

Festa del gusto e della musica domani a Isernia con "Sapere Sapori" ed Eugenio Bennato con la sua Taranta Power



Domani, domenica 9 settembre, dalle ore 11 alle ore 24 e oltre, in piazza Andrea d'Isernia (davanti alla cattedrale), avrà luogo la terza edizione della manifestazione «Sapere Saporì – Prodotti e territori autentici del Molise», organizzata da “Molisanissimo” e promossa dall’assessorato al turismo e marketing territoriale del Comune di Isernia, con la collaborazione della Pro Loco.

Le aziende che daranno vita all’evento sono tutte del territorio molisano e fanno parte sia del settore produzione che ristorazione: formaggi, salumi, carni, pani, birre, vini.

«Si inizierà dal pranzo – ha affermato l’assessore comunale Eugenio Kniahynicki –, con i punti-food aperti dalle ore 12; passando per la cena, per arrivare fino a notte inoltrata. E notte fonda sarà, giacché a suonare in piazza avremo un musicista di

grande livello artistico: Eugenio Bennato che certamente coinvolgerà tutti sulle note della sua Taranta Power. L'evento gastronomico 'Sapere Saperi' – ha aggiunto l'assessore Kniahynicki – è ormai alla terza edizione e, dopo il successo dei primi due anni, stavolta si preannuncia ancor più interessante e 'appetibile'».

Gli organizzatori fanno sapere che tutto ruoterà intorno a un grande palco installato sul versante del belvedere, in piazza Mercato. I punti food saranno affidati al forno Fresco Italiano Focaccia di Miranda di Gabriele Apollonio, al Caffè del Municipio di Luca Testa, a Radici nella Terra di Antonio Iarussi, al RistoPaleo L'Evoluzione, al Garage Moto Kafè, alla Macelleria Delfini, al Bar Manhattan, all'Azienda agricola Di Iulio, a Le Ciammaruche Allevamento Lumache di Paula Analia Petrino, al Caseificio La Roccolana.

Il punto-birra sarà gestito da ormai noti e affermati birrai artigianali: Cantaloop birrificio minimo di Paolo Perrella ed Elide Braccio, Birra Fardone di Dario Birra Fardone, La Fucina birrificio artigianale di Angelo Scacco e Giovanni Di Salvo, Hops Up di Dino Vicedomini e Attilia Conti.

La 'ciliegina' finale della manifestazione gastronomica sarà... la "vacca intera".

Rischio Listeria, ritirato

dal commercio un lotto di salmone affumicato



Possibile presenza di Listeria, Salmone norvegese affumicato **ritirato dal commercio**. Il lotto interessato è della nota marca KV Nordic, come si legge in una nota di richiamo diffusa da UniCoop Tirreno. Il prodotto interessato è venduto in buste da 50 grammi con il numero di lotto 801252 e le date di scadenza 16/08/2018 e 23/08/2018. Ovviamente si consiglia di non consumarlo. per informazioni contattare il servizio assistenza clienti di Eurofood Spa al numero 02 44876.

Latte da allevamenti di Molise, Abruzzo e Puglia per un prodotto di assoluta

eccellenza: il fiordilatte della Del Giudice



Abruzzo, Molise e Puglia insieme per un prodotto di assoluta eccellenza. È un multivitaminico e integratore di sali minerali ed è preparato con latte fresco raccolto negli allevamenti di Abruzzo, Molise e Puglia. È il fiordilatte dell'azienda lattiero-casearia di Termoli Del Giudice preparato unendo tradizione e innovazione. "Il latte, caratterizzato dai profumi della natura grazie ai pascoli di collina e montagna – spiega Pierluigi Evangelista, responsabile della divisione produttiva dell'impresa -subito dopo la raccolta nelle stalle all'alba viene trasportato nello stabilimento di Termoli dove viene pastorizzato e coagulato tradizionalmente mediante l'utilizzo di fermenti lattici vivi. Si ottiene, così, la pasta filata che viene formata nella pezzatura di 90 grammi per poi essere direttamente imbustata. Per la mozzarella senza lattosio si utilizza lo stesso procedimento con l'unica differenza dell'aggiunta dell'enzima 'lattasi'. Si esegue il controllo del processo e si controllano materie in ingresso e prodotti finiti; tracciati e rintracciabili". Cento grammi di prodotto contengono circa 350 mg di calcio, 350 mg di fosforo, 145 mg di potassio, 219 microgrammi di vitamina A e circa 30 ui (unità internazionali) di vitamina D. Da oggi è possibile ottenere il fiordilatte in bustina, con informazioni sull'etichetta in italiano, inglese, francese e tedesco.

Edoardo Raspelli e Bobo, il simbolo del bello e del buono del Molise approda su "Lla Stampa"



Si chiama "Tuttigusti", è l'inserto de La Stampa dedicato al bello e al buono e curato da Edoardo Raspelli, Ed è proprio Raspelli nella rubrica a mettere in tavola il Molise, una regione unica anche per la sua enogastronomia.

