

Distretti del Cibo
Comitato Promotore Provincia di Benevento

10/07/2019

Telesse Terme (BN)
Grand Hotel Telesse

SANNIO MASTER+ WINE

da Sannio Falanghina Città Europea del Vino 2019 al Distretto del Cibo della Provincia di Benevento: eredità di un riconoscimento eccezionale

Laboratorio partecipato per la creazione di policy per la nascita dei Distretti del Cibo della Provincia di Benevento

promosso da:

Camera di Commercio Benevento

CIA Benevento, Coldiretti Benevento, Confagricoltura Benevento, Confindustria Benevento, C.N.A. Benevento, C.L.A.A.I. Benevento, Consorzio di Tutela dei Vini del Sannio, Cantina Sociale di Solopaca, Cantina Sociale di Guardia Sanframondi, Cantina del Taburno, Cecas, Confcooperative Campania, Confesercenti

GAL TITERNO, GAL ALTO TAMMARO TERRE DEI TRATTURI, GAL TABURNO, GAL AREA FORTORE

sogetto capofila del Comitato Promotore

SANNIO FALANGHINA CITTÀ EUROPEA DEL VINO 2019

Grand Hotel Telesse BENEVENTE & RELAX

Cerreto Sannita, 05 Luglio 2019

SANNIO MASTER+ WINE

Mancano pochi giorni all'avvio del Laboratorio Partecipato per la nascita dei Distretti del Cibo della Provincia di Benevento

Da Sannio Falanghina Città Europea del Vino 2019 al Distretto del Cibo della Provincia di Benevento: eredità di un riconoscimento eccezionale

Il Gal Titerno, soggetto capofila del Comitato Promotore, ha organizzato un laboratorio partecipato per la creazione di policy per la nascita dei Distretti del Cibo della Provincia di Benevento.

All'evento oltre ai soggetti promotori (CCIAA di Benevento, CIA Benevento, Coldiretti Benevento, Confagricoltura Benevento, Confindustria Benevento, C.N.A. Benevento, C.L.A.A.I. Benevento, Consorzio di Tutela dei Vini del Sannio, Cantina Sociale di Solopaca, Cantina Sociale di Guardia Sanframondi, Cantina del Taburno, Cecas, Confcooperative Campania, Confesercenti, Gal Taburno, Gal Alto Tammaro Terre dei Tratturi Scarl, Gal Fortore) parteciperanno operatori ed esperti dei diversi temi affrontati dalla tavola rotonda e dai tavoli tematici previsti dal laboratorio.

I Distretti del Cibo sono oggetto di grande interesse anche da parte del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo. Ieri, 04 Luglio 2019, è stata raggiunta l'intesa, in Conferenza Stato-Regioni, sui due decreti proposti dal Ministero, che riguardano uno l'automazione delle dichiarazioni di vendemmia e di produzione vinicola e l'altro le modalità con le quali il Ministero potrà finanziare le attività e gli investimenti proposti dai Distretti del Cibo.

Nello specifico il secondo decreto, proposto dal Mipaft, di concerto con il Mise, in attuazione del regime di aiuti di stato autorizzato dalla Commissione europea per i contratti di distretto, prevede, in un periodo temporale di durata del decreto pari a due anni, l'apertura di un primo bando nelle prossime settimane in modo tale che i Distretti del Cibo, riconosciuti dalle Regioni, possano candidare i propri progetti al finanziamento.

Il programma dell'evento del 10 luglio, ospitato nella cornice del Grand Hotel Telesse, prevede i saluti del sindaco di Telesse Terme Pasquale Carofano e del presidente della CCIAA Antonio Campese e sarà introdotto da Elio Mendillo (AD GAL Titerno, Comitato Promotore).

Parallelamente alla tavola rotonda avrà luogo il primo Laboratorio Partecipato sulla nascita dei Distretti del Cibo, con lo scopo di proporre un nuovo modello di approccio alle politiche di settore attraverso il coinvolgimento dei principali attori della filiera: dalla produzione alla tutela ambientale, dalla comunicazione al completamento della filiera, dalle politiche locali alla sperimentazione di tecnologie e innovazioni. Un percorso per la sperimentazione di politiche territoriali coesive per lo sviluppo integrato, intersettoriale, sostenibile, partecipato delle aree urbane e rurali. L'intero sistema territoriale verrà sottoposto ad un lavoro di analisi per tematiche e dalla

fase di emersione dei bisogni si proverà a trarre delle bozze di soluzioni da proporre al settore di riferimento.

La selezione dei partecipati ai 4 tavoli tematici di confronto sta per essere ultimata e vedrà la presenza di esponenti che vanno dal ramo istituzionale, a quello delle Università e della Ricerca, a quello dell'Istruzione Superiore, ai professionisti e per concludere delle eccellenti aziende e piccole e grandi imprese, nonché cantine che lavorano all'interno dei confini di questa rigogliosa terra che si estende lungo il confine della provincia di Benevento.

In programma anche un confronto pubblico sullo stato dell'arte con **Riccardo Cotarella** (Imprenditore ed enologo italiano ha costituito nel 1979 con il fratello Renzo, anch'egli enologo, l'Azienda Vinicola Falesco S.r.l.. Enologo di fama internazionale, docente di Viticoltura ed enologia presso l'Università della Tuscia di Viterbo e accademico aggregato dell'Accademia dei Georgofili, dal 2013 è presidente di Assoenologi; alla professione di enologo ha costantemente affiancato l'impegno civile, seguendo nel processo di formazione agrovinicola i giovani della comunità di San Patrignano, partecipando al progetto "Wine for Life" della Comunità di Sant'Egidio e seguendo a in Palestina la cantina Cremisan, azienda retta dalla comunità dei Salesiani. Nel 2014 è stato scelto come presidente del Comitato scientifico per l'allestimento del padiglione del vino italiano di Expo 2015.)

A seguire, Luciano Pignataro condurrà la Tavola Rotonda che vedrà confrontarsi i Protagonisti della Filiera VitiVinicola con:

_ gli Operatori e le Rappresentanze dell'Industria e dei Servizi;

_ gli Operatori dell'Accademia, della Ricerca e della Formazione;

_ i Rappresentanti delle Istituzioni Locali, Pubbliche e Funzionali;

Luciano Pignataro

“Laureato in Filosofia e giornalista professionista, lavora al Mattino dove da anni cura una rubrica sul vino seguendo dal 1994 il grande rilancio della viticoltura campana e meridionale. Al centro dei suoi interessi la ristorazione di qualità, la difesa dei prodotti tipici e dell'agricoltura ecocompatibile. E' autore per le Edizioni dell'Ippogrifo delle uniche guide, sponsor free, sui vini della Campania e della Basilicata andate ripetutamente esaurite oltre che del fortunato Le Ricette del Cilento giunto alla terza edizione. Con la Newton Compton ha pubblicato La cucina napoletana di mare, I dolci napoletani, 101 vini da bere almeno una volta nella vita. Ha vinto il premio Veronelli come miglior giornalista italiano nel 2008. Dal 1998 collabora con la Guida ristoranti Espresso, è impegnato nella nuova guida Vini d'Italia di Slow Food.”

Staff Gal Titerno

Per info e contatti:

GAL TITERNO S.c. a r.l. _Via Telesina, 174_ 82032- Cerreto Sannita (BN)

Tel./Fax 0824.865865

Email: distrettidelcibo@galtiterno.it; info@galtiterno.it; galtiterno@pec.it;

Seguici sulla pagina web www.galtiterno.it, su Facebook “GAL Titerno” ed Instagram “galtiterno” per restare sempre aggiornato.