



## Ieri il convegno all'Università sulla tradizione e il rilancio del settore

# «Autorevoli produttori di pasta»

## Nuova sfida per il mercato estero. Laurito: «Contro l'omologazione»

ANCORA una volta il Molise ha mostrato di attribuire il giusto valore alle sue tradizioni e di amare le sue storiche e secolari elaborazioni artigianali.

In particolare, al convegno tenutosi ieri nell'aula magna dell'Università in via Mazzini, è stato «venerato» uno dei prodotti più importanti nell'alimentazione in genere, ma soprattutto nella cultura alimentare del Molise, che vanta la costruzione del primo pastificio, risalente al 1860 ad opera della famiglia Maddalena.

Nell'exkursus storico delineato dal presidente della camera di commercio Luigi Brasiello, è emerso come da allora, nonostante i periodi di declino dei pastifici, conseguenti alla seconda guerra mondiale, Isernia non ha mai smesso

di essere un'autorevole produttrice di pasta.

Proprio per questo, spiega ancora Brasiello «bisogna fornire alle imprese la possibilità di "aggredire" i mercati esteri che cercano prodotti di qualità: il Molise è all'altezza delle loro aspettative e delle loro richieste».

A vivacizzare ed animare il convegno è stata la presenza dell'artista Marisa Laurito, esuberante attrice, nonché vincitrice di un premio proprio per una pubblicità sulla pasta, di cui si è dichiarata appassionata da sempre. Attraverso i suoi interventi, per lo più caratterizzati dalla sua piacevole e intramontabile ironia, ha lanciato un appello affinché le attuali tendenze di omologazione e di globalizzazione, non permettano di perdere la fantasia e la singolarità che



caratterizzano i piccoli tradizionali centri locali.

Nel corso dell'evento sono state illustrate anche delle relazioni, tutte prevalentemente incentrate sulla continuità della produzione della pasta, poeticamente definita dalla studiosa Maria Attilia Dell'Oglio

«storia di una cultura senza tempo, un inno d'amore che si tramanda da millenni e che ancora oggi dà un senso alla vita».

Gli autori di tali relazioni sono stati F. D'Episcopo, G. Di Nucci, M. Caldarone, E. Polito ed E. Marconi, che hanno sapientemente trasmesso l'importan-

za del Molise nell'arte di elaborare capolavori culinari di elevata tipicità territoriale, come cicerche, tartufo, patate, cipolle e ovviamente i cereali e i suoi derivati, tra cui la pasta merita un posto d'onore. Gli aneddoti sulla pasta, i richiami letterari e mitologici, hanno dato quasi un'

anima a quest'alimento di atavica bontà e valore nutrizionale.

La Laurito ha infine ringraziato tutti per l'ospitalità e l'accoglienza ricevuta ad Isernia, elargendo anche apprezzamenti sul «fascino del sindaco Gabriele Melogli!»

Fr.Zi.

