

Marzamemi. Festa del Pomodoro di Pachino, al via dal 2 al 7 agosto

Valorizzare e vendere la differenza per battere la crisi: questa la ricetta che Leo Bertozzi, segretario AICIG ed ex direttore del Consorzio di Tutela Parmigiano Reggiano, ha proposto ieri come buon auspicio per uscire dalla crisi dell'agricoltura ai partecipanti della conferenza stampa per la presentazione dell'ottava edizione della Festa del Pomodoro di Pachino Igp che si terrà a Marzamemi dal 2 al 7 agosto. "Ogni territorio ha le sue eccellenze, ma anche le sue difficoltà- ha confermato Bertozzi- per questo dobbiamo riuscire a fare un punto di forza della diversità, valorizzando le caratteristiche di ogni prodotto attraverso il marchio territoriale, che diventa valore aggiunto per tutta la comunità".

Una posizione rafforzata anche dal Presidente del Consorzio, Sebastiano Fortunato: "Nonostante l'anno molto negativo per l'agricoltura della nostra zona, il Pomodoro di Pachino Igp continua a essere scelto da Enti prestigiosi, come l'Accademia Barilla, e a portare avanti iniziative importanti anche a livello nazionale, come il contest con l'Associazione Nazionale dei Food Blogger, appena concluso. Occorre però dare l'adeguato spazio anche sui mercati. Consapevoli che l'offerta ha superato la domanda, puntiamo con forza ad aumentare la quota di programmazione del prodotto di filiera sia con i gruppi nazionali che esteri. Solo così possiamo riportare reddito alle piccole e medie aziende del territorio". Il programma della festa è stato poi illustrato da Maria Impera, segretaria del Consorzio e organizzatrice da otto anni dell'evento: "La Festa diventa sempre più un appuntamento per tutto il territorio. Alle attività di tipo artistico, sportivo e enogastronomico anche quest'anno si affiancherà la musica e

lo spettacolo nelle serate di venerdì 5, sabato 6 e domenica 7 agosto". La nutrizionista Stefania Arfò ha infine sottolineato le proprietà nutrizionali del Pomodoro di Pachino Igp.

La chiusura della conferenza è stata affidata alla chef stellata Aurora Mazzucchelli del ristorante "Marconi" di Sasso Marconi (Bo), che insieme allo chef Salvo Latino ha preparato alcuni piatti per valorizzare il pomodoro di Pachino Igp. "La nostra mission- ha confermato Salvo Latino, gestore de Il Mercato- è quella di unire la buona tavola alla tutela della salute. Questo è semplice unendo la scelta di ingredienti certificati come il pomodoro di Pachino Igp all'attenzione nei metodi di cottura, che salvaguardino gusto e benessere".

A margine dell'incontro il Direttore Salvatore Chiaramida ha voluto ricordare la figura di Maurizio Pisani, esperto di marketing agroalimentare scomparso prematuramente all'età di 49 anni nella strage dei treni in Puglia. "Con lui - ha dichiarato Chiaramida - perdiamo oltre che un amico, un grande professionista e una bella persona. Ci mancherà molto."