

Un Convegno sulla De.Co. alla CamCom di Palermo

Scritto da Giovanna Gebbia
Mercoledì 03 Luglio 2013 18:37



“La valorizzazione dell'identità dei territori attraverso la De.Co.” è il titolo del seminario che si è svolto giovedì scorso **27 Giugno 2013** presso la sala Terrasi della **Camera di Commercio di Palermo** organizzato dalla **LURSS Libera Università Rurale Saper&Sapor Onlus** promossa dalla **Confartigianato Impresa Palermo**.

Relatori e animatori dell'incontro, moderati da **Ivana Calabrese**, Coordinatrice Confartigianato Donne Impresa Palermo, sono stati **Nunzio Reina**, Presidente Confartigianato Impresa Palermo, che ha aperto i lavori cui hanno fatto seguito le relazioni di **Giuseppe Bivona**, Presidente della LURSS, la docente universitaria Prof.ssa **Alessandra Carrubba** e **Nino Sutura** direttore della LURSS.

E' proprio l'intervento di **Nino Sutura** a illustrare le finalità della De.Co., ovvero “La Denominazione Comunale”, evidenziando come questo non sia un marchio di qualità ma la carta d'identità di un prodotto, un'attestazione, piuttosto, legata al luogo storico di origine. In sostanza una delibera comunale promossa dal Sindaco che certifica, con pochi e semplici parametri, il prodotto, attestandone il luogo di “nascita” e di “crescita” e quindi, attribuendo un valore identitario per l'intera Comunità. Le De.Co. diventano, pertanto, ambasciatori di riconoscibilità e contribuiscono alla tutela e alla salvaguardia della memoria storica legata ai luoghi, agli eventi sociali e antropologici dei luoghi e mettendo in evidenza le risorse locali.

Per **Giuseppe Bivona**, Presidente della LURSS, la problematica del suo intervento insiste sulla perdita di una diretta conoscenza del cibo e del suo consumo, insistendo sui benefici che una corretta alimentazione, legata alla produzione stagionale e locale, è in grado di attivare, proponendo una riflessione che ha quasi un che di benefico monito sulla necessità di recuperare uno stile di vita sano e salutare, assolutamente raggiungibile con la corretta nutrizione legata all'uso di prodotti del territorio.

Nell'intervento della Prof.ssa **Carrubba**, invece, viene proposta un'analisi tecnica come punto di partenza per la localizzazione dei prodotti, sottolineando l'importanza del rapporto che insiste tra la qualità e la produzione, elementi cardine che rappresentano i punti di forza di un territorio che trova la sua identità attraverso la promozione di prodotti, che veicolano la storia e le tradizioni locali.

Interessanti sono stati gli interventi spontanei di alcuni rappresentanti locali, come il Presidente del GAL Madonie **Bartolo Vienna** e l'Assessore **Monia Arizzi** del Comune di Carini, con deleghe al turismo oltre che attività sociali, attività produttive, lo sportello unico, la comunicazione, lo sviluppo e il marketing del territorio, che hanno espresso il loro punto di vista e anche messo in evidenza problematiche e proposte legate proprio ai prodotti del territorio.



Momento clou dell'incontro è stato il conferimento di “Ambasciatore dell'identità territoriale” a **Gaetano Basile**, giornalista, scrittore, profondo conoscitore dei luoghi, e **Bonetta Dell'Oglio**, chef divulgatrice della cucina siciliana nel mondo, che hanno anche animato un confronto sostenuto dalle opinioni di entrambi che non sempre arrivano alla stessa conclusione, sebbene il sentimento e la passione, oltre che la competenza, li mettano d'accordo sulla tematica affrontata. Il riconoscimento “Ambasciatore dell'identità territoriale”, come riporta il comunicato stampa, rappresenta uno degli steps del percorso di programmazione partecipata **GeniusLoci De.Co per la Sicilia**, ideato dalla **Libera Università Rurale Saper&Sapor Onlus** di Menfi, inserito tra gli esempi virtuosi del **Forum Italiano dei Movimenti per la terra e il paesaggio** e presentato recentemente al **Poster Session del Forum Pa 2013 di Roma**.

Un Convegno sulla De.Co. alla CamCom di Palermo

Scritto da Giovanna Gebbia

Mercoledì 03 Luglio 2013 18:37



Non è mancata la presenza delle aziende, la **Cooperativa Auxilium** con le sue conserve, l'**Azienda Romano** con i prodotti realizzati con il carciofo Spinoso di Menfi, l'azienda Il **Cacio Siciliano** con i suoi formaggi, l'olio e i vini di **Tenute dell'Emiro** e **Le Carbonare** che con un piccolo catering hanno realizzato alcune preparazioni con i prodotti aziendali in esposizione. Una degustazione che ha offerto l'opportunità di provare agli intervenuti alcuni prodotti tipici agli che testimoniano un impegno sulla produttività di qualità che rimane il migliore biglietto da visita dell'immagine della Sicilia nel mondo della cultura gastronomica, legata ad una tradizione locale che ha radici profonde nel passato ma mira ad un futuro di crescita consapevole e cosciente delle sue potenzialità.

Foto Giovanna Gebbia/Nino Sutura