Nel suo viaggio con destinazione prima il Gargano e poi il resto della Puglia, Raspelli parla di cibo, buono che soddisfa mente e palato, i ventricina, taccozzi con crostacei e troccoli al sugo di razza in un ristorante spartano e accogliente che valorizza le produzioni locali. E' chiaro che parla di Bobo.

"Romagnolo verace ma, anche, simbolo gastronomico della prima

regione meridionale che incontrate nel vostro lungo viaggio per il Gargano e la Puglia: il Molise. È da sempre qui Colombo Vincenzi detto Bobo, di cui scrissi su queste stesse colonne il 3 febbraio del 2001: sono passati 17 anni, un po' più bianchi capelli e barba (ma pitturati di rosso, il colore del cuore), uno stent nelle coronarie ma la stessa passione, la stessa voglia di fare, lo stesso entusiasmo dinanzi ai fornelli".

Campobasso/Piatti tipici tutti da gustare domani in piazza Lavatoio nella frazione Santo Stefano



Domani 28 Luglio in piazza Lavatoio Frazione Santo Stefano a Campobasso, prende il via la manifestazione gastronomica Taccozze fagioli e cotiche. Creata 31 anni fa

, con la nascita dell'Associazione Proloco Frazione Santo Stefano di Campobasso.

E' essenzialmente un momento festoso, in particolare l'aspetto gastronomico della sagra sollecita la fantasia degli organizzatori nel riuscire a valorizzare la più antica specialità della cucina locale e proporla ad un vasto numero di visitatori . Ospitalità,degustazione convivialità familiare e tanto tanto divertimento .

Con la Cia e la sua
Associazione di produttori
biologici, Anabio, per
parlare del futuro
dell'Agricoltura molisana.



di Pasquale Di Lena

Incontro dell'**Anabio** del Molise, l'associazione degli

agricoltori di biologico, espressione della **Confederazione Italiana degli Agricoltori**, che, dal 2006, si occupa dello sviluppo di questa pratica agricola, il biologico, che vuole offrire al consumatore non solo un prodotto di qualità, ma anche sano, libero da ogni elemento che mette in pericolo la salute del consumatore stesso. In particolare di tutti quei prodotti di sintesi (chimici), che, prim'ancora dell'attacco alla salute del consumatore, sono ormai da considerare veleni che, nel tempo, stanno mettendo a rischio la vita (fertilità) del terreno, il futuro stesso dei territori.

Si è parlato della fama crescente che, negli ultimi anni, sta vivendo il biologico in ogni angolo del mondo e della risposta che sta dando l'agricoltura italiana con una crescita, ogni anno, del 12% della superficie destinata a questa pratica. Un vero e proprio nuovo modo di fare agricoltura, che ha nella tradizione le basi su cui poter lavorare in una prospettiva di importanti risultati per i produttori e i consumatori insieme. Importanti per il futuro stesso della nostra agricoltura, il suo rilancio. Una necessità, questo suo rilancio, di cui ha forte bisogno il Paese, prim'ancora del mondo contadino.

L'agricoltura è il solo perno – ne sono sempre più convinto – che può far girare nel verso giusto l'economia e, così, dare certezza alla salvaguardia e tutela dei nostri territori, uno più bello dell'altro e uno più importante dell'altro, nel momento in cui sono espressione di valori e di risorse, come la qualità e la diversità dei prodotti, la storia, la cultura, le tradizioni, gli ambienti e i paesaggi. In pratica la nostra identità.

Il **biologico**, nel suo insieme di coltura e cultura, espressione di sostenibilità, è il segno vero, forte, del cambiamento cui ha bisogno il mondo, non solo il nostro Paese, per ridare il giusto e doveroso significato alla parola "*limite*", cioè che non si può andare oltre come, invece, pretende di fare l'attuale sistema che governa il mondo, il *neoliberismo*.

Il globo ha un limite, i suoi limiti; la fertilità del terreno ha anch'essa un limite, i suoi limiti, e, così, l'aria, l'acqua, il piccolo come il grande territorio. Un limite nel significato di finito, cioè nella impossibilità di poter dare altro. E' la pretesa di chi è affamato di denaro questo voler

andare oltre e di poter avere altro. Una pretesa che, se la crisi del 2007/8, ha fatto intravedere il baratro, insistere vuol dire far precipitare nel baratro.

