

Rosso Calabria: L'agroalimentare d'eccellenza e le tradizioni della Calabria



L'agroalimentare d'eccellenza, la cultura, la storia e le tradizioni della Calabria: in questo insieme di successo l'edizione 2018 di **Rosso Calabria**, evento che si è tenuto in maniera simultanea nella Galleria Nazionale "Palazzo Arnone" di Cosenza, nel Complesso Monumentale del San Giovanni di Catanzaro, ai Giardini di Pitagora (Parco Pignera) di Crotona, al Museo d'Arte Contemporanea Limen di Vibo Valentia e nel Museo Archeologico Nazionale di Reggio Calabria.

Visite gratuite nei musei calabresi, laboratori di artigianato, degustazioni di vini da vitigni autoctoni e di prodotti Dop e Igp, musica popolare calabrese hanno animato l'iniziativa voluta, come le precedenti, dal presidente **Mario Oliverio** e promossa dai Dipartimenti regionali Agricoltura e Risorse Agroalimentari e Turismo, con la collaborazione dei Consorzi di Tutela calabresi, di circa 150 aziende agroalimentari e dei Gruppi di Azione Locale.

Le **cinque province calabresi** in vetrina, dunque, ognuna con le proprie tipicità e bellezze, accomunate dal senso di appartenenza ad un'unica regione e dal rosso della passione che i calabresi mettono nel proprio lavoro e nelle proprie produzioni di qualità. Grande, la partecipazione a tutta la

serie di appuntamenti proposti in ognuna delle città.

La manifestazione è iniziata alle 16 con i laboratori artigianali curati da Confartigianato Calabria.

In serata, invece, a chiudere Rosso Calabria, il “**Festival delle tradizioni calabresi**”, una rassegna di musica etnica e folk con Cosimo Papandrea e Taranta Nova a Cosenza, Sabatum Quartet ed Etnosound a Catanzaro, Francesca Prestia ed Otello Profazio a Crotona, Mimmo Cavallaro a Vibo Valentia, Parafonè e Hantura a Reggio Calabria, collegati tra di loro attraverso maxi schermi.

“ Abbiamo scelto quest’anno di celebrare l’evento contemporaneamente nei cinque capoluoghi della nostra regione. Una novità, voluta perché intendiamo costruire un progetto, un processo di recupero della nostra identità, attraverso le diversità perché in queste abbiamo una ricchezza che deve essere ricondotta ad unità” ha affermato il presidente **Oliverio** che in Rosso Calabria è stato affiancato dal conduttore televisivo e radiofonico Federico Quaranta, che ha animato l’iniziativa mettendo in evidenza le ricchezze da scoprire ed il grande senso di ospitalità dei territori calabresi.

“Abbiamo scelto, non a caso, luoghi di grande valenza dal punto di vista culturale, storico- ha sottolineato **Oliverio**- perché vogliamo coniugare questa iniziativa e questo intento di recupero della nostra identità a spazi che sono espressione di tradizione, di storia, legare il nostro grande patrimonio alla valorizzazione delle nostre risorse enogastronomiche e dell’artigianato.



Vogliamo ancora affermare il consumo a chilometro zero dei nostri prodotti agroalimentari che nel corso di questi anni hanno saputo conquistare mercati nazionali, europei ed internazionali.

Come il vino- ha aggiunto, che grazie all'intraprendenza dei produttori del settore ha ottenuto spazi importanti, con nulla da invidiare a territori che sono di antica tradizione".

"C'è una risposta importante- ha rimarcato ancora il presidente **Oliverio**-, una partecipazione enorme dappertutto, segno che c'è una attenzione, un interesse non solo per i nostri prodotti agroalimentari ma riguardante la linea sulla quale stiamo lavorando: oltre la valorizzazione piena delle risorse della nostra terra anche il recupero della nostra identità, fattore fondamentale per la crescita".

"Nel programma dell'evento- ha quindi affermato Oliverio- c'è anche un approfondimento sul **Psr**, programma che, come il **Por**, è in uno stato avanzato. Siamo la prima regione del sud in quanto a realizzazione dei programmi comunitari, sia per quanto riguarda il **Psr** che per quanto riguarda il **Por**. Si è cambiato anche qui passo, abbiamo recuperato grazie ad un lavoro intenso che c'è stato da parte delle strutture, dei soggetti attuatori, le imprese gli enti locali. Stiamo facendo uno sforzo corale che attraverso un coordinamento puntuale sta producendo risultati importanti.



D'altronde- ha evidenziato- allo stato di avanzamento corrispondono anche segnali positivi per quanto riguarda gli indicatori economici, c'è stata un'invenzione di trend relativa a fattori dell'economia. Abbiamo tanta strada davanti da fare, ma abbiamo imboccato la via giusta".

Momento di importante confronto in Rosso Calabria- come messo in luce dal presidente della Regione- sono stati i convegni dal titolo "Dalla terra nasce il futuro. Primi risultati del **PSR Calabria 2014/2020**", ai quali hanno preso parte, tra gli altri, i rappresentanti della Giunta Regionale, del Consiglio Regionale, del Dipartimento Agricoltura, delle organizzazioni di categoria e dei Gal.

Negli incontri è stato sottolineato che la Calabria, reduce dall'incontro annuale di Bruxelles, è stata lodata dalla Commissione Europea per aver dimostrato un'ottima capacità di spesa dei fondi comunitari in agricoltura, raggiungendo livelli di avanzamento finanziario pari alla media europea, ed attestandosi tra le prime regioni italiane.

In particolare- è stato ricordato-, la Calabria ha raggiunto il target di 32, 2% di spesa certificata rispetto alla dotazione finanziaria del Programma (che consiste in 350.315.950,67 Euro su 1.089.310.749,33).

Le risorse impegnate rappresentano circa l'80% della dotazione finanziaria totale del Programma e sono state già finanziate

1781 domande di sostegno.

Sono stati pubblicati avvisi per 50 interventi sui 53 totali in programma. E' stato sottolineato, inoltre, il raggiungimento del rischio di disimpegno automatico dei fondi (il cosiddetto "N+3") al 2018 con netto anticipo rispetto al previsto, mentre quello per il 2019 si attesta sulla percentuale del 73,4% di target raggiunto.

E' stato presentato tra l'altro il cronoprogramma dei bandi di prossima pubblicazione e si è parlato dello stato di implementazione delle Strategie di Sviluppo Locale (Leader), finalizzato a supportare i **tredici Gal selezionati** nella redazione dei bandi.