

FILIERA CORTA DEL CERRANO, PRODOTTI LOCALI NEL CIRCUITO DELLA RISTORAZIONE

9 Marzo 2021

di **Redazione**



PINETO – Il Comune di Pineto (Teramo), col supporto di Rete Wigwam e in collaborazione con l'Area marina protetta Torre del Cerrano, ha organizzato per domani, mercoledì 10 marzo, alle ore 16,30 un incontro sulla piattaforma web Zoom sul tema "Filiacorta del Cerrano: prodotti locali nel circuito della ristorazione".

L'iniziativa si inquadra nel progetto di valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari del territorio del Cerrano nel canale Horeca a iniziare da quello locale.

Nello specifico si intende attuare un rapporto diretto, organizzato e continuativo, perciò di

filiera corta, tra le disponibilità offerte dall'agricoltura e dagli allevamenti, nonché dalla piccola pesca e dall'artigianato alimentare cui possono accedere i punti vendita e di somministrazione del territorio stesso.

Questo, con l'applicazione del modello delle "Comunità locali di offerta e di interscambio" che si va affermando per la transizione dei territori verso uno sviluppo che sia sostenibile ma anche equo, solidale e duraturo.

Il paniere delle disponibilità offerte dai produttori locali è già formato e ora, anche con questa iniziativa, sarà creato il raccordo col mondo della ristorazione e, più in generale, della somministrazione in un territorio che, in tempi normali, essendo a forte vocazione turistico-balneare già di suo rappresenta un mercato appetibile e che lo potrà essere ancora di più qualificandosi con l'offerta di prodotti freschi e realizzati a km zero.

L'incontro sarà quindi occasione di confronto di esperienze tra gli attori locali e gli operatori e gli esperti di comunità di offerta anche di altre regioni. Perché giova a tutti, estendere una dinamica che prediliga il locale ma, nel contempo, si apra agli altri territori con l'interscambio delle produzioni tipiche di ognuno.

"Questo webinar – spiega in una nota l'assessora all'Ambiente del Comune di Pineto, **Marta Illuminati** – aggiunge un tassello importante al percorso che stiamo facendo sul nostro territorio di unire tutti i produttori locali di qualità e metterli in rete. Il nostro obiettivo è favorire la conoscenza dei prodotti e produttori di Pineto con materiali pubblicitari, incentivare l'uso di questi prodotti nelle mense scolastiche, e il percorso lo abbiamo avviato, nei ristoranti e negli eventi, e aiutare l'incontro di domanda e offerta e accrescere nel lungo periodo la consapevolezza che i nostri prodotti sono unici e inimitabili. Questo appuntamento è dedicato in particolare alla ristorazione e invito tutti i gestori di attività di questo tipo a partecipare. Siamo convinti che questa esperienza porterà grande beneficio all'economia del territorio, nuovo impulso alle imprese locali e sarà anche un elemento importante per attrarre turisti, i quali potranno reperire e individuare facilmente tutti i prodotti presenti".

Interverranno al webinar, moderato dalla giornalista **Evelina Frisa**, il sindaco di Pineto, **Robert Verrocchio**; l'assessora all'Ambiente del Comune di Pineto, **Marta Illuminati**; il presidente e il direttore dell'Area Marina Protetta Torre del Cerrano, rispettivamente **Fabiano Aretusi** e **Stanislao D'Argenio**; il responsabile dei progetti di Filieracorta del Wigwam Circuit, **Avelio Marini**; lo chef di Filieracorta, **Aurelio Damiani**; la titolare del Ristorante Birreria Pedavena di Pedavena (Belluno) **Antonella Gorza**; **Elio Basili** dell'Hotel Rivamare di Marina di Massignano (Ascoli Piceno); il produttore bio di Marina di Massignano (Ascoli Piceno), **Enzo Malavolta**; il giornalista, presidente di Arga Abruzzo e vicepresidente

nazionale di Unaga (Unione Nazionale delle Associazioni Giornalisti Agricoltura, Alimentazione, Ambiente, Territorio, Foreste, Pesca, Energie Rinnovabili e rappresenta il gruppo ufficiale di specializzazione sui temi citati, della Fnsi) **Donato Fioriti**; e lo chef e presidente del Wigwam Circuit, **Efrem Tassinato**.

Per ricevere il link di accesso alla piattaforma è necessario qualificarsi inviando una mail a wigpineto@gmail.com.