente.
La nostra degustazione vuole essere poco cattedratica (come è nello stile di Slow Food) pertanto sarà essenzialmente di "piacevolezza":mira in poche parole a stabilire i requisiti essenziali, a far apprezzare i caratteri salienti di un buon vino.

Il Direttore Organizzativo



"ASSAPORAGIONANDO" Vetrina e degustazione ma anche ragionamento

ASSAPORAGIONANDO 2007- Non solo vetrina e degustazione, ma ragionare sulla possibilità di promuovere il territorio, ragionare di prodotti e di percorsi gastronomici ed enologici; ma anche rivisitare i percorsi della storia e della natura. Promuovere verso nuovi spazi commerciali le produzioni, ma soprattutto mettere l'accento sulla possibilità di far rinascere tutte quelle produzioni dismesse o perse nei decenni. Oggi la tipicità cattura l'attenzione, lo strumento Assaporagionando si propone di creare un pacchetto di prodotti, un paniere di sapori che impreziosiscano quel paniere calabrese. Le produzioni di qualità delle aree interne e montane. Dicevo prima delle produzioni dismesse o perse, attraverso quel concetto di ospitalità che mette sullo stesso tavolo il prodotto e la storia dell'uomo, le colture storiche e la cultura. Mettere sullo stesso tavolo l'ottimistica possibilità di continuare a poter vivere in questi luoghi anche per le future generazioni senza il peso della marginalità.

Il Presidente
Emilio Servolino

VINI IN DEGUSTAZIONE

1) Verdicchio dei Castelli di Jesi (MARCHE-) fattoria Laila - vitigno a bacca bianca dalla grande storia - quest'anno la guida 2008 di Slow Food lo ha proclamato miglior vino bianco-
2) Greco nero - Argade (CALABRIA) prodotto dalla coop.del Buonamico fondata dal ns amatissimo vescovo mons. GIANCARLO BREGANTINI - questo vino oltre a rappresentare degnamente il ns territorio ha una forte valenza sociale perchè nasce in un territorio "difficile" vale a dire il comune di San Luca.

CENNI SULLA DEGUSTAZIONE

Esistono vari tipi di degustazione:
- qualitativa, volta a stabile la "qualità assulta" di un vino
- di riconoscimento: mira ad individuare il tipo di vino che stiamo bevendo sulla base delle sue caratteristiche di tipicità e riconoscibilità
- per gli abbinamenti, degustazione mirata alla adattabilità di un vino in relazione alla pietanza che ci apprestiamo a mangiare
- sul potenziale, degustazione che tenta di stabilire la fase attuale di un vino e prevedere la possibilità eventuale di evoluzione cercandi di stabiloire la sua curva (ascendente doscendente)
- per tipologia, in questo caso , il parametro qualitativo deve essere rapportato al tipo di vino in degustazione, ogni tipologia ha una propria struttura e storia ben definita.



La nostra degustazione vuole essere poco cattedratica (come è nello stile di Slow Food) pertanto sarà essenzialmente di "piacevolezza" mira in poche parole a stabilire i requisitii essenziali, senza troppi tecnicismi . volti a far apprezzare i caratteri salienti di un buon vino,illustreremo pertanto quegli aspetti (visivi,olfattivi gustativi) che ci consentono nell'immediato la possibilità di affermare che il vino che stiamo bevendo "ci piace" o "non ci piace

Francesco Colella
Slow Food Cosenza

