



Bit: il patrimonio enogastronomico della Calabria a Berlino

13 MARZO 2014, 12:11 | VIBO VALENTIA | ATTUALITÀ



Affermazione dello stand Medeat presso la Borsa Internazionale del turismo che si è svolta a Berlino il 5-9 Marzo.

L'importante vetrina berlinese ha visto come protagonista il lavoro svolto all'interno del Transnational Cooperation Project "Gastronomy Routes and the Culture of Flavors" (Reti itinerari gastronomici e cultura del gusto) che si basa sulla valorizzazione dei territori appartenenti all'intera area Euro-mediterranea quali, Italia, Grecia, Cipro e Portogallo. **La presenza all'ITB di Berlino rientra nelle attività previste dal progetto di cooperazione transnazionale programmazione 2007-13.**

Il filo conduttore dell'intero progetto, è **il patrimonio enogastronomico e culturale locale questi territori**, a cui si somma l'appartenenza alla stessa area geografica di cultura mediterranea.

All'interno dello spazio espositivo, con un'area di 40 mq, i partners hanno potuto esporre attraverso l'offerta di guide, depliant e brossure le bellezze 18 territori interessati dal progetto nonché prendere contatti con buyers ed esperti nel settore turistico molto dei quali interessati al turismo rurale.

"Sono stati presentati - informa in una nota **Paolo Pileggi, Presidente Cogal Monte Poro Serre Vibonesi** - gli itinerari gastronomici, ambientali e culturali che racchiudono le "eccellenze" individuate dai gruppi di azione locale di 18 territori dell'Europa Mediterranea.

Molto interesse ha suscitato nei visitatori il sistema multimediale dall'Istituto sperimentale di Heraklion (Creta) che ha permesso attraverso la proiezione di filmati interattivi di visitare virtualmente le aree interessate.

Particolarmente apprezzati sono stati i gadgets offerti dai vari partners durante i giorni della fiera ed in particolar modo gli omaggi a carattere artigianale offerti dai GAL italiani tra i quali **lo scalda 'nduja in terra cotta offerti dal Cogal Monte Poro Serre Vibonesi**, i piattini in terracotta dal Gal Valle del Crati, gli odori mediterranei omaggio dal Gal Savuto, le confetture offerte dal Gal Sila Greca ed infine i piatti decorati a mano del Gal Alto Jonio Cosentino.

Il focus della cooperazione transnazionale è di sviluppare un percorso turistico fondato sul cibus tradizionale con lo scopo di far conoscere al turista questi splendidi luoghi rurali considerati ancora "vergini" e dove è ancora possibile gustare i veri "sapori mediterranei".

Se è vero come diceva Anthelme Brillant-Savarin, politico e gastronomo francese dell'800, che "il destino delle nazioni dipende dal modo in cui si mangia", i destini di questi territori che si affacciano sul Mare Nostrum non potranno che essere grandiosi. Lo saranno quanto più se le realtà locali sapranno dialogare e collaborare in modo sinergico.

Il progetto di cooperazione transnazionale vede il Cogal Monte Poro Serre Vibonesi come ente capofila che si è impegnato, e che tuttora si sta impegnando, a garantire il coordinamento e il monitoraggio fra i vari partner. **A Berlino si è svolta anche la riunione della partnership e il coordinamento transnazionale per fare il punto sulle attività previste dal progetto di cooperazione transnazionale.**

La riunione è servita per fare una valutazione sulle attività concluse (l'analisi territoriale per quanto attiene l'offerta turistica e i consequenziali itinerari presentati proprio alla fiera di Berlino, l'educazione alimentare rivolta alle scuole, il sito web che raccoglie le informazioni e gli elaborati prodotti dal progetto di cooperazione) e su quelle da concludere (realizzazione di un prodotto che racconta visivamente gli itinerari individuati, pubblicazioni su riviste di valenza nazionale e internazionale, altri eventi fieristici e la diffusione dei risultati sui territori coinvolti dal progetto).

Per il mese di Giugno 2014 è prevista a Vibo Valentia la conferenza finale della partnership transnazionale."

