



Dal 16 al 18 ottobre 2015 si è tenuto a Castel del Giudice (IS) l'evento "Stati generali delle comunità dell'Appennino" promosso dal Comune di Castel del Giudice e dall'associazione internazionale no profit Slow Food, in collaborazione con la Regione Molise.

L'evento rientra nelle attività del progetto dall'Expo ai territori – Progetto Earth & Truffles, un'iniziativa promossa dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri per la valorizzazione e la promozione dei territori italiani, attraverso specifici interventi collegati all'evento EXPO 2015.

L'obiettivo del progetto "Stati generali delle comunità dell'Appennino" è quello di creare un nuovo modello di economia montana che metta al centro i giovani e il lavoro. Circa 100 tra agricoltori, allevatori, artigiani e rappresentanti di enti e consorzi sono stati chiamati a raccolta da Slow Food Italia e si sono riuniti presso l'albergo diffuso Borgo Tufi di Castel del Giudice. La maggior parte dei delegati è arrivata a destinazione il 16 ottobre ed ha alloggiato presso le camere dell'albergo diffuso. Altri invitati sono stati accolti presso le strutture ricettive limitrofe.



Alle ore 20.00 si è tenuta la cena di benvenuto organizzata dall'Istituto professionale statale per i servizi alberghieri e ristorazione di Vinchiaturò. Il menù ha previsto piatti tipici a base di tartufo.

Il giorno seguente i delegati hanno iniziato, alle ore 9.00, la sessione di lavoro suddividendosi in 4 commissioni tematiche:

Commissione 1: Agricoltura, ambiente e paesaggio. Nell'ambito di questa commissione sono stati affrontati temi quali PSR, semplificazione burocratica, accesso al mercato, gestione della fauna selvatica e gestione forestale. Le attività sono state coordinate da Silvia De Paulis.

Commissione 2: Turismo sostenibile e infrastrutture. Nell'ambito di questa commissione si è discusso di mobilità e viabilità, recupero dei borghi, attività di supporto, ristorazione, accoglienza, attività sportive. I lavori sono stati coordinati da Giovanni Perri.

Commissione 3: Ricerca e innovazione. I lavori, coordinati da Cinzia Scaffidi, si sono concentrati sulle nuove declinazioni delle attività tradizionali, sperimentazione e ricerca, start-up appenniniche.

Commissione 4: Reti sociali, culturali e relazioni territoriali. In questa commissione sono stati valutati lo studio delle tradizioni e della loro ricollocazione nel contesto attuale, le relazioni sociali tra abitanti "vecchi e nuovi", la relazione con i centri urbani. La coordinatrice della commissione è stata Marisa Gigliotti.

Alle ore 13.30 i lavori si sono interrotti per dare spazio al pranzo a buffet curato dall'Istituto Professionale di Stato per l'enogastronomia e l'ospitalità



alberghiera di Agnone, che ha realizzato un menù a base di legumi, zuppe e prodotti tipici locali. Alle ore 15.00 sono ripresi i lavori delle commissioni per la sessione pomeridiana.

Per gli accompagnatori dei delegati sono state previste delle attività parallele di visite guidate: in mattinata presso il sito archeologico di Pietrabbondante e la cittadina di Agnone, nel pomeriggio presso il meieto dell'azienda bio "Melise" per un'esperienza di conoscenza del processo produttivo delle mele.

La cena, alle ore 21.00, è stata realizzata dal ristorante del Borgo Tufi ed ha previsto un menù incentrato sulla declinazione in cucina della mela, prodotto tipico del comune di Castel del Giudice.

Al termine della cena i partecipanti sono stati allietati dalla musica e dai balli del gruppo molisano "Alberi sonori".

Domenica 18 ottobre si è tenuta l'Assemblea plenaria, nella quale sono stati presentati i documenti finali elaborati dalle Commissioni nella giornata precedente. All'assemblea, coordinata dal Vice Presidente di Slow Food Italia Sonia Chiellini, hanno preso parte anche il Sindaco del comune di Castel del Giudice Lino Gentile, il Presidente della Regione Molise Paolo di Laura Frattura, l'Amministratore Unico di Sviluppo Italia Molise Claudio Pian e l'Assessore alle Politiche Agricole Vittorino Facciolla.

Al termine dell'Assemblea i delegati e i numerosi partecipanti all'evento hanno potuto degustare alcuni piatti tipici locali preparati dalla Pro Loco del comune, in un pranzo allietato dalla musica tradizionale degli Amici del Bufù di Casacalenda e dal gruppo folkloristico "La Picciunera".

Nell'arco dell'intera giornata di domenica, si è svolto un mercatino dei prodotti



tipici, allestito da 15 aziende molisane: Azienda Agricola Bio, Delizie Monte Matteo, Dario Trucco, Le Ife, le Birre del Mistero, Rusciano, Molise Funghi e Tartufi, Camp'Oro, Molise Goloso, Marina Colonna, Trotta Sapori, Pig La Pampanella, La Cantina di Remo, Miele d'Oro, azienda agricola Palazzo, azienda agricola Bucci.



FSC

Fondo per lo Sviluppo
e la Coesione



SviluppoItalia
Molise



Unioncamere
Molise

