



COMUNICATO STAMPA

L'eccellenza agroalimentare protagonista a Palermo con l'associazione LA TAVOLA ITALIANA

Sapori unici apprezzati in ogni luogo, alimenti che raccontano il territorio, la fatica del lavoro quotidiano, la pazienza che ha tramandato nei secoli la qualità dai campi sino alla tavola da promuovere soprattutto all'estero grazie all'associazione la Tavola Italiana e da valorizzare per mezzo delle piattaforme logistiche di e-commerce dell'Associata Commerciale Tavola Italiana.

L'eccellenza agroalimentare italiana protagonista in Sicilia con l'associazione La Tavola Italiana che ieri, al Palazzo Chiaramonte Steri di Palermo, capolavoro artistico con una lunga storia, si è ufficialmente presentata nell'isola con una serata evento d'eccezione ribattezzata "Le Sensazioni del Gusto".

Qualità, tutela della biodiversità, occasioni di sviluppo per i produttori e garanzia di sicurezza per i consumatori: di questo si è parlato in occasione della partecipata conferenza svoltasi nella Sala dei Baroni. Ricco il parterre di ospiti, relatori ed esperti della filiera agroalimentare che hanno sposato le finalità dell'associazione, che inserendosi nel dibattito di Expo 2015, promuove a livello internazionale la cultura enogastronomica che ha reso celebre l'Italia nel mondo.

Cibo ma non solo: perché dalla ricca tavola italiana parte un viaggio tricolore a tutto gusto sull'alimentazione, l'agricoltura, l'ambiente, l'artigianato e l'arte. Queste le 5 A che caratterizzano le attività de La Tavola Italiana il cui motto è "Food as art", il cibo come arte.

Il convegno

Davanti ad una riproduzione della celebre Vucciria di Renato Guttuso, massima espressione della cultura del cibo, Stefano Goracci, fondatore e coordinatore scientifico de La Tavola Italiana spiega: «Il nostro obiettivo è portare valore ai prodotti e ai produttori. La Tavola Italiana è soprattutto un progetto che si propone di avvicinare i consumatori alla produzione di qualità creando piattaforme commerciali che possano dare visibilità anche ai piccoli produttori locali, favorendo l'integrazione di tutte le risorse del territorio, comprese quelle culturali con le produzioni artigiane ed agroalimentari. L'industria agroalimentare italiana esporta meno di quanto importa, c'è ancora molto da fare. Noi vogliamo che i produttori si associno per fare squadra ed affrontare meglio il mercato, individuando però le peculiarità di ognuno affinché la rete non sia uniformità ma rete di straordinarie diversità».

Tra i prossimi traguardi che la Tavola Italiana si prefigge di raggiungere, un giornale on line di enogastronomia, una piattaforma di e-commerce orientata al mercato degli Usa e della Cina, la diffusione di percorsi didattici e conoscitivi della dieta mediterranea presso la scuole, la messa a punto di itinerari turistici per la valorizzazione dei prodotti, la creazione di una community in cui si

intrecceranno le storie di produttori e consumatori.

A ricordare che cibo è anche arte ci pensa la professoressa Maria Andaloro, presidente dell'associazione culturale Oida che sottolinea l'aspetto artistico della filiera agroalimentare che conduce dal produttore alla tavola.

Bernardo Tortorici, presidente dell'associazione Amici dei Musei Siciliani, raccontando ai presenti la storia di Palazzo Steri, gioca sul motto secondo cui “con la cultura non si mangia” evidenziando però lo stretto connubio tra la tavola italiana e la cultura della Penisola, dove mangiar bene è uno stile di vita, quasi un manifesto etico.

Portare in tavola buone pietanze ed ottimi alimenti è un'arte che si intreccia indissolubilmente con il territorio da cui i prodotti provengono e le tecniche di lavorazione, contribuendo a diffondere un modello alimentare che sia sostenibile dal punto di vista ambientale ma soprattutto salutare.

La rinascita dell'agricoltura che passa dalla riscoperta del passato. Una strada indicata da Salvatore Fiore, presidente dell'Ordine degli Agronomi della Provincia di Palermo: «Non c'è tavola senza buona agricoltura e non c'è agricoltura senza buon prodotto. L'impegno degli agronomi è proprio questo: molti di noi stanno lavorando per riscoprire la qualità dei grani antichi o di vitigni che non venivano più coltivati. Ma per raggiungere l'obiettivo della qualità bisogna avere dei sistemi di produzione consoni, lo sforzo maggiore è questo. Non c'è cucina senza cultura, per questo non possiamo permettere che il nostro immenso patrimonio venga perduto o dimenticato».

Le sfide del mercato. Come affrontarle? Giuseppe Di Martino, dei Giovani Imprenditori di Confindustria Palermo non ha dubbi: «La crisi – dice – ci ha insegnato che solo attraverso l'internazionalizzazione, l'innovazione e la qualità si può essere competitivi sul mercato. Il settore agroalimentare è in grande ascesa, dobbiamo imparare a competere ancora meglio nel mondo».

L'associazione La Tavola Italiana, nata dall'incontro di ingegneri, biotecnologi, enologi, agronomi, docenti ed artisti, vuole far riscoprire la ricchezza dei frutti della terra e dell'ingegno del nostro Paese attraverso la promozione, lo studio, la ricerca e la diffusione di pratiche agricole, culinarie, alimentari e culturali italiane.

