



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE

Via De Sanctis 86100 Campobasso - Tel. +39 0874.4041

RASSEGNA STAMPA
VENERDÌ 09 OTTOBRE 2015 Pagina 18 Foglio 1-1

Il Quotidiano
del Molise
DIREZIONE, REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE
86100 CAMPOBASSO - TEL.

Riflessioni, proposte ed idee per il domani, raccontate dall'agronomo Pasquale Di Lena

Fiera d'Ottobre, cibo e paesaggio

Successo per il convegno d'apertura realizzato in collaborazione con l'Unimol

Un pubblico attento ed interessato ha fatto da cornice, mercoledì, al convegno svoltosi presso la sala convegni dell'area fieristica di Larino dal titolo "Co-produrre cibo e paesaggio", organizzato dall'Università degli studi del Molise-Master in Progettazione e promozione del paesaggio culturale in collaborazione con il comune di Larino. Un evento di apertura impreziosito da un parterre di tutto rispetto, ed i cui contenuti e finalità sono raccontate in maniera pertinente da uno dei suoi protagonisti: l'agronomo ed esperto di prodotti tipici Pasquale Di Lena.

Il titolo dell'incontro "Co-produrre Cibo e Paesaggio", cioè la possibilità - come ha spiegato, nel suo intervento introduttivo, il prof. Luciano De Bonis dell'Unimol - di produrre, con il cibo e il paesaggio, anche un benessere sociale, soprattutto quello di far restare sul proprio territorio le persone che lo vivono da sempre. "In pratica - ha detto l'illustre relatore - si sa che fare agricoltura vuol dire produrre anche paesaggio, ma questo non vuol dire che non ci possano essere altri soggetti, istituzionali o impegnati in altri campi, in grado di co-operare in questo processo produttivo che qualifica ed esalta il valore di un bene comune, il territorio". Prima aveva portato il suo saluto il sindaco di Larino, Vincenzo Notarangelo e, poi, il vicesindaco, Assunta D'Ermes, esprimendo entrambi piena gratitudine all'Università del Molise per l'organizzazione dell'iniziativa all'interno della storica e importante Fiera di Ottobre che registra la sua 273a edizione. A dare continuità e forza al discorso avviato, il prof. Rossano Pazzagli, che il Molise ha imparato a conoscere in questi suoi dieci anni d'impegno come docente e anche, come "maestro itinerante", che sa raccontare molto bene la storia, in particolare quella del territorio, e la cultura delle risorse e dei valori di questo bene comune. L'illustre relatore ha iniziato con un omaggio a Larino, definendola "Piccola capitale del Gusto", e ha continuato dicendo che il paesaggio è "l'incontro tra natura e cultura che, insieme, diventano territorio, con il coltivatore attore protagonista che lo crea, lo modella, lo trasforma, per dare cibo. Il prof. Pazzagli non ha mancato di far presente i gravi ritardi e le poche attenzioni delle istituzioni, sottolineando che, a oggi,

sono solo due i piani paesaggisti approvati, quelli della Puglia e della Toscana. A seguire la proiezione di un bel video realizzato dall'architetto Michele Porsia, "Immaginare il Molise", prodotto dall'Unimol nell'ambito del Master Progettazione e promozione del paesaggio culturale con immagini molto significative. A me è stato dato l'onore di sviluppare il tema, Cibo e Paesaggio, e, dopo aver espresso un mio modo di pensare e vedere il Cibo (energia per la vita, soprattutto con la sua biodiversità) e il Paesaggio (anima, cioè contenitore di emozioni), ho fatto presente come questi due elementi camminino sempre insieme.