Nel mio intervento ho parlato del **Biodistretto dei Laghi Frentani**, il 19° costituito in Italia, nato a Larino nell'ottobre dello scorso anno, su spinta di **Aiab Molise** e per volontà di 14 sindaci del circondario e un numero di produttori bio. Presieduto da **Vincenzo Notarangelo**, l'allora sindaco della città frentana, che ha completato gli organi previsti dallo statuto ed ora, anche sulla spinta del neo sindaco di Larino, **Pino Puchetti**, è nelle condizioni di poter svolgere in pieno i suoi importanti compiti strumento di governo di un territorio ampio che mette insieme le singole esperienze, soprattutto nel campo agricolo, per rendere sostenibile il territorio così come delimitato oggi, e, domani, l'intero Molise.

E' la sostenibilità il vero grande possibile cambiamento, l'occasione di mettere insieme le risorse; creare le opportune sinergie e promuovere, con le innovazioni, un modo nuovo di fare agricoltura, quella più rispondente a una Regione, per metà montagne e per l'altra metà collina. Un'attività, la primaria, che ha bisogno di disintossicarsi dalle illusioni date dal modello di agricoltura industrializzata, così lontana e niente a che vedere con la realtà molisana e quella italiana. Un'agricoltura, quest'ultima, che ha nella tradizione le sue basi e la sua forza di innestare processi e innovazioni tesi ad assicurare **sicurezza** e **sovranità alimentare**, sapendo che nel 2050 abiteranno il globo (se non lo distruggono prima) quasi 10 miliardi di persone. Un'immensità di persone che hanno bisogno di cibo e cioè della terra e della sua fertilità; di uomini e donne capaci di produrre cibo sano, vivere e godere del proprio territorio e non di scappare.

Il direttore della **Cia Molise**, **Dino Campolieti**, dopo il saluto del presidente **Nicolino Potalivo**, ha, nel suo intervento introduttivo, parlato e portato come esempio la Di Vaira (luogo dell'incontro), la grande fattoria molisana, la più impegnata nella produzione biologica e biodinamica ed ha sottolineato, con la giusta soddisfazione, il primato di quest'azienda a livello europeo.

Un primato che è tutto merito di una visione profetica

dell'allora Presidente della Fondazione Di Vaira, **Mons. Tommaso Valentinetti**, oggi Arcivescovo Pescara-Chieti, che, nel 2004, ha voluto destinare alla coltivazione biologica oltre 130 ettari, dei suoi 540 in possesso allora, della più grande azienda agricola del Molise. In contemporanea a questa decisione, la messa in atto di un altro sogno: quello di consegnare al Paese, con il supporto della Regione Molise, il primo **Parco Agricolo d'Europa** con una **Di Vaira** tutta all'insegna della sostenibilità, e, nel caso specifico, della bellezza e del piacere di godere e vivere una campagna ben coltivata, un parco. La partenza di **Mons. Valentinetti** non ha permesso di cogliere questo sorprendente obiettivo.

L'incontro si è chiuso con la nomina del Presidente, una giovane produttrice di bio di Pietracatella, **Franca D'Amico**, e del nuovo direttivo, **Nicolina Vannelli** di **Castelbottaccio**, **Pasquale Sardella** di **Castropignano**, **Pasquale Di Lena** di **Larino** e **Leo Verlencia** di **San Martino in Pensilis**.

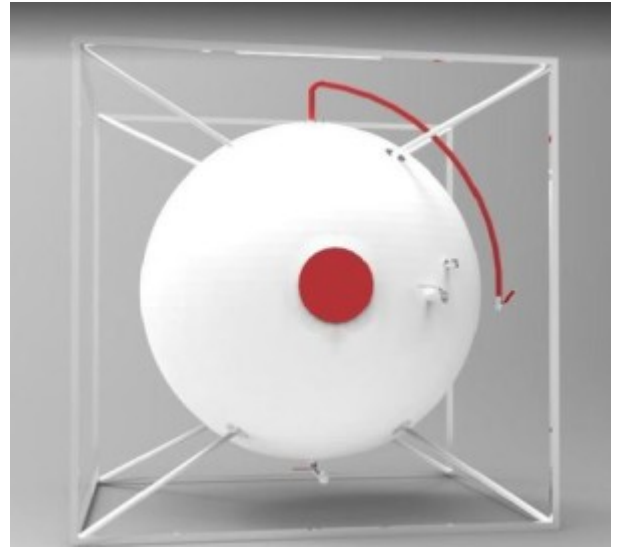
Un tassello importante che va ad aggiungersi al mosaico **Biodistretto Laghi Frentani**, alla speranza di vedere presto questo territorio protagonista, non solo della sua trasformazione, ma anche della realizzazione del progetto *"Molise, una regione bio"*.

pasqualedilena@gmail.com

Commenti

**Innovazione, da Monteroduni
il nuovo metodo per la**

spumantizzazione del vino



A primo impatto sembra un oggetto di design, invece è un brevetto che consente di ridurre i tempi per la spumantizzazione del vino, secondo il metodo Charmat, migliorandone la qualità. Il brevetto è di Antonio Valerio, architetto e fondatore di 'Campi Valerio', un'azienda vitivinicola di Monteroduni (Isernia) che produce 100mila bottiglie l'anno e nota soprattutto per 'Opalia', vino ottenuto dal vitigno autoctono Tintilia del Molise. "Quello che abbiamo realizzato – spiega Valerio – è un'autoclave dinamica, molto diversa da quella classica utilizzata nel Metodo Charmat.

