

L'inchiesta: l'Irpinia e la green economy

Il territorio a tavola, il doc va sui social network

L'agroalimentare della provincia conquista i primi posti nazionali: ora la sfida è l'export

Edoardo Sirignano

La qualità dell'agroalimentare irpino sale in cattedra. Nel rapporto annuale, presentato dal Censis e dall'associazione «Città del Vino» in occasione della Bit di Milano, i prodotti tipici locali ottengono la quindicesima posizione. Secondo gli esperti del «Gambero Rosso», le tipicità della provincia di Avellino sono un fiore all'occhiello non solo per la Campania, ma per l'intero Mezzogiorno. A confermarlo è Paolo Corbini, direttore dell'associazione nazionale «Terre del Vino». «Dal punto di vista della qualità l'Irpinia è un'eccellenza e non riesco a comprendere le ragioni per cui la politica non voglia investire tempo e denaro in un settore che costituisce un'opportunità per l'avvenire. In una campagna elettorale così accesa è inconcepibile che non ci sia stato un confronto su tali tematiche, considerando la vocazione turistico-agricola di aree verdi quali la provincia di Avellino».

La posizione, ottenuta dal comparto agroalimentare nella classifica stilata da «Gambero Rosso» mentre fa gioire per la qualità conferma, ancora una volta, un deficit dal punto di vista dell'internazionalizzazione. Secondo Lucio Napodano, fiduciario della Condotta «Slow Food Avellino», c'è bisogno di investire maggiormente in export. «In materia di

genuinità e qualità delle produzioni non siamo secondi a nessuno. Dalla pasta artigianale all'olio, dai formaggi alla frutta secca fino ai meno rinomati prodotti del sottobosco, la provincia di Avellino può vantare una gamma di eccellenze. Il problema, però, rimane la comunicazione. Il marketing in quest'area non funziona. Considerando la varietà di produzioni, sia enogastronomiche che vitivinicole, il made in Irpinia dovrebbe essere al primo posto e non al quindicesimo. I produttori devono sviluppare una mentalità tesa a far arrivare le tipicità sulle tavole dei big internazionali. Soltanto così si potrà effettuare il salto di qualità».

Il problema riguarda principalmente i vini delle piccole cantine. Dai grandi bianchi ai rinomati rossi, c'è bisogno di formazione nell'internazionalizzazione. Secondo Teobaldo Acone, presidente del club «Go Wine» di Avellino, la carenza è nella fase di progettazione. «Bisogna lavorare come consorzi per esportare il made in Irpinia nel mondo. Da soli non si va da nessuna parte. In sinergia con la politica e i rappresentanti dell'universo produttivo locale è ne-

cessario sfruttare tutti i canali di comunicazione. Io credo che bisogna puntare maggiormente su internet e social network. L'e-commerce è la strada verso il futuro. Conferma è il caso "Terratosta", che vende il pane di Montecalvo o i tartufi di Bagnoli in Cina e in India».

Particolarmente entusiasta per il riconoscimento ricevuto dall'Irpinia è Pietro Fischetti, proprietario del pluripremiato ristorante «Oasis» di Vallesaccarda e membro dell'associazione «I Mesali». «Questo riconoscimento da parte di "Gambero Rosso" è fondamentale per lo sviluppo turistico-enogastronomico. La qualità delle prelibatezze locali e la professionalità da parte degli chef e dei ristoratori, presenti sul territorio, può davvero diventare motore di sviluppo. Non è la prima volta che le eccellenze d'Irpinia vengono riconosciute ai massimi livelli. È necessario, pertanto, investire maggiori risorse e soprattutto formare i più giovani verso una conoscenza approfondita delle materie prime e delle realtà di una terra, unica per paesaggi, colori e tradizioni».

La grande partecipazione dell'Irpinia alla Bit di Milano e gli ultimi riconoscimenti internazionali, pertanto, costituiscono motivo in più per credere in un settore agroalimentare, quale speranza ed occasione di sviluppo per i territori.

(5-Continua)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La lista

Quindicesima in classifica nel rapporto del Censis Napodano: «Potremmo essere primi»





www.ecostampa.it



Lo scenario Luciano Colucci all'opera in cucina; sopra, i prodotti tipici dell'enogastronomia irpina; a lato, una vigna nella zona docg della provincia

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

077622