Benevento: Circello, a Casaldianni prende corpo il protocollo firmato trala provincia di Benevento e Slow Food, La soddisfazione del presidente nazionale Roberto Burdese

Il presidente di Slow Food Italia Roberto Burdese ha visitato l'azienda agricola della Provincia di Benevento, sita in contrada Casaldianni a Circello. Ad attenderlo il presidente di Slow Food Campania Gaetano Pascale, i fiduciari regionali dell'associazione della chiocciolina, il responsabile della Guida Slow Wine Campania Luciano Pignataro, Ettore Varricchio (docente dell'Università degli Studi del Sannio e consulente scientifico dell'azienda), Giuseppe Porcaro (responsabile Servizio Agricoltura della Provincia di Benevento e dell'azienda di Casaldianni) e numerosi agricoltori.

L'incontro, avvenuto all'indomani del primo raccolto dopo il protocollo firmato nell'ottobre 2010 a Torino tra la Provincia di Benevento e Slow Food Campania, è servito ad una prima verifica. In questa campagna 2011, infatti, ceci, cicerchie, fagioli e pomodorini gialli sono stati ottenuti dalle coltivazioni di terreno dell'azienda agricola di Casaldianni. Nell'ambito delle politiche di valorizzazione di questa splendida area dell'alta valle del Tammaro, i semi e le piante sono stati selezionati tra quelli già disponibili presso coltivatori del posto, pertanto l'obiettivo del recupero di ecotipi locali, indicato nel protocollo, è già stato raggiunto.

Con tale progetto, infatti, i due organismi hanno puntato i fari su dei prodotti e un territorio di gran pregio dal punto di vista agricolo, che però trova difficoltà ad emergere e che si spera possa contribuire a creare un modello per tutti quegli agricoltori che operano nelle aree più interne del Sannio, avvicinando e dando vita a nuove occasioni di lavoro per i giovani in agricoltura.

Per questo, a partire dalla fine di settembre prossimo, le produzioni saranno disponibili per la commercializzazione. Slow Food Campania, attraverso la rete delle condotte e dei soci, si attiverà per favorirne un'adeguata diffusione, in modo da garantire una giusta remunerazione agli agricoltori che si sono cimentati nella coltivazione, ma anche per creare un'opportunità per quanti sono pronti a seguire l'esempio di Casaldianni.

"L'esperienza di Casaldianni – ha spiegato Roberto Burdese, Presidente di Slow Food Italia – è un progetto pilota che la nostra associazione vuole adottare in tutta Italia, con l'intento di difendere l'agricoltura di piccola scala e di realizzare dei sistemi locali del cibo fondati nella conoscenza delle diverse varietà".

"A ottobre a Torino – ha aggiunto -, nell'edizione del Salone del Gusto e Terra Madre 2012, porteremo gli agricoltori che si sono cimentati in questo progetto assieme ai prodotti ottenuti dalle coltivazione nella prossima campagna, nell'importante vetrina internazionale".

I primi risultati, quindi, sono più che soddisfacenti e lasciano ben sperare per un futuro che punterà ancor più su una più ampia gamma produttiva e ad un più proficuo coinvolgimento della comunità locale di piccoli agricoltori, soprattutto attraverso attività di formazione e di promozione di eventi per sviluppare un'idonea educazione alimentare e riscoperta del gusto.

L'assessore alle Politiche Agricole della Provincia, Carmine Valentino, ha voluto esprimere il

suo compiacimento per i risultati finora raggiunti. L'assessore ha ringraziato quanti hanno fortemente voluto e lavorato per questo progetto, in particolare il dott. Gaetano Pascale per Slow Food Campania e il dott. Giuseppe Porcaro per la Provincia. Valentino ha poi espresso il suo vivo compiacimento per il riconoscimento dell'esperienza Casaldianni quale esempio di buona pratica a difesa dell'agricoltura del Territorio, come pure sottolineato con forza dal presidente nazionale Slow Food Roberto Burdese. Per l'assessore è importante ora proseguire su questa strada con coerente determinazione a tutela dell'agricoltura di qualità e dei territori che la esprimono.
COMUNICATO STAMPA
30 agosto 2011
Sandro Tacinelli
ufficio stampa: Slow Food Campania
mob. 339 2073143