

AGLIO ROSSO DI SULMONA, SAGRA E CONVEGNO SULLA VALORIZZAZIONE

3 Luglio 2018

di **Redazione**



SULMONA – “Dalla riscoperta e valorizzazione alla ricerca universitaria: l’alleanza vincente tra Pro loco Campo di Fano e Consorzio Produttori Aglio rosso di Sulmona” al centro di un convegno in programma giovedì 12 luglio alle 16,30 all’Abbazia di Santo Spirito a Morrone, in località Badia di Sulmona (L’Aquila).

L’evento rientra nella sagra dell’Aglione rosso, alla sua 24esima edizione, che è ormai diventato un appuntamento irrinunciabile per la Valle Peligna.

In questo lungo periodo – si legge in una nota – il convegno di studi è stata l’occasione per un confronto sul piano nazionale con le esperienze simili di altri consorzi italiani di tutela di aglio, ha costituito l’incontro con l’Ense (Ente nazionale sementi elette) per la produzione di seme certificato e cartellinato, ha fatto il punto sulla commercializzazione sia con i grossisti che con la grande distribuzione, è diventato momento di conoscenza con nutrizionisti affermati sulle virtù terapeutiche e con grandi chef nazionali sull’impiego in cucina.

Grazie a questo lavoro pluriennale, sia la Pro loco di Campo di Fano che il Consorzio Produttori Aglio Rosso di Sulmona sono ormai realtà ben consolidate ed efficienti, nonché

ricche di professionalità e competenze.

È stata e continua ad essere un'alleanza vincente. Il convegno 2018, al pari di tutti quelli che lo hanno preceduto, continuerà a guardare con interesse al futuro e quest'anno si soffermerà sull'adeguamento alle nuove situazioni richieste alla Pro loco e sui risultati che potranno essere raggiunti dal Consorzio grazie alla collaborazione universitaria.

La Pro loco è stata fondamentale per la riscoperta e la valorizzazione dell'Aglio Rosso: i 23 convegni sono stati l'occasione e lo stimolo per raggiungere i risultati conseguiti. È stata una sorta di coscienza vigile ed attenta: bisognava onorare questi appuntamenti annuali raccontando le attività realizzate impegnandosi in quelle future. I risultati raggiunti, precedentemente descritti, sono stati tutti narrati nell'ambito dei convegni.

Attualmente per continuare a lavorare la Pro loco deve adeguarsi ad un nuovo quadro normativo, rispettare regole e decreti nazionali, offrire un'elevata qualità. Il convegno vuole guardare con attenzione alla nuova situazione e la Pro loco sarà pronta ad assolvere il suo ruolo.

Il Consorzio ha avviato un rapporto di collaborazione con l'ateneo aquilano, da cui si è sviluppata la ricerca universitaria. Il Dipartimento di Scienze Chimiche e Fisiche ha realizzato, tramite tesi di laurea, ricerche relative alla tracciabilità dell'aglio, che saranno illustrate dal docente e dai tesisti. Sarà compito del Consorzio trasferire i dati dalle aule scolastiche alla realtà produttiva.

Si potrà aggiungere un nuovo tassello alla qualità, caratterizzazione e bontà di questo aglio unico in Italia.