

2009-03-10 --> **AGROALIMENTARE**

Cia: più prodotti locali nei ristoranti savonesi



“Non è pensabile che qui da noi un ristorante, ma anche una pizzeria, sia sprovvista di olio extravergine di oliva ligure”. L'affermazione è di Aldo Alberto, presidente provinciale della Confederazione Italiana Agricoltori (Cia), che presentando la quarta edizione della Festa dell'Agricoltura (prevista per giovedì e venerdì 30 e 31 luglio e sabato e domenica 1° e 2 agosto, a Garlenda) ha accentuato la necessità di promuovere ma soprattutto sostenere i prodotti locali nei confronti di milioni di turisti che ogni anno

trascorrono le loro vacanze in Riviera.

Dice Aldo Alberto: “La nostra è una festa che sembra assomigliare ad una sagra all'aperto (anche se i tavoli sono protetti da una tettoia) nell'ampio area verde del parco di Villafranca (ove si svolge da 25 anni il raduno della Fiat 500). Una festa però contraddistinta dal principio di servire piatti se non a ‘chilometro zero’, perlomeno proposte gastronomiche che esaltano i sapori delle carni, dei vini, degli ortaggi, dei formaggi, della frutta locale della provincia di Savona”. Di qui la perplessità di trovare ristoratori che non pensano di mettere sul tavolo l'olio di taggiasca o di colombina, di arnasca e di altre varietà delle nostre colline. Promette il presidente della Cia: “Dopo aver inaugurato un sito internet per sostenere la nostra Festa, in questi giorni mi incontrerò con il presidente dell'Unione provinciale albergatori, Angelo Galtieri. Cercheremo di assumere concrete iniziative affinché si istituisca un raccordo fra operatori dell'ospitalità e produttori agricoli savonesi. Da parte nostra, dovremo mettere a disposizione una gamma di offerte territoriali, di facile accesso e di certa ed onesta commercializzazione”.

In questa direzione ci sono già state iniziative del CeRSAA (Centro di sperimentazione della Camera di Commercio) di Albenga presieduto da Ennio Fazio, ad oggi concretizzate col concorso promosso dall'ente camerale nell'iniziativa “Compra una piantina, vinci una vacanza”. Dice Fazio: “Da parte degli agricoltori c'è una maggiore sensibilità alle forme di consociazione e di formazione di una rete, cosa che è ancora in divenire negli operatori turistici, e della ristorazione in particolare. Ma non si possono non realizzare le sinergie potenziali fra i milioni di ospiti e i prodotti generosi e pregevoli della nostra terra”. “In questi giorni – prosegue Aldo Alberto - stiamo comprando carciofi e la stessa cosa faremo con gli asparagi da portare al raviolificio di fiducia che li userà a luglio per farcire i nostri ravioli tipici”. Il presidente della Cia, in effetti, sta concentrando gli sforzi per alzare il livello di qualità e di territorialità del menù che sarà proposto quest'estate nella “treggiorni” di Garlenda.

[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



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 UNIVERSITA'
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