Grazie al nostro brevetto, fatto di materiale elastico, vengono anticipati i tempi di fermentazione e si ottengono notevoli vantaggi economici e logistici. Inoltre la forma sferica dell'autoclave fa sì che la spinta del vino sulle pareti sia isotropica, ovvero costante e uguale in ogni punto. Il risultato è: riduzione dei tempi di fermentazione, perlage più raffinato e profumi più intensi". Il brevetto è frutto di una ricerca scientifica su cui l'azienda ha investito risorse per arrivare all'innovazione. "È l'unica strada su cui puntare – ha detto Valerio – per fare la differenza e per portare

anche il piccolo Molise nel mondo senza rinunciare alla nostra identità territoriale. Attrarre investimenti, in questo momento storico, è difficile se non impossibile. L'unica attrattiva è rappresentata dall'innovazione. E in questo solco si inserisce anche il nostro brevetto". (Ansa)

Ma quale euro, a Ripalimosani stasera serata gastronomica. Si paga in lire!

Meglio l'euro o la lira? A Ripalimosani la risposta, al contrario di certi soloni al Governo, ce l'hanno già: meglio la lira. Ed è per questo che stasera al borgo antico di Ripalimosani torna la classica festa dove si paga con le lire un buon piatto tipico. Ghève mieglie ka lire aspetta tutti stasera 7 luglio dalle 20.30 nella parte vecchia del paese, ai piedi della chiesa madre. Cucina locale dai grandi sapori tutta da gustare.



Onion Pride, sfida gourmet

della cipolla di Isernia, martedì la presentazione dell'iniziativa



Si terrà martedì 26 giugno, alle ore 10:30, nella Sala Raucci del Comune di Isernia, la conferenza stampa di presentazione di "Onion Pride" (sfida gourmet della cipolla r' Sernia), lo spazio gastronomico della fiera delle cipolle, tematicamente dedicato alla regina degli ortaggi isernini, con menù preparati da chef e ristoratori locali.

"Onion Pride" si terrà nei giorni 28 e 29 giugno. E' un evento organizzato da 'Molisanissimo', il marchio riservato alle aziende dei settori agroalimentari ed enogastronomici. Il patrocinio è dell'assessorato al marketing territoriale del Comune di Isernia.

All'incontro con la stampa saranno presenti l'assessore comunale Eugenio Kniahynicki e l'amministratore di 'Molisanissimo' Umberto Di Giacomo.

Birra, musica e cibo, il 26 maggio Isernia... "Attacca la spina"



Nella sala 'Raucci' del Comune di Isernia, conferenza stampa di presentazione dell'evento "Attacca la spina". All'incontro con i giornalisti sono intervenuti l'assessore comunale Eugenio Kniahynicki, il produttore di birre Dario Fardone, l'esercente pubblico Mirko Berardinelli e il giornalista Umberto Di Giacomo.

L'assessore comunale Eugenio Kniahynicki ha ricordato che «Attacca la spina» è giunta alla sua terza edizione ed è una grande festa delle birre artigianali molisane. Si terrà sabato prossimo 26 maggio, dalle ore 11 alle 24, all'interno della villa comunale, un'area da riscoprire anche come luogo dove, un tempo, si svolgevano varie importanti manifestazioni festive della città.

Umberto Di Giacomo ha evidenziato la qualità delle birre che

potranno essere degustate, senza dimenticare il food che accompagnerà la giornata grazie al forno 'Fresco Italiano – Focaccia di Miranda' e al bar-gelateria 'Il Chiosco'. Ha poi elencato gli otto birrifici che daranno vita alla manifestazione: Birra Kashmir, Birra Fardone, La Fucina birrificio artigianale, 4 Queens Brewery, Hops Up, Cantaloop Birrificio Minimo, Birrificio del Volturno e Le birre del mistero.

Dario Fardone, infine, ha reso noto che ci saranno anche spazi dedicati alla musica, attraverso le dirette di Radio Dance Shot Network e il concerto finale del trio Barbato-Gasperini-Fiorelli.

«Attacca la Spina» sarà una giornata di birra, cibo, musica, relax e divertimento.

[Latte nelle scuole: la Camera di Commercio organizza nuovi appuntamenti il 18 e 19 maggio](#)



Venerdì 18 e sabato 19 maggio, secondo appuntamento

organizzato dalla Camera di Commercio del Molise all'interno del programma "Latte nelle scuole", finanziato dall'Unione Europea e promosso dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Obiettivo del Programma, promuovere un percorso di corretta educazione alimentare e allo stesso tempo di favorire il rilancio del consumo dei prodotti lattiero-caseari da parte dei bambini e delle loro famiglie.

