



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE

Via De Sanctis 86100 Campobasso - Tel. +39 0874.4041

RASSEGNA STAMPA
MARTEDÌ 06 OTTOBRE 2015 Pagina 2 Foglio 1-1



Si rafforza la proficua collaborazione con Università degli Studi del Molise e Gal Innova Plus Fiera d'Ottobre, domani il taglio del nastro

Inaugurazione e convegno per la prima giornata di questa 273esima edizione

Si rinnova nel solco della tradizione e si lega indissolubilmente alla storia di un paese e della sua comunità la storica Fiera d'Ottobre in procinto di aprire i battenti domani. Pronta ad essere inaugurata, la storica manifestazione è giunta quest'anno alla sua 273esima edizione, confermandosi così come una tra le più importanti dell'Italia meridionale, ed una importante vetrina per le aziende molisane e non operative nel comparto agroalimentare. Gli obiettivi per la macchina organizzativa sono chiari: realizzare un

vero e proprio progetto a larghe vedute che faccia dell'esposizione di ottobre un vero e proprio punto di riferimento commerciale per Larino e per l'intero circondario, in grado di offrire nuove opportunità nel campo dell'agricoltura, commercio e artigianato, oltre che conoscere e degustare prodotti tipici Molisani. Macchina organizzativa che per la terza volta risponde al nome del Comune, il quale, dopo aver ripreso in mano l'evento ha riconfermato anche per quest'anno una gestione in proprio della manifestazione orga-

nizza presso lo stadio, pur avvalendosi dei proficui contributi offerti da stakeholders esterni. Uno su tutti quello offerto dal Gal Innova Plus che, nell'ambito dei progetti di cooperazione "Territori che fanno la cosa giusta" e "Itinerari gastronomici e cultura del gusto", ha chiesto la concessione di spazi espositivi nella Fiera per la predisposizione dell'angolo "Sapori da Favola" e del "Laboratorio del gusto" al fine di promuovere il territorio attraverso le eccellenze enogastronomiche locali, e promuovendo due convegni:

"L'innovazione nel mondo rurale" e "I laboratori dell'innovazione (Focus su pianificazione energetica, filiera legno energia, buone prassi locali)". E, restando in tema, sarà proprio un convegno a tenere a battezzo l'edizione 2015 della Fiera. Alle 15.30, presso la Sala Convegni si svolgerà il convegno dal titolo "Co-produrre cibo e paesaggio" organizzato dall'Università degli Studi del Molise, in collaborazione con il comune di Larino, nell'ambito del Master di II livello in "Progettazione e promozione del paesaggio culturale". Ad

aprire i saluti del Rettore, Prof. Gianmaria Palmieri e delle altre istituzioni presenti, mentre a coordinare i lavori sarà il prof. Luciano De Bonis, co-direttore del Master, che relazionerà sul tema "Potenzialità coproduttive e cocreative in agricoltura". Seguiranno gli interventi dei docenti del Master prof. Rossano Pazzagli, che affronterà il tema "Si mangia anche col paesaggio. Produzione di cibo e patrimonio culturale" e prof. Davide Marino, che relazionerà su "Mangiare è un atto agricolo. Come le nostre scelte alimentari condizionano il paesaggio". Alla discussione interverranno anche Pasquale Di Lena, presidente onorario Città dell'Olio e l'imprenditore Francesco Travaglini, presidente di Molisextra. Durante il convegno verrà proiettato il video di Michele Porsia "Immaginare il Molise", pro-

dotto dall'Università del Molise nell'ambito delle attività didattiche del Master, che racconta come alcune filiere agroalimentari relative a nostre produzioni locali tipiche (latticini, olio, pasta, tartufo, vino) possano generare una qualità del paesaggio capace di innescare l'"immaginazione" di forme di valorizzazione del patrimonio culturale orientate anche verso una nuova idea di ospitalità sostenibile. Chiuderà i lavori del convegno il workshop Avvicinamento alla degustazione del caciocavallo e della treccia tipica di Santa Croce di Magliano a cura della delegazione di Campobasso dell'Associazione ONAF - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio. In definitiva, una fiera legata alle sue tradizioni e alle sue origini, ma che oggi punta ad essere anche giovane, attuale e al passo con i tempi.