

Arriva a Camigliatello Silano “Calabria a Km Zero”



Conto alla rovescia per la prima edizione di Calabria a Km Zero, un evento che celebra l'agricoltura di prossimità e che si terrà il 19 e 20 ottobre a Camigliatello Silano (CS), lungo il corso principale.

Una due giorni, dalle 10:00 alle 20:00, nel corso della quale sarà possibile immergersi in un'atmosfera unica, fatta di sapori e tradizioni autentiche.

Passeggiando tra gli stand, i visitatori avranno l'opportunità di degustare e acquistare prodotti a Km 0, direttamente dalle mani dei produttori locali, membri della Rete Regionale dei G.A.L. Sarà un'occasione per scoprire e apprezzare l'eccellenza dei prodotti calabresi, dalla gastronomia alle specialità artigianali.

La kermesse, inoltre, offrirà anche un ricco programma di attività, fra dibattiti, incontri tematici e, soprattutto, show cooking, grazie alle quali i visitatori potranno conoscere meglio i prodotti del territorio, le loro specificità ed imparare dai migliori chef come valorizzare in cucina queste vere e proprie eccellenze di casa nostra.

Spazio anche all'intrattenimento con spettacoli e concerti. Gli eventi più attesi sono certamente il concerto di Eman, previsto per sabato 19 ottobre alle 17.30, e quello di Mimmo

Cavallaro, che andrà in scena domenica 20 ottobre alle ore 17.30.

Calabria a km zero – Festival dell’Agricoltura di Prossimità, organizzato dal GAL Sila, in collaborazione con il comune di Spezzano Sila e la Pro Loco di Camigliatello Silano e parte della rassegna “Autunno in Sila”, è un evento che rientra nel progetto “Filiera Corte e Mercati Locali”, che ha come obiettivo principale valorizzare il sistema agroalimentare locale.

Il progetto, realizzato nell’ambito del Progetto di cooperazione “Filiera corte e mercati locali” a valere sulla Misura 19.3 del Psr Calabria 2014-2022., mira a potenziare i canali promozionali e di commercializzazione per i prodotti a filiera corta e km zero, rendendoli più attrattivi e riconoscibili; da un lato un vero e proprio sostegno nei confronti dei piccoli produttori, dall’altro la promozione di uno stile di vita più salutare e sostenibile, riducendo sprechi alimentari e impatti ambientali.

“Il progetto – ha dichiarato Francesco De Vuono, direttore Gal Sila – si pone l’obiettivo di sviluppare strategie di confronto e scambio di buone pratiche tra i GAL per valorizzare il sistema agroalimentare locale attraverso il potenziamento e l’innovazione di canali promozionali e di commercializzazione dei prodotti a filiera corta e km 0, sostenendo la nascita di sinergie per la formazione di aggregazioni tra gli operatori del territorio. Il progetto si propone di rendere i prodotti agro-alimentari locali e da filiera corta maggiormente attrattivi e facilmente riconoscibili ai consumatori locali e nazionali, attraverso la loro identificazione e selezione e la realizzazione e partecipazione ad eventi enogastronomici, che coinvolgeranno in maniera integrata le aziende produttrici del territorio. La finalità è la valorizzazione delle produzioni locali di

qualità, di sensibilizzare un pubblico più ampio nei confronti di una cultura del gusto e della qualità del cibo. Nuovi stili di vita alimentari stanno nascendo, e con essi cresce l'attenzione per prodotti locali, specialmente quelli di nicchia. Si assiste ad un ritorno ai prodotti genuini in risposta alla standardizzazione della produzione industriale e all'omologazione del gusto".

"Sul cibo, oggi – ha ribadito De Vuono – si gioca una partita importante sia culturale che di riscoperta e leva strategica per ridare alle aree rurali nuove opportunità di sviluppo, tramite la rivitalizzazione delle colture tipiche, la diversificazione e la stagionalità, ma anche con il recupero e la valorizzazione delle tradizioni e il conseguente rafforzamento dell'identità locale, Attraverso questa operazione si vuole tutelare e sostenere i piccoli produttori, che vediamo in questi giorni mobilitati per denunciare la perdita di autonomia decisionale, la riduzione dei redditi e le difficoltà di accesso al mercato".

"Il km zero – ha concluso il direttore del Gal Sila – non è soltanto la nuova frontiera del consumo responsabile, ma un modo nuovo più salutare di vivere e di nutrirsi con i prodotti della terra. E anche un sistema ottimale per sostenere strutturalmente i buoni produttori di prossimità, spesso in difficoltà perché penalizzati dalle catene della grande distribuzione. Il progetto si inserisce anche nelle attività strategiche volte a prevenire strutturalmente gli sprechi alimentari, riducendo i consumi di risorse e gli effetti ambientali (ad esempio i consumi energetici e di preziose risorse quali l'acqua o l'inquinamento da trasporto)".