

SAVON

LE ULTIME NEWS

2010-11-08 --> **AGROALIMENTARE**

Ospitalità e territorio nel segno della qualità



Il CeRSAA di Albenga, con i Comuni di Alassio e di Finale Ligure, Inforiviera, il CEA (Centro di Educazione Ambientale) il Vivaio Forestale "Plan dei Corsi" di Rialto, il Centro Culturale Paraxo e gli istituti l'Alberghiero di Alassio e l'Agrario di Albenga, ha dato vita ad una nuova iniziativa finalizzata a conoscere il significato di un turismo sostenibile e a far emergere le eccellenze

del territorio. L'iniziativa, denominata OSTE (Ospitalità e Territorio) si è svolta in tre diversi momenti (a Rialto, Finalborgo ed Alassio), come spiega il direttore del CeRSAA, Giovanni Minuto.

"Lo scopo era quello di seguire la filiera, dalla produzione fino all'utilizzo dei diversi prodotti in gastronomia – spiega Minuto – ; per questa ragione, si è partiti dalla visita agli impianti di produzione delle più particolari specialità locali. Il secondo step ha riguardato l'illustrazione delle produzioni di qualità del nostro Ponente; molti non sanno che nel territorio compreso fra Nizza, il colle di Tenda e la provincia di Savona, sono ospitate ben il 50% di tutte le biodiversità del bacino del Mediterraneo. Fatto riconducibile ad alcuni fortunati eventi del passato: il nostro territorio, infatti, non è stato interessato dall'ultima glaciazione ed inoltre ha visto il passaggio di numerosi popoli, come i Fenici, i Romani, i Barbari dell'Est Europa, quindi, le invasioni Barbaresche. Il passaggio di queste popolazioni ha portato una grande varietà di semi che, grazie al nostro clima favorevole, hanno potuto attecchire con facilità. Tra gli esempi più eclatanti c'è senz'altro il basilico ed il pernambuco, provenienti dall'Est, o il chinotto arrivato nel '500".

L'ultimo momento dell'iniziativa si è svolto in piazza Partigiani ad Alassio, dove, in collaborazione con agriturismi ed aziende, sono state proposte degustazioni di piatti e prodotti tipici.

Continua Minuto: "L'evento ha avuto un'ottima ricaduta e conferma quanto ancora ci sia da lavorare per far conoscere il nostro territorio e le sue eccellenze".

Ennio Fazio, presidente del CeRSAA, spiega: "Questa iniziativa nasce da un convegno realizzato anni fa a Castelvecchio in cui si parlava della valorizzazione della produzione locale di ciliegie. L'idea è appunto quella di incanalare e vendere le eccellenze del nostro territorio ai grandi consumatori, come i ristoratori, che in questo modo possono proporre i prodotti locali anche ai turisti. Oltre al sole ed al mare, infatti, la nostra terra può vantare produzioni di eccellenza in agricoltura, come nel caso del chinotto, e sarebbe bello che i turisti potessero tornare a casa portando con sé anche i sapori della Riviera".

[torna indietro](#)

2013-08-03

CAMERE DI COMMERCIO

L'informazione camerale prosegue su Twitter



2013-08-03

CAMERE DI COMMERCIO

Bando della Camera per le Reti di impresa



2013-08-03

FINANZA E CREDITO

Sostegni al credito per nuovi imprenditori



2013-08-03

AGROALIMENTARE

Formazione rurale: progetti entro settembre



2013-08-03

INTERNAZIONALIZZAZIONE

Contributi alle aziende per andare in fiera



2013-08-03

AMBIENTE

Due milioni di incentivi per energia rinnovabile



ARCHIVIO PER SETTORE

- AGROALIMENTARE
- AMBIENTE
- ARTIGIANATO
- CAMERE DI COMMERCIO
- COMMERCIO E SERVIZI
- CONGIUNTURA
- CULTURA
- EDILIZIA E CASA
- EDITORIALI
- ENTI TERRITORIALI
- EVENTI
- FINANZA E CREDITO
- FOCUS
- FONDI STRUTTURALI
- FORMAZIONE
- IMPRENDITORIA FEMMINILE
- INDUSTRIA
- INNOVAZIONE
- INTERNAZIONALIZZAZIONE
- ORIENTAMENTO E LAVORO
- PROGRAMMAZIONE
- PROGRAMMI EUROPEI
- PROMOZIONE E MARKETING
- REGISTRO DELLE IMPRESE
- REGOLAZIONE DEL MERCATO
- RESPONSABILITA' SOCIALE
- SANITA'
- SAVONA ECONOMICA
- SCUOLA E UNIVERSITÀ
- STATISTICA E STUDI
- TRASPORTI E INFRASTRUTTURE
- TURISMO

COPYRIGHT 2011
TUTTI I DIRITTI RISERVATI



**CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E
AGRICOLTURA DI SAVONA**

Via Quarda Superiore, 16
17100 Savona

REDAZIONE

Ricerca nelle new s:

Invia