L'agronomo Angelo Gambino, dopo aver seguito un interessante progetto sulla canapa da olio a scopi alimentari, illustra il progetto di riscoperta dei grani antichi siciliani dai campi di produzione in Sicilia alla promozione e consumo nei mercati metropolitani di Milano.

La biotecnologa Giusi Alberti descrive il progetto di realizzazione di una centrale per la generazione di biogas da pirolisi ed etanolo come prodotto secondario, al fine di alimentare un gruppo di generazione di energia elettrica e calore (cogeneratore), impiegando biomassa residuale derivante dai processi di potatura delle coltivazioni dedicate (Paulownia), e dalla manutenzione dei boschi vicini; il calore generato dall'impianto verrà poi utilizzato per la trasformazione del carciofo spinoso coltivato insieme alla Paulownia.

La qualità della nostra enogastronomia che il mondo ci invidia. Tanto che non sono infrequenti i tentativi di 'taroccamento' dei prodotti italiani. Lo sa bene Leonardo Maniscalco, esperto di mercati internazionali e docente, residente negli Usa da più di 50 anni: «Non c'è parte del mondo in cui la cucina italiana non sia conosciuta ed apprezzata. Per dare una scossa positiva alla nostra economia dobbiamo cercare i mercati dove la domanda del made in Italy è latente, bisogna individuarla e stimolarla». La commerciale Tavola Italiana vuole proporre ai produttori associati un'attività di rete e un supporto logistico e normativo per arrivare direttamente ai consumatori evitando la cessione di valore a distributori e importatori le cui attuali modalità di vendita nei paesi esteri impongono a piccoli e medi produttori agroalimentari spesso insostenibili.

Il documentario “Ricchezza. La Tavola Italiana”, la cena e la degustazione

Il sale, il pane, la pasta modellata da mani sapienti, la mozzarella di bufala, il burro alpino, i vini italiani: sono alcuni dei protagonisti del documentario “Ricchezza. La tavola italiana” proiettato a Palermo e realizzato da Claudio Viola, prodotto con fondi propri dall’associazione La Tavola Italiana. Sette commensali seduti attorno ad una tavola imbandita raccontano i piatti tipici dei propri territori di provenienza esaltando la tradizione. Dalla Puglia alla Toscana, passando per il Lazio e la Lombardia, i colori della terra, i profumi delle pietanze, il paesaggio che accoglie prodotti genuini.

A far da seguito al convegno la ricca cena a buffet e la degustazione dei prodotti tipici siciliani offerta dai produttori locali: La Società delle Api, azienda Apistica Correnti di Misilmeri che oltre ad occuparsi di apicoltura (producendo miele e pappa reale) e di agricoltura biologica, è una fattoria didattica impegnata nella attività ricreative rivolte alla natura e a percorsi di salute e benessere; il mulino Mulini del Ponte di Castelvetrano che produce farine e pane nero a partire da grani antichi siciliani moliti a pietra; l'azienda Agricola Giada Panepinto di San Cipirello che produce mandorle; l'associazione Italiana Frantoi Oleari, di Piero Pipitone.

Passione e dedizione: è il comune denominatore di queste aziende, molte delle quali con un'antica tradizione ereditata dai giovani che hanno deciso di investire sul proprio futuro nelle attività di famiglia. È il caso del biscottificio Tumminello di Castelbuono che produce biscotti artigianali e pane dal 1977 ed ora gestito dai nipoti di una nonna che ha tramandato loro i segreti dell'impasto della farina. Una storia simile a quella di Casa Mulè, azienda di Menfi che produce il pane come si faceva una volta utilizzando esclusivamente grani siciliani e lievito madre e cuocendo l'impasto nel forno a legna. Otto ore di lievitazione e un'antica tecnica di impasto eseguita da Antonietta Ortolani ed il marito che sono andati alla riscoperta del sesamo siciliano e coltivandolo hanno completato la filiera del pane. «Io sono laureata in giurisprudenza – racconta Antonietta - e nella vita dovrei fare altro, ma ho deciso di seguire la mia passione insieme a mio marito. Il nostro pane è una delizia, in azienda è possibile degustarlo insieme all'olio, al vino che produciamo ed ai prodotti del nostro orto biologico».

Voglia di scommettere sul futuro: Per i fratelli Erika e Manlio Nicastrì di Alcamo è iniziato tutto con una ricerca su internet. Si imbattono nell'elicicoltura e decidono di produrre lumache da gastronomia, creano Babalù, una start-up.

Inizia presto la giornata nell'azienda agricola Polizzi di San Giuseppe Jato, specializzata nella produzione di formaggi di pecora di razza belicina e di mucca di razza cinisara da 17 anni. Il latte viene munto e poi trasformato in formaggio. Miriana, 23 anni, è parte integrante dell'azienda insieme ai genitori e al fratello: «Io sto studiando – racconta – ma sin da piccola davo una mano in azienda. Mi piace molto e il mio futuro lo vedo in questo settore. Stiamo creando una cooperativa per piccoli produttori in modo da avere ancora più forza sul mercato. Oggi esportiamo in Sicilia ma anche a Bruxelles».

Storie di successo ma soprattutto storie di chi prova a realizzare progetti di sviluppo nella propria terra.