Circa 300 gli studenti delle scuole primarie aderenti all'iniziativa, grazie anche alla collaborazione dell'Ufficio Scolastico Regionale, ospitati nella due giorni organizzata presso il Centrum Palace, dalle 10 alle 13 e dalle 16 alle 19.

Allestite per l'occasione **un'area info-formativa**, dove saranno proiettati video riguardanti la produzione italiana di formaggi, **un'area ludico-educativa** con laboratori sensoriali durante i quali sarà rappresentato il processo di produzione del formaggio e **un'area di degustazione**, con la presentazione di prodotti di un distributore caseario selezionato dal Mipaaf.

L'evento è aperto anche a tutte le famiglie e i genitori che vorranno dare l'opportunità ai propri figli di scoprire, giocando, il mondo della produzione lattiero-casearia.

Tutte le informazioni sono disponibili sul sito istituzionale e sui profili Facebook e Twitter della Camera di commercio del Molise.

Antiche, originali, gustose: sono le ricette della gastronomia molisana. E Forche Caudine le raccoglierà in un libro



Forche Caudine, l'associazione dei molisani a Roma, grazie ad un accordo stretto con la casa editrice Lora Edizioni, patrocinerà una corposa raccolta di ricette della gastronomia molisana con l'obiettivo di utilizzarla quale strumento di promozione del territorio molisano nelle numerose occasioni che si presentano continuamente a Roma e altrove.

Pertanto l'associazione lancia l'invito a tutto coloro che conoscono ricette molisane di segnalarle direttamente all'associazione per contribuire a realizzare questo libro-raccolta che vuole essere quanto mai partecipato e aperto a tutti.

Il volume parte da una base di circa 200 ricette già in possesso dell'associazione.

Tutti possono segnalare ricette culinarie antiche e moderne, consuete e originali, rigorosamente molisane, meglio se frutto delle tradizioni locali tramandate attraverso la trasmissione orale. Tutte le ricette ricevute, dopo apposita selezione, saranno pubblicate nel volume, indicando il nome della persona che ha fornito la ricetta. Alcuni esperti provvederanno a controllare le ricette pervenute per appurare le caratteristiche richieste (originalità, territorialità, veridicità).

La raccolta dei contenuti sarà operativa fino al 30 settembre

2018.

Per maggiori informazioni, scrivere
a: info@forchecaudine.it e/o al Comitato
Imprese, forchecaudineimprese@gmail.com.

Cena di gala degli "Chef Awards 2018" al Forte Village in Sardegna, Simona De Castro unica donna



Simona De Castro, chef del ristorante 'Monticelli – Saperi e Sapori' di Campobasso, sarà la sola interprete femminile alla cena di gala degli 'Chef Award 2018' in programma il 14 maggio al 'Forte Village' di Santa Margherita di Pula (Cagliari). Affermatasi lo scorso anno come 'Best Chef donna 2017', proporrà piatti della sua cucina che si fonda su un perfetto gioco di contrasti tra tradizione e innovazione. 'Chef Awards' è un sistema di comparazione e valutazioni di recensioni di

ristoranti online che raccoglie e converte in un solo indice (%) recensioni e voti che vengono trasmessi su tutte le pagine di opinioni e reti sociali e siti di prenotazione. Si basa su un sistema di calcolo statistico che valuta e ricalcola le recensioni prestando attenzione alle opinioni sospette e non prende in considerazione quelle presenti su siti dove chiunque può dire la sua senza registrarsi.

Campobasso/Alla Camera di Commercio si parla del latte in un'alimentazione bilanciata



“Nella piramide alimentare, rappresentativa della dieta mediterranea, latte e derivati occupano un ruolo strategico:

la loro assunzione è consigliata nell'ambito di una alimentazione bilanciata, anzitutto per soddisfare il fabbisogno di calcio". Così Pierluigi Evangelista, responsabile della divisione produttiva dell'Azienda lattiero casearia con sede a Termoli, "Del Giudice" al convegno della Camera di Commercio a Campobasso dal titolo: "Latte nelle Scuole: il primo amore non si scorda mai".

Evangelista è stato tra i relatori dell'evento dedicato al latte ed alimentazione. Ad aprire i lavori: Paolo Spina, Presidente dell'ente camerale ed a seguire sono stati diversi gli interventi dei rappresentanti dei caseifici del Molise.

