

'Le stelle europee del gusto' portano il Sannio a Spoleto



"Stelle Europee del Gusto" e "OLIOday", due progetti per i quali il "Made in Sannio" sarà protagonista a Spoleto, dal 14 al 16 settembre.

L'evento, promosso e organizzato da "Sapori d'Italia", in collaborazione con la Scuola di Alta Cucina di Gianfranco Vissani che ha sede presso "Villa Redenta", ospita le produzioni europee certificate. I dettagli della partecipazione sannita, che partecipano all'iniziativa, sono intervenuti il presidente della Camera di Commercio Gennaro Masiello, il vice presidente dell'agenzia Art Sannio Campania Francesco Antonio Barbato, il sindaco di Buonalbergo Fernando D'Aloia, per l'Università degli Studi del Sannio: il prorettore Vittorio Colantuoni e il prof. Ettore Varricchio. Ha coordinato i lavori Giuliano Martino, vicesindaco di Buonalbergo, comune sannita che lo scorso 30 luglio ospitò lo chef Vissani per "Gastronomia sotto le Stelle". "Per il terzo anno consecutivo il Sannio partecipa a Le Stelle Europee del Gusto ma - ha spiegato Martino - è la prima volta che le istituzioni vengono coinvolte in maniera così numerosa". Sono previsti a Spoleto degustazioni di prodotti da forno, oli, carni, formaggi sanniti, accompagnate da momenti promozionali e di presentazione degli attrattori turistici della provincia beneventana.

"I prodotti tipici come volano di sviluppo dei territori, soprattutto delle aree interne", ha precisato il sindaco di Spoleto. La sua visita a Benevento, inoltre, è legata anche all'intenzione di avviare il percorso per costituire una rete

pazione all'evento, di aziende e rappresentanti istituzionali sanniti, sono stati illustrati nel corso di una conferenza stampa che si è svolta, ieri in mattinata, presso il Rettorato dell'Università degli Studi del Sannio. All'incontro ha preso parte anche il sindaco di Spoleto Massimo Brunini, insieme a Giulio Italiani, responsabile della Scuola di Alta Cucina di Gianfranco Vissani. In rappresentanza delle istanze di città longobarde, riconosciuta dall'Unesco. Intanto si sta facendo concreta la possibilità di realizzare a Buonalbergo una Scuola del Gusto. La caratterizzazione della qualità delle produzioni, le azioni di comunicazione e marketing e la collaborazione in sede di formazione: in questi termini l'Università degli Studi del Sannio partecipa al processo di valorizzazione delle produzioni tipiche locali. I termini della collaborazione dell'Ateneo sannita sono stati spiegati dal prof. Ettore Varricchio, docente di Qualità e Tecniche di produzione dei prodotti di origine animale. Il prorettore Vittorio Colantuoni ha portato il saluto del rettore Filippo Bencardino. "Offriamo la nostra collaborazione scientifica e tutte le competenze che abbiamo a disposizione - ha detto il prof. Colantuoni - per garantire ai prodotti sanniti il valore aggiunto della qualità certificata". "I territori - ha affermato il presidente della Camera di Commercio - hanno compreso le difficoltà del mercato e del processo di globalizzazione. Si avverte, infatti, sempre di più, la necessità di fare sistema tra istituzioni e imprenditoria".