

## RIUNIONE IERI NELLA SEDE DELLA PROVINCIA DI ENNA

# Settimana del gusto, progetto pronto per il decollo

Prende sempre più corpo il progetto "Settimana del gusto" del commissario della Provincia, Antonio Parrinello, per valorizzare i prodotti gastronomici della provincia di Enna e di tutta la Sicilia. Ieri alla Provincia erano presenti i più accreditati rappresentanti dei consorzi di tutela e dei distretti agroalimentari siciliani, ma anche l'assessore regionale all'Agricoltura, Antonio Caleca. Dai vini all'olio Planeta, al pistacchio di Bronte, al ficodindia di San Cono per citare solo alcuni dei prodotti più significativi. La riunione di ieri è stata definita «una tappa importante per arrivare al traguardo. Noi possiamo e vogliamo restare sul mercato internazionale per 365 giorni l'anno - dice Parrinello - il progetto è a costo quasi zero e si prevede business e posti di lavoro. Un bando a sportello, misura di intervento dell'Ue, potrà finanziare il 70% delle spese sostenute dai consorzi che aderiranno, mentre il restante 30% potrà essere recuperato tramite la degustazione dei prodotti tipici in vetrina».

Al tavolo dei relatori anche Mauro Rosati, direttore «Qualivita» associazione nazionale che si occupa di sicurezza del cibo. L'evento è

strettamente collegato a Expo 2015, per cui è interessato anche il comparto turistico. «Enna - continua il commissario - come punto di centralità geografica e sede di prodotti di Igp e Dop». Si trova in perfetta sintonia con Parrinello, Mauro Rosati invoca la sinergia tra i consorzi, carta vincente per creare una vera occasione di sviluppo di un'unica vetrina di prodotti tipici siciliani. L'assessore Caleca, infine, ha sottolineato che «si può vincere la sfida solo se si punta sulla qualità e sulla identità legata al territorio. Bisogna guardare all'Europa e anche ai paesi emergenti».

I 22 consorzi di tutela presenti alla riunione si sono dati appuntamento a breve termine, quando sarà illustrata la carta di Enna, strumento indispensabile per organizzare l'evento. Saranno coinvolti anche le associazioni culturali e le scuole. L'istituto alberghiero di Enna assieme agli altri istituti della siciliana organizzerà di volta in volta grazie al coinvolgimento di famosi chef delle degustazioni.

F. G.