"Negli anni, l'ottimo latte tradizionale è stato integrato in molti allevamenti con la certificazione di "alta qualità" – ha spiegato Evangelista – che qualifica il possedimento di caratteristiche nutrizionali superiori rispetto al normale latte. L'alta qualità abbraccia l'agricoltura biologica grazie a quattro allevamenti, due in Puglia e due in Molise: a Spinete ed a Sepino, in provincia di Campobasso. Sono certificati sia come aziende qualitativamente elevate sia di agricoltura biologica.

Effettuano la conduzione agricola e l'allevamento del bestiame con regole del disciplinare biologico che ha come fondamento il "rispetto del benessere umano e animale, la difesa della biodiversità ambientale e culturale dei territori". Per l'impresa termolese: "è un modello di sviluppo sostenibile volto a salvaguardare ambiente e territorio e valorizzare le qualità delle risorse delle comunità locali. Le mucche oltre ad essere alimentate con foraggi biologici, in prevalenza prodotti all'interno dell'azienda agricola stessa, vivono in un ambiente attento a garantire il massimo benessere".

La pasta molisana e la ricetta dei cavatelli approdano su Gambero Rosso



Un'eccellenza molisana, tra tante altre per la verità: la pasta fatta in casa condita con sughi robusti che parlano di tradizione agricola e pastorale. Ecco, questa è, in parte la gastronomia molisana che approda su Gambero Rosso. Quel Molise che viene descritto dall'autrice dell'articolo, Michela Becchi come un'oasi di tranquillità dove i piaceri della tavola incantano con la loro atmosfera antica, ferma nel tempo.

Per leggere tutto l'articolo:

<http://www.gamberorosso.it/it/food/1047251-la-pasta-italiana-in-molise-12-formati-tradizionali-e-la-ricetta-dei-cavatelli>

E' ora di cambiare. Il futuro

è nei bio distretti



*** di Pasquale Di Lena**

L'aumento di quattro volte, nel corso di mezzo secolo, dell'estrazione di materie prime dall'ambiente, 88,6 miliardi di tonnellate di fronte ai 22 miliardi di tonnellate del 1970, con ben 19 milioni di morti premature l'anno. Se non si rispettano gli impegni presi a Parigi dalla quasi totalità dei governi di tutti i paesi del mondo, ci sarà un aumento crescente delle temperature, con i relativi processi di desertificazione, con l'Italia che vedrà 1/5 della sua superficie agricola colpita.

Sempre l'Italia paga il prezzo più alto con la perdita del 33% della superficie agricola totale per colpa dell'erosione del suolo, che riguarda anche l'Europa per 12 milioni di ettari, pari al 7,2% del totale dei terreni agricoli. Per non parlare dell'Amazzonia, degli Oceani sempre più acidi; dell'accesso all'acqua, in particolare di quella potabile; della salute; del bisogno di cibo e, nel contempo, del suo spreco. Una serie di prove concrete di pericoli per la Terra e la biodiversità, per la fertilità dei terreni, per i volumi e la qualità delle produzioni agricole, proprio quando continua l'aumento della popolazione e c'è sempre più bisogno di cibo.

L'uomo deve fare tutto quanto è possibile per cambiare la situazione, capire le abitudini sbagliate e credere che si è ancora in tempo a interrompere, modificare un cammino che sta portando tutti verso il baratro.

Sapere che c'è bisogno di una cultura nuova in grado di

seguire e interpretare i mutamenti in atto, di uscire dallo stato di isolamento di ognuno per tornare a vivere con gli altri la realtà e, insieme, partecipare, sognare, amare. Bisogno di strumenti, anche nuovi, capaci di rilanciare e sostenere questa partecipazione alle scelte.

Sono i dati, i processi in atto, gli allarmi degli scienziati a far pensare che siamo prossimi al punto di non ritorno se non si rispettano i patti sottoscritti a Parigi sui cambiamenti climatici, e che, non so quando, questo mondo finirà se non si mettono in atto politiche, scelte che danno davvero il segno di un'inversione di tendenza che lascia intravedere, lungo il percorso nuovo tracciato, diversi traguardi e tutti importanti.

Scelte prioritarie per credere e far credere che è possibile invertire la rotta, cambiare direzione e evitare il baratro, e, insieme, lavorare per realizzare il sogno di uno sviluppo diverso, sinonimo di salute e di un altro tipo di benessere, quello che porta a sentire di nuovo e più vicino il profumo della felicità.

Il mondo, in particolar modo l'Italia, ha bisogno dei suoi territori e di sostenibilità, di pace, terreni fertili, di cibo sano e paesaggi belli. Ha bisogno di pane, nel suo significato di essenzialità; olio di oliva, quale armonia di sapori, continuità; vino, quale convivialità, piacere. Il mondo ha bisogno di consumare questi ed altri beni che ogni territorio dà, ma, anche, di produrli in modo diverso.

