

Consorzio per la Tutela del Pecorino di Filiano DOP

®



*C/da Dragonetti snc, 85020
Filiano PZ - Basilicata – ITA
www.pecorinofiliano.it*

COMUNICATO STAMPA

Degustazioni dop, musica e dibattiti: al via la 38esima sagra del Pecorino di Filiano

Filiano, 4 settembre 2010

Un nuovo modello di governance degli enti strumentali in agricoltura, la semplificazione burocratica, lo sviluppo turistico coniugato con le produzioni agroalimentari, la sostenibilità delle produzioni e come trasformarle in economia, l'integrazione delle politiche interdipartimentali, la capacità di organizzare reti di commercializzazioni e gli scenari europei: queste le tematiche affrontate nel seminario “Il futuro è dop!”, organizzato dal Consorzio di tutela del Pecorino di Filiano che si è svolto questa mattina nel centro sociale di Filiano.

Un dibattito a più voci sui prodotti a marchio intorno al quale si sono confrontati rappresentanti delle istituzioni locali e regionali, organizzazioni di categoria e allevatori.

A introdurre i lavori il direttore del Consorzio, **Stefano Genovese** che si è soffermato sulla necessità di tutelare le produzioni di qualità attraverso l'etichettatura obbligatoria che garantisce il consumatore finale grazie alla tracciabilità dell'intera filiera.

Il sindaco della cittadina lucana, **Giuseppe Nella**, ha sollecitato il Consorzio a incrementare la quantità con il sostegno delle istituzioni per abbattere i costi di certificazione.

Il presidente del Consorzio, **Luigi Zucale**, ha rimarcato essenzialmente due questioni: la mortalità delle aziende agricole nel settore zootecnico e la mancanza di un ricambio generazionale.

<<Una riforma – ha detto **Domenico Romaniello**, Commissario straordinario dell'Alsia – non va pensata solo nella logica della razionalizzazione della spesa pubblica, ma bisogna capire chi fa e che cosa>>.

Sull'importanza della riconoscibilità del prodotto italiano, dell'etichettatura

obbligatoria per abbattere il giro d'affari che sviluppa intorno al falso made in Italy e della forbice da recuperare lungo la filiera garantendo potere contrattuale agli imprenditori agricoli ha parlato il direttore della Coldiretti, **Giuseppe Brillante**.

Tutelare le imprese, garantirgli reddito, dar via a una politica agroalimentare facendo leva su una buona programmazione e sulla qualificazione della spesa, puntare sulla triade agricoltura-ambiente-territorio, su uno sviluppo integrato e sulla costruzione di un sistema di qualità con un distretto agroalimentare della zootecnia: sono queste le sfide lanciate dal presidente della Cia Basilicata, **Donato Di Stefano**.

<<Lo sviluppo agroalimentare – ha detto **Giannino Romaniello**, presidente della Terza Commissione consiliare regionale - non può prescindere dalle questioni ambientali e dalla redditività delle stesse aziende che sono il primo presidio per la salvaguardia del territorio>>.

<<Ripartire dai consorzi e dalle amministrazioni locali, riorganizzare le aziende sul territorio, collegare il mercato delle produzioni locali allo sviluppo turistico, costruire reti di mercato, revisionare immediatamente il Psr arrivando con la concertazione delle organizzazioni di categoria a una visione unitaria del mondo agricolo nel comitato di sorveglianza: sono questi alcuni degli argomenti affrontati nelle conclusioni affidate al presidente del Consiglio regionale, **Vincenzo Folino**.

Degustazioni dop e musica hanno animato a partire dal pomeriggio le vie del centro. In mostra, i prodotti lattiero caseari, ma non solo. Vincente l'abbinamento con l'Aglianico del Vulture dell'azienda Nolè 1912. Non solo formaggio, ma anche in esposizione il meglio del “made in Basilicata”: miele, salumi, strazzata aviglianese. Un percorso illustrativo, con immagini e qualche breve spiegazione, farà conoscere al visitatore come viene prodotto il formaggio che potrà degustare e acquistare. Nel percorso a ritroso, è raccontata la storia della sagra con i protagonisti che l'hanno caratterizzata. Un tuffo nel passato per ripercorrere insieme le tappe che hanno portato il pecorino al massimo riconoscimento europeo.

Domani mattina, tour tra sapori e saperi. Partenza per gli amanti dell'immersione nella natura e nella storia alle 9 da piazza Autonomia a Filiano. Programmate visite guidate nelle aziende di produzione e alla scoperta di sentieri naturalistici. In serata, in collaborazione con l'associazione culturale Lucanima, saranno ospiti della Kermesse del gusto i turisti del tour “Slowly Foot, sulle tracce dei Templari” per fargli scoprire i sapori e le fragranze del Pecorino di Filiano.

L'addetto stampa dell'evento

Iranna De Meo
giornalista free-lance
tel. 347-9553076