

## Le antiche colture nella tradizione alimentare dell'Alto Tammaro - 20 dicembre 2013

Venerdì 20 dicembre il Gal Alto Tammaro incontra il territorio ed i suoi protagonisti con l'obiettivo di promuovere e divulgare l'attività di ricerca, che si specifica nell'intervento 2.1 a della misura 411 (ricerca destinata a censire le diversità vegetali autoctone e gli allevamenti) e nei progetti presentati a norma dei bandi di cui alla misura 124 del PSR della Regione Campania 2007/2013 pubblicati dal GAL ("Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo, alimentare e forestale").

Il GAL Alto Tammaro è una società consortile di cui il capofila è la Comunità Montana Titerno e Alto Tammaro, che si propone di diversificare e qualificare l'economia rurale del territorio con la valorizzazione integrata di tutte le sue risorse (agroalimentari, paesaggistiche, culturali, ricettive). A tale scopo, una delle scelte strategiche è la realizzazione di una ippovia certificata sul regio tratturo Pescasseroli - Candela e sui tratturelli di collegamento con i centri urbani.

Per rafforzare l'economia locale nel settore dell'agricoltura, il percorso scelto è la valorizzazione delle risorse agroalimentari tipiche dell'Alto Tammaro, rappresentate da prodotti gastronomici legati alla cultura della transumanza (olio, vino, tartufi, formaggi, insaccati, carne ovina e bovina).

A tale scopo il GAL, in collaborazione con l'Università degli Studi del Sannio, ha attivato due specifiche ricerche. Una mira all'individuazione delle diversità vegetali autoctone e ad un censimento degli allevamenti, in particolare quelli ovini ed equini, operando una selezione che valorizzi i prodotti di questi settori.

L'altra ha come oggetto di studio la biodiversità non prettamente agricola, ovvero quella interpretata dai prodotti del bosco e del sottobosco, insieme al censimento delle varietà di funghi e ad uno studio di fattibilità sui possibili impieghi produttivi alternativi del materiale di scarto.

Inoltre, questo percorso di valorizzazione, prevede incontri divulgativi e laboratori didattici, interventi a sostegno delle aziende, azioni di promozione della vendita diretta e l'introduzione delle produzioni gastronomiche tipiche nelle mense scolastiche e nella ristorazione locale.

Nell'ambito delle misure P.S.R. 2007/2013 il GAL ha scelto di pubblicare il bando della Misura 124 destinata alla "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nel settore agricolo-alimentare e in quello forestale".

A questo bando hanno risposto 4 ATS (associazione temporanea di scopo) in cui l'Università degli Studi del Sannio svolge il ruolo di capofila. I progetti presentati, in corso di approvazione definitiva, sono ispirati e dedicati a quattro eccellenze del nostro territorio: *olivicoltura/olio; apicoltura/miele; grano/pasta; allevamento suinicolo/insaccati*.

L'idea è quella di promuovere e riqualificare queste tipicità, creando una filiera corta integrata nella quale i prodotti confluiscono, permettendo una proposta più varia, che comprenda tutti gli aspetti dalla produzione, alla lavorazione, fino alla commercializzazione.

Per ulteriori informazioni: [www.galtammaro.it](http://www.galtammaro.it)

Comunicato Stampa 16/12/2013 del Gal Alto Tammaro