Se è vero questo, ci sono le opportunità offerte dallo sviluppo di **bio distretti**, un processo all'insegna della sostenibilità di interi territori, più o meno estesi, che vede tutti gli attori, pubblici e privati, protagonisti delle scelte e delle strategie che servono a spendere e valorizzare le risorse proprie e non a nasconderle o abbandonarle, distruggerle.

Non più politiche settoriali, spesso competitive fra loro, bisognose di compromessi, ma una politica per ogni singolo territorio, quale solo e unico contenitore di valori e di risorse, origine della qualità ed espressione della biodiversità. Il modo migliore per capire tutte le sinergie possibili, umane e naturali, che necessitano per avviare e far crescere uno sviluppo diverso, a misura dell'uomo e della natura, non contro.

Un modo per rendere più chiara e più fattibile la programmazione, e, con la messa a punto di progetti adeguati, cogliere gli obiettivi prefissati, quali la valorizzazione dei beni del territorio, non solo il cibo espresso dall'agricoltura, ma, anche, l'arte e la cultura; la storia e le tradizioni, l'insieme dei valori che esprimono la nostra identità.

Bio distretti per affrontare meglio il cambiamento climatico, sapendo che le colture bio hanno, di fronte anche a situazioni di siccità gravi, la possibilità di produrre di più e meglio grazie alla maggiore capacità del suolo di trattenere l'acqua. Un territorio, quello bio, che ha la possibilità di ridare vita alla vita che l'agricoltura convenzionale e, in modo particolare, quella industrializzata, ha ridotto a poca cosa con l'uso esagerato ed esasperato della chimica.

E, sempre nel segno della discontinuità, la possibilità di una ricollocazione dei mercati, necessaria per ritessere il rapporto produttore- consumatore e renderlo dialogo, fiducia, amicizia, consapevolezza della preziosità del territorio con la sua storia e la sua cultura; le sue tradizioni, quelle legate all'alimentazione, in particolare; la sua agricoltura, fatta di rotazioni e avvicendamenti, esperienza e saperi, e, anche e soprattutto, fonte di paesaggi e di bellezza , oltre che di bontà.

Il **glocale**, con la sua capacità di aprire al dialogo e di sviluppare sinergie importanti, ha tutto per combattere e vincere contro il **globale**, il grande mercato nelle mani delle multinazionali che vogliono piena liberalizzazione e privatizzazione, a scapito delle sovranità nazionali e delle identità dei popoli.

Il **glocale** quale grande ricchezza da distribuire tra chi lo vive, lo anima, lo coltiva, lo cura, ne sente i profumi, lo gusta e lo mette a disposizione di quanti hanno bisogno o voglia di bontà e di bellezza, di diversità

Tradizione e innovazione: convegno sulla cipolla domani a Isernia



Domani, 7 aprile, con inizio alle ore 9:30, nell'aula magna dell'istituto statale di istruzione superiore "Fermi-Mattei" di Isernia, si terrà il convegno «La cipolla di Isernia tra tradizione e innovazione. Risorse locali e turismo integrato». L'evento si aprirà con i saluti di Maria Rosaria Vecchiarelli, dirigente scolastico dell'Isis Fermi-Mattei. Seguiranno le relazioni docente Unimol Sebastiano Delfine, della prof.ssa Gabriella Stefania Scippa che parlerà del "Recupero e caratterizzazione della cipolla di Isernia", di Angelo Presenza, docente Unimol, che relazionerà su «Il marketing dei prodotti tipici nella prospettiva dell'economia delle esperienze». Concluderà l'incontro, Ernesto Di Renzo, docente dell'università Tor Vergata di Roma, che tratterà «Il valore immateriale dei prodotti tipici»

Fette biscottate, marmellate e latte. La Del Giudice di Termoli e la colazione sana per 2.500 studenti di Foggia



Colazione sana e rigorosamente biologica per 2500 alunni delle scuole primarie di Foggia per due settimane a base di latte, fette biscottate e marmellata. Questa l'iniziativa "Crescere sani con la prima colazione" sostenuta dall'azienda lattiero-casearia di Termoli Del Giudice per sensibilizzare i bambini all'importanza della prima colazione al mattino per avere uno sviluppo equilibrato.

Il progetto, ideato da un imprenditore pugliese del settore alimentare Luigi Giannatempo, ha preso il via il 12 marzo scorso e proseguirà fino al prossimo 24 marzo a Foggia. Gli allievi sono chiamati a consumare gratuitamente latte fresco alta qualità bio insieme a fette biscottate e marmellate in alcuni locali della città pugliese prima di recarsi in classe. "Studi recenti hanno evidenziato come chi fa una buona colazione renda molto di più di chi mangia poco o addirittura

nulla al mattino” ha spiegato Erika Del Giudice, Responsabile Marketing e Pubbliche relazioni dell’impresa di Termoli. “Sempre più evidenze epidemiologiche – ha proseguito – indicano nei prodotti lattiero-caseari un valido aiuto nel contrasto dell’obesità che sta interessando proprio i bambini in Italia. Ma c’è di più. Tali alimenti sono al centro di un nuovo studio effettuato su 3.440 partecipanti al Framingham Heart Study le cui cui risultanze ci dicono che: ad un maggiore consumo di latte, yogurt e formaggi si associa un minore guadagno di peso e di circonferenza vita nel tempo. C’è un effetto protettivo nel tempo sul peso corporeo”. Latte e derivati, infine, esercitano un’azione benefica non solo nei confronti della salute dell’osso, ma anche nei confronti di ipertensione, malattie cardiovascolari, diabete e cancro. E non implicano il sacrificio di animali.

