



## **Cogal Monte Poro-Serre Vibonesi**

### **Comunicato Stampa**

Il Cogal Monte Poro-Serre Vibonesi ha partecipato all'evento fieristico B TRAVEL 2015 di Barcellona con due stand, uno dedicato alla promozione e valorizzazione del territorio Vibonese e l'altro per presentare la gastronomia locale nell'ambito del progetto di cooperazione transnazionale (MEDEAT-Itinerari della gastronomia e cultura del gusto).

La partecipazione in due aree diverse all'evento fieristico ha comportato per il Cogal un impegno eccezionale ripagato dal successo riscosso durante i tre giorni di presenza a Barcellona.

Lo stand dedicato al TURISMO RURALE ha offerto ai visitatori di diverse nazionalità, buyers, tour operator, stakeholders, giornalisti e opinion leaders, informazioni sulle peculiarità del vibonese per quanto attiene il patrimonio storico-artistico e culturale, paesaggistico e la gastronomia locale.

Positivo è stato il bilancio complessivo ottenuto per numero di visitatori, per i contatti avuti con gli operatori del settore, per l'interesse che abbiamo percepito dalle domande che ci sono state rivolte, in altri termini, un SUCCESSO di marketing per l'offerta turistica del nostro territorio.

A sostegno delle immagini trasmesse con i video, la guida "Alla scoperta del vibonese" e i depliant dedicati alle "eccellenze" del territorio, hanno avuto un ruolo di particolare e decisivo i prodotti tipici locali degustati dai visitatori.

Significativo è stato l'interesse dei blogger gastronomici Spagnoli i quali, incuriositi dalle nostre specialità gastronomiche, hanno messo in luce l'analogia di gusto tra la "nduja di Spilinga e la "Sobresada de Mallorca" – il corrispondente e affine di nazionalità Spagnola.

Allo stand di Barcellona dedicato alla cucina Europea e Internazionale, Il Cogal Monte Poro – Serre Vibonesi, capofila del progetto di cooperazione transnazionale MEDEAT, ( Itinerari della gastronomia e cultura del gusto) che coinvolge 19 territori rurali di Paesi Europei, ha riservato al grande pubblico e agli operatori della gastronomia, un evento finalizzato a far conoscere le "ricette" della tipicità locale, la loro realizzazione, il racconto da parte dello chef Vibonese Bruno De Francesco, sulle sue tradizioni legate alle specifiche realtà territoriali.

Nell'ambito dell'area della ristorazione, è stato realizzato nelle tre giornate di Barcellona, il "Laboratorio del gusto" durante il quale, gli chef con i loro aiutanti, hanno realizzato in cucina piatti tipici dei territori rurali

aderenti al progetto di cooperazione transnazionale (Italia, Cipro, Grecia e Portogallo), il Cogal ha presentato “fileja con la ‘ndujia”, piatto apprezzato da tutti i partecipanti.

Durante lo svolgimento del “Laboratorio del gusto” la presenza di blogger specializzati nel campo della gastronomia e di chef rappresentativi della GUIDA MICHELIN, hanno di fatto testimoniato l’interesse alla nostra cucina, ai nostri prodotti, i quali rappresentano una forte attrattività capace di sostenere l’offerta turistica rurale.

Il laboratorio del gusto, ha trasmesso ai partecipanti la conoscenza delle “ricette” tipiche e il modo di realizzare i “piatti”, oltre a trasmettere gli aspetti culturali e le tradizioni della “Civiltà Contadina”, oggi riscoperta come una grande risorsa per la valorizzazione dei territori rurali.

Dall’esperienza vissuta a Barcellona, che conclude il percorso sviluppato con la presenza in altri eventi a carattere Internazionale, si può dire, che le opportunità per il territorio Vibonese di uscire dal suo “isolamento” e collocarsi in uno scenario più ampio, ci sono tutte.

Occorre, però, che gli operatori economici in tutti i settori dell’economia locale, sappiano cogliere le opportunità che offre il territorio, in tutti i suoi aspetti “unici e particolari”, che si distingue nel contesto “globale”, a partire dalle risorse della gastronomia locale.