

Valdaso, enogastronomia in vetrina

A braccetto prodotti tipici e cultura

Convegno a Monte Vidon Combatte. Rossi: «Agricoltura di qualità per ridare slancio al sistema»

L'ECONOMIA

MONTE VIDON COMBATTE Enogastronomia e rilancio del territorio, si può fare. Lo sviluppo della Valdaso proiettato su scala internazionale legato a una rinnovata cultura alimentare è stato il tema centrale del convegno che si è tenuto a Monte Vidon Combatte promosso dall'azienda "La Campofilone" in collaborazione con il Comune di Monte Vidon Combatte.

Il tema

"Agricoltura, cibo e salute: nuove opportunità di sviluppo per la Valdaso" è il tema su cui si sono confrontate istituzioni, imprenditori ed esperti del settore su iniziativa di Enzo Rossi, il titolare de La Campofilone, specializzata nella produzione di pasta all'uovo e unica realtà di filiera a caratura nazionale, impegnata nel settore della ricerca scientifica alimentare e pronta ad affrontare la nuova sfida del riconoscimento della sua pasta

Balduino: «Uniamo le conoscenze nei campi medici e gestionali»

quale "alimento funzionale". Rossi promuovere i maccheroncini di Campofilone, fra le poche e vere eccellenze delle Marche. «La ciclicità della storia - sottolinea - ci insegna che la terra e l'agricoltura ad essa legate sono custodi di salubrità dei prodotti. La dinamicità economica richiesta dal mercato internazionale deve obbligarci a proporre un prodotto di qualità in nome del rispetto dei consumatori e delle oneste logiche di mercato. E la Valdaso ha tutte le potenzialità per avviare questa nuova cultura ed economia alimentare». Tra i relatori all'incontro anche il deputato Paolo Petrini, la se-

natrice Leana Pignedoli, la vicepresidente della Regione Anna Casini, quello della Provincia Stefano Pompozzi e il sindaco di Monte Vidon Combatte Luciano Evandri.

I relatori

Con loro gli esperti Carlo Cambi (giornalista e critico enogastronomico), Mauro Serafini (docente di alimentazione e nutrizione umana), Giampiero Sacchetti (docente di bioscienze e tecnologie agroalimentari), Paolo De Cristoforo (Endocrinologo e nutrizionista) e Simone Balduino (esperto di diritto della sicurezza alimentare). «In Italia

non ci sono le conoscenze dell'iter del regolamento europeo per il riconoscimento del prodotto funzionale - spiega Balduino -: per questo è fondamentale che nascano dei centri culturali che riuniscano intorno a un tavolo le conoscenze e le esperienze giuridica, medica, biologica, agricola e gestionale, affinché si conosca il valore esponenziale dell'alimento funzionale. A Rossi il merito di aver compreso il valore della produzione di alta qualità e aver gettato le basi affinché questo procedimento prenda il via».

Domenico Ciarrocchi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'appuntamento



E ora la sagra di Campofilone

● La sagra dei maccheroncini di Campofilone, giunta a 54 primavere, si terrà da oggi a lunedì prossimo. Una vetrina per il piatto tipico, la cui ricetta preparata con le migliori farine di grano tenero e uova è stata tramandata da madre in figlia. I maccheroncini hanno ottenuto la Certificazione europea di indicazione geografica protetta (Igp), traguardo ottenuto grazie a coloro che hanno saputo custodire e tramandare nel tempo questa antica arte nel rispetto della tradizione e della qualità. Organizzano Pro loco e Comune, stand aperti dalle 19 e musica dalle 22.15.



A sinistra Enzo Rossi, titolare de La Campofilone, specializzata nella pasta all'uovo, e sopra un momento del convegno