“Come ci spiega Assolatte nell’ultimo numero della rivista L’Attendibile, chi avesse intrapreso la strada vegetariana per motivi di salute o per rispetto verso animali senzienti – ha concluso Erika Del Giudice – può certamente consumare latte, yogurt e formaggi nella propria alimentazione, rendendo così più facilmente raggiungibile l’obiettivo primario dell’equilibrio alimentare”.

Coop ritira lotto di farina Garofalo, contiene allergene non segnalato in etichetta



COOP ritira un lotto di farina: può contenere tracce di allergene soia non dichiarato in etichetta. Il richiamo è scattato oggi. Sul suo sito la COOP, fa sapere che “a titolo precauzionale e al fine di garantire la sicurezza dei clienti si procede al richiamo del prodotto”. Il provvedimento riguarda il lotto L4035217 di farina GAROFALO W260 con scadenza minima del 14/12/218. Il problema, evidenzia Giovanni D’Agata, presidente dello [“Sportello dei Diritti”](#), riguarda le persone allergiche o intolleranti alla soia, come viene spiegato sul sito dell’azienda, che invita appunto chi è allergico alla soia e ha acquistato il prodotto a non consumarlo e a riportarlo al punto vendita per il rimborso. L’allerta e il richiamo riguardano le sole Cooperative Unicoop Tirreno, Alleanza 3.0 e Coop Centro Italia. Per eventuali informazioni contattare il servizio consumatori del pastificio Garofalo Tel. 081 8011002 int. 200 mail: consumatori@pastagarofalo.it.

Lecce,
2018

13

marzo

"4 Ristoranti"/Lo chef Alessandro Borghese "incorona" Simona De Castro del ristorante Monticelli



La sua cucina è frutto di ricerche accuratissime, Alessandro Borghese l'ho ha capito e l'ha incoronata. E' la chef campobassana Simona De Castro del ristorante 'Monticelli-Saperi e Sapori' che si è aggiudicata la sfida con altri tre colleghi molisani nella trasmissione '4 Ristoranti' condotta da Alessandro Borghese su Sky Uno. In competizione con lei c'erano l'agriturismo 'La Ginestra', 'Osteria dei pazzi' e 'Casale Kolidur'. Ieri sera la proclamazione. Simona non è nuova a queste performance. A maggio 2017 ha vinto il premio come 'Migliore Chef donna' in Italia agli 'Chef Awards 2017' di Milano, gli oscar della ristorazione italiana e il suo locale è stato inserito tra i primi cento in Italia per gli 'Chef Award 2017'. "Sono felicissima di questa esperienza – ha detto all'ANSA – soprattutto perché è venuta fuori un'immagine stupenda del Molise, del nostro lavoro e dell'impegno che

mettiamo ogni giorno per valorizzare i nostri prodotti. La mia è una cucina tradizionale, leggermente rivisitata, che guarda un po' avanti. Probabilmente è stata premiata questa voglia di crescita".

"4 Ristoranti" fa tappa in Molise. Chef Alessandro Borghese e le eccellenze molisane stasera alle 21.15 su Sky Uno HD



Penultima tappa in Molise di Alessandro Borghese 4 Ristoranti, produzione originale di Sky prodotta da Drymedia, oggi 13 marzo alle 21:15 su Sky Uno HD.

Alla scoperta delle risorse gastronomiche della regione, chef Alessandro Borghese sceglierà il miglior ristorante di cucina autentica del Molise tra Agriturismo la Ginestra, Monticelli Saperi e Saperi, Osteria dei Pazzi e Casale Kolidur. In ogni puntata, quattro ristoratori di una stessa area geografica si sfidano per stabilire chi tra di loro è il

migliore in una determinata categoria. Ogni ristoratore invita a cena gli altri 3 ristoratori che, accompagnati da chef Borghese, commentano e votano con un punteggio da 0 a 10 per location, menu, servizio e conto. In palio, per il vincitore di ciascuna puntata, il titolo di miglior ristorante e un contributo economico da investire nella propria attività. Ogni cena è preceduta dalla scrupolosa ispezione del ristorante da parte di Chef Borghese, che passa in rassegna tutti gli angoli del locale.