

Grande partecipazione per la I° Edizione di “Il buono di Calabria”



Entusiasmo e grande partecipazione per la I edizione di BUCA-Il BUono di CALabria, l’iniziativa promossa da **ARA Calabria**, associazione regionale allevatori, e dalle **Organizzazioni di Produttori** (Agroalimentare Assolac di Castrovillari, Associazione Produttori Ovini-Caprini della Calabria di Crotone, A.Pro.Zoo di Montalto Uffugo, A.P.Z. di Crotone, Associazione Regionale Suini di Figline Vegliaturo, Cereal Latte di Cutro, Fattoria della Piana di Candidoni, Società Cooperativa Agricola L’Ovile di Cirene di Squillace), in collaborazione con l’**Istituto di Istruzione Superiore “Vittorio Emanuele II”** e la **Casa Circondariale “Ugo Caridi”** di Catanzaro.

Valorizzare il latte e la carne di Calabria: l’obiettivo dell’evento svoltosi al Parco della Biodiversità Mediterranea di Catanzaro.

E’ stata una mattinata intensa dedicata alla riscoperta dei sapori dei prodotti zootecnici made in Calabria. All’interno dell’I.I.S. “Vittorio Emanuele II” è stata organizzata una degustazione guidata per gli studenti a cura degli alunni della scuola che per l’occasione hanno ricoperto il ruolo di “ciceroni del gusto” e hanno fatto provare la bontà di una sana merenda con pane, formaggio e salume. Attività svolta nell’ambito delle celebrazioni del centenario della cantina

dell'I.I.S. "Vittorio Emanuele II".

Al museo Musmi si è svolto il convegno dedicato all'importanza della valorizzazione del latte e della carne di Calabria. L'incontro è stato aperto dal presidente e dal direttore di ARA, rispettivamente **Michele Colucci** e **Filomena Citraro**. "Siamo molto soddisfatti ed orgogliosi dell'ottima riuscita dell'evento – hanno dichiarato – E' stato realizzato uno straordinario lavoro di rete, tutti si sono sentiti parte di questo progetto e si sono adoperati per la buona riuscita di un evento che vuole proseguire il suo percorso e crescere sempre più."

Forte eco per le parole espresse dall'assessore regionale all'Agricoltura, **Gianluca Gallo**, che ha sottolineato il valore e l'importanza dell'operato di ARA Calabria e di un settore, quello della zootecnia, custode della tradizione ma che guarda anche al futuro e sta crescendo molto in Calabria e ha spronato ad "alzare gli obiettivi, puntare in alto e mirare alla qualità".

Significativa, quindi, la presenza e la vicinanza della Regione, anche con le relazioni attente e mirate del direttore generale del Dipartimento Agricoltura Risorse Agroalimentari e Forestazione della Regione Calabria, **Giacomo Giovinazzo**, e il dirigente del settore Ambiente Zootecnia, **Giovanni Pandullo**.

Sono intervenuti: la dirigente dell'IIS "Vittorio Emanuele II", **Rita Elia**; la direttrice della Casa Circondariale "Ugo Caridi" di Catanzaro, **Patrizia Delfino**; il presidente del Consiglio Regionale, **Filippo Mancuso**; il presidente della Provincia, **Amedeo Mormile**; il professor **Domenico Britti** del Dipartimento di Scienze della Salute dell'Università Magna Graecia di Catanzaro; il direttore regionale di Coldiretti, **Pietro Bozzo**; il presidente di Confagricoltura Catanzaro, **Walter Placida**; il vice presidente di Copagri Calabria, **Francesco Barretta**; il direttore della CIA Calabria, **Franco Belmonte**.

Hanno inviato i loro saluti, dimostrando interesse e attenzione, anche il sottosegretario al Ministero dell'Interno, **Wanda Ferro**, e il direttore dell'Ufficio Scolastico Regionale, **Antonella Iunti**,

Punto focale è stato la sigla del protocollo d'intesa tra ARA Calabria, Organizzazioni dei Produttori e Associazione Provinciale Cuochi che porterà ad una maggiore valorizzazione dei prodotti zootecnici calabresi da parte degli chef regionali afferenti alla rappresentativa realtà associativa.

“Siamo onorati di questa collaborazione – ha affermato **Domenico Origlia**, presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi – e siamo pronti a realizzare tantissime iniziative con l'ARA Calabria e le Organizzazioni di Produttori per far conoscere il buono della Calabria.”

L'evento è terminato con l'assaggio dei piatti preparati dalla sezione scuola alberghiera della Casa Circondariale “Ugo Caridi” con i prodotti delle Organizzazioni di Produttori.