



# ROMBIOLO Successo per la prima edizione dedicata ai prodotti tipici e artigianali "L'oro del Poro", marchio da tutelare

*L'intento della kermesse è promuovere il patrimonio enogastronomico locale*

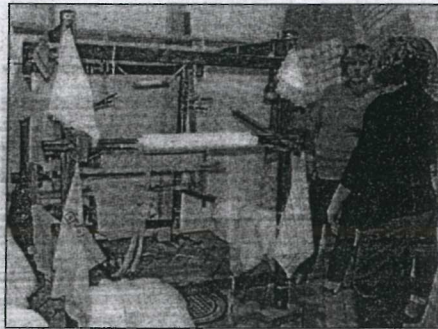
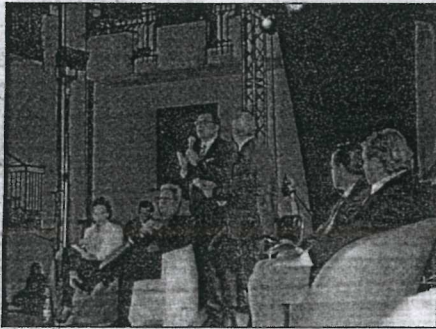
di GIUSY D'ANGELO

ROMBIOLO - «Avete l'oro dei prodotti ma anche nelle persone». Ha strappato un applauso sincero, il primo della lunga serata rombioliese, il saluto iniziale di Enrica Bonaccorti, nota conduttrice televisiva, ospite della prima edizione de "L'oro del Poro". Una manifestazione, quella organizzata dall'amministrazione del comune di Rombiolo ed il Cogal Monte Poro - Serre Vibonasi, nata con l'intento di promuovere il patrimonio enogastronomico locale.

Dopo "Ndujamo" e "La notte della Rossa", è la volta di Rombiolo e di un altro prodotto simbolo del Vibonese: il pecorino del Poro. La due giorni ha visto la realizzazione di stand di degustazione, di promozione delle piccole e medie aziende locali, la valorizzazione dell'artigianato locale. Ad illustrare gli obiettivi della manifestazione, Giuseppe Mazzeo, in qualità di consigliere con delega alle attività produttive: «Creare nuovi sbocchi professionali, portare lavoro per i giovani e sostenere i produttori, in un periodo particolarmente critico per la nostra Provincia».

In Piazza De Gasperi presenti le maggiori aziende locali, panifici, falegnamerie, carpenterie, con i loro prodotti esposti. Non poteva mancare il telaio, simbolo della laboriosità e delle tradizioni ancora vive, seppur relegate in ambito familiare, in Rombiolo. Per pecorino del Poro, come sottolineato da Mazzeo, la Camera di Commercio di Vibo sta espletando le procedure per il disciplinare, e quindi per l'ottenimento del "dop".

Nella sezione talk show coordinata dal giornalista Piero Muscari, hanno apportato il loro contributo personalità quali Maria Grazia Milone, presidente di Cia Calabria Centro; Onofrio Casuscelli, presidente Coldiretti della Provincia e Alberto Statti, presidente di Confagricoltura Regione Calabria. Sul palco anche Paolo



L'intervento del sindaco Giuseppe Navarra e uno delle attrezzature del passato

Pileggi, presidente Cogal il quale ha parlato della necessità di rilanciare un prodotto di qualità che apporti sviluppo. Definire i contenuti di un disciplinare, quindi, significa mantenere il pecorino su una lavorazione artigianale: «Bisogna che la produzione diventi impresa e, in quanto impresa, sia in grado di soddisfare il mercato al di fuori del locale».

I vari soggetti, sono stati chiamati a discutere del proprio ruolo, indispensabile per creare una solida rete di produttori; la politica può offrire sostegno di natura finanziaria e snellimento degli iter burocratici: «Una volta individuati gli elementi su cui lavorare è possibile creare le giuste condizioni. Agire velocemente significherà cogliere opportunità

nuove». Rombiolo e paesi limitrofi basano la loro economia sull'agricoltura e l'allevamento. Le risorse presenti, se effettivamente riconosciute tali, potrebbero fare la differenza e l'antica arte del lavorare la terra, essere vista in maniera innovativa. Argomenti illustrati dal primo cittadino Giuseppe Navarra: «In un periodo in cui i settori industriali sono

in crisi - ha sostenuto - auguriamo che davvero il comparto agricolo diventi traino per l'economia».

"L'oro del Poro", nella sua prima edizione, nel registrare l'ampio consenso da parte di tanti locali e tanti turisti, è stata impreziosita dagli intramezzi curati del gruppo di musica etno popolare "Lira battente".

© RIPRODUZIONE RISERVATA