Ho ricordato, anche, che da sempre il luogo, appunto l'origine, contraddistingue e permette di riconoscere un prodotto da un altro simile. Con una serie di diapositive ho presentato i risultati del riconoscimento della denominazione di origine dei vini, avviato nel 1963 con il Dpr 930. Un processo che ha prodotto i due regolamenti comunitari del 1992, quelli delle indicazioni geografiche ovvero i riconoscimenti delle Dop, delle Igp e delle Stg, riservati anche a tutti gli altri prodotti e specialità dell'agroalimentare, non solo italiano, ma dei ventotto Paesi dell'Unione europea. Un quadro esaltante per l'Italia, che vive primati con i suoi 276 riconoscimenti (164 Dop, 110 Igp e 2 Stg) e gli stessi 405 vini (73 Docg, 332 Doc) più 118 Igt, cioè Indicazione geografica tipica. Parlando del Molise, ho ricordato quello che per me, ormai, è diventato uno slogan, e cioè è il territorio il solo grande tesoro da spendere che abbiamo. Un territorio dalle grandi potenzialità visto che, con i suoi cinque riconoscimenti Dop, di cui quattro insieme con altre regioni (Caciocavallo silano, Salamini alla Cacciatora, Mozzarella e Ricotta di Bufala Campana) e solo uno tutto e solo nostro, L'Olio extravergine di Oliva "Molise", e una Igp con il "Vitellone bianco dell'Appennino dell'Italia centrale", da terzo ultimo posto, con questi suoi sei riconoscimenti, nella graduatoria delle Regioni italiane, salta al settimo posto in fatto di



Il tavolo dei relatori

Produzioni Agroalimentari Tradizionali. Tante, quindi, le potenzialità e tutte possibili da sfruttare con riconoscimenti Dop, Igp, Stg, che varrebbe davvero la pena sfruttare. Ancora una volta ho posto in risalto quello che ho sempre considerato - anche quando le fabbriche c'erano e i nuclei industriali vivevano di attività - la più grande fabbrica del Molise, la Pampanella di S. Martino in Pensilis, che ha bisogno di essere salvaguardata e tutelata da un riconoscimento Dop e Igp e, soprattutto, di essere promossa. La Pampanella e non solo giacché sono tanti altri i prodotti che possono avere i marchi dell'eccellenza Dop, Igp e Stg, quali la Ventricina, la Treccia, il Fagiolo di Acquaviva d'Isernia, il Porcino dei Monti Molisani, il Tartufo bianco, il Capocollo e la Soppresata del Molise, la Signora di Conca Casale, il Pane di Longano e di Venafro. Eccellenze gastronomiche capaci di diventare testimoni e, come tali, immagine della bontà del cibo e della bellezza del paesaggio che tanto caratterizzano il territorio molisano. A chiudere gli interventi, il presidente di MolisExtra, Francesco Travaglini, che ha spiegato che lo scopo dell'associazione è quello di promuovere e valorizzare l'olio extravergine di oliva dei suoi soci e, in particolare, con il suo concorso di respiro internazionale, Extracape, il miglior olio e, insieme, il miglior paesaggio. "È importante per l'olio extravergine di oliva, quello vero - ha concluso - far comprendere che dietro un'etichetta, una bottiglia, c'è un produttore e, anche, un paesaggio". Una bella pensata del vicesindaco D'Ermes a conclusione dell'intera manifestazione: la degustazione, guidata da un bravissimo Gabriele Di Blasio, di un "caciocavallo" semi stagionato della premiata ditta Di Nucci di Agnone e di una profumata e saporita "treccia" dell'azienda Palladino di S. Croce di Magliano, con la giovane rappresentante che ha raccontato, magnificamente, il fascino della storia e della cultura del territorio che ha prodotto questo spettacolo di latticino, unico al mondo. Un pomeriggio intenso, ricco di riflessioni e di proposte che hanno bisogno di essere riprese per coinvolgere quanti non sono potuti intervenire. Riflessioni e proposte che riguardano aspetti e problematiche che sono all'ordine del giorno di chi ha il compito di amministrare una città, una regione, un Paese, e lo vuole svolgere con l'intento di progettare il domani. Per fare questo diventa fondamentale bloccare i processi distruttivi in atto, innanzitutto lo sperpero di territorio.