Il Bio-distretto e Slow Food siglano un accordo L’obiettivo è quello di promuovere i prodotti locali

È stato stretto un importante accordo tra il Biodistretto della Via Amerina e delle Forre e la Comunità Slow Food per la valorizzazione della nocciola della Tuscia avente come obiettivo principe la valorizzazione dei prodotti locali, che finalmente avranno modo di essere conosciuti anche al di là dei confini nazionali.

Il mese di luglio vede momenti importanti per il Bio-distretto della Via Amerina e delle Forre e Slow Food, i quali hanno stretto un accordo avente lo scopo di promuovere e valorizzare i prodotti di alta qualità e sostenibilità del territorio. Per l’occasione erano presenti il presidente del Bio-distretto della Via Amerina e delle Forre, Famiano Crucianelli, il sindaco di Gallese, Danilo Piersani e il vicesindaco di Corchiano Pietro Piergentili; in rappresentanza di Slow Food Mario Profili, Angelo Fioretti e Roberto Bedini. L’intesa è stata firmata a Civita Castellana, presso la Fattoria biologica Lucciano di Ovidio e famiglia.

La collaborazione tra l’associazione leader nel campo del cibo sano, buono e giusto e le aziende bio del viterbese ha come intento principale quello di valorizzare la produzione agricola, in special modo quella della nocciola biologica e dei suoi derivati. È un grande traguardo che però non deve rimanere un caso isolato, ecco perché le prossime tappe hanno come obiettivo quello di coinvolgere anche le altre numerose eccellenze prodotte dai 13 comuni facenti parte del Biodistretto. Tra le varie eccellenze è d’obbligo ricordare il carciofo di Orte, la cipolla di Nepi, il fagiolo carne di Fabrica di Roma, il fieno di Canepina, il Pamparito di Vignanello e il salame cotto di Nepi.

Il presidente del Biodistretto ha commentato l’evento con queste parole: «È stato un incontro naturale tra due organizzazioni che hanno la stessa strategia, quella di valorizzare le cose migliori delle nostre campagne e garantire la sostenibilità ambientale. Ossia le condizioni essenziali per sviluppare le vocazioni culturali e turistiche della nostra provincia. Ed è importante che i comuni siano protagonisti dell’iniziativa».

Secondo Profili l’intesa rappresenta un valore aggiunto in quanto Slow Food, rinomata associazione nota in tutto il mondo, si farà garante di un aumento della conoscenza dei prodotti locali, sia nel campo nazionale che internazionale, pertanto queste novità permetteranno ai prodotti biologici del viterbese di essere conosciuti e apprezzati anche fuori della nazione.

https://www.ilmessaggero.it/viterbo/bio_distretto_della_via_amerina_e_slow_food_accordo_per_i_prodotti_sostenibi
4630938.html?fbclid=IwAR0HWHHOvm_5ir5yAR2aTWi0LLgbduTbp85_9Y_W40aNyzbYAzLTM8awIi4