

Suvignano (SI), Centro competenze prodotti agroalimentari tradizionali

Autore : Redazione

Data : 16 Ottobre 2020



Una intensa due giorni di lavoro ha messo le basi del centro che avrà sede nella tenuta confiscata alla mafia

Riceviamo e pubblichiamo da Agenzia Toscana Notizie.

Una intensa due giorni di lavori presso la Tenuta di Suvignano, Monteroni, Siena, ha sancito l'avvio del percorso per la costituzione di un *'Centro delle competenze dei prodotti agroalimentari tradizionali'*.

La Tenuta nel senese, confiscata alla mafia e restituita ai toscani, che ospiterà il centro, è stata la sede anche di questo *meeting* dedicato al *'valore ecosistemico e multifunzionale dei prodotti tradizionali'*.

La due giorni è stata un primo confronto tra il mondo accademico e della ricerca scientifica, Università, Accademia dei Georgofili, Centri di ricerca, la Regione, ANCI, le istituzioni, e tutte le realtà coinvolte nella produzione e valorizzazione dei prodotti agroalimentari toscani.

I lavori sono stati introdotti dai Sindaci di Murlo, Gabriele Berni, e Monteroni d'Arbia, Davide Ricci, in rappresentanza dei due comuni su cui insiste la Tenuta di Suvignano: entrambi hanno posto l'accento sul rilancio del patrimonio agricolo rappresentato dall'azienda confiscata alla mafia, e sul *'percorso della legalità'*, un itinerario naturalistico che dal Medioevo è una *'variante invernale'* della via Francigena.

In tutti gli interventi di amministratori e esperti si è evidenziata la potenzialità del centro che verrà istituito presso la Tenuta. La realtà che verrà allestita a Suvignano costituirà una base di dati e informazioni scientifiche e culturali indispensabili per elaborare strategie volte allo sviluppo e alla valorizzazione economica e culturale del patrimonio delle nostre tradizioni enogastronomiche.

La Toscana ha un grande patrimonio da valorizzare: la nostra regione conta 461 prodotti agroalimentari tradizionali espressione della storia di ciascuno dei nostri territori: dai Brigidini di Lamporecchio, dalla Schiacciata fiorentina al castagnaccio, dalla salsiccia di cinghiale alla porchetta di Monte San Savino, e

ancora: la patata rossa di Cetica, la pera picciola, la trota iridea, il Cacciucco livornese.

Nel corso dei lavori si è discusso su vari aspetti legati alla conoscenza e alla valorizzazione di questi prodotti: si è parlato dei prodotti agroalimentari tradizionali come espressione della cultura di un territorio, strettamente legati alla percezione di autenticità che va salvaguardata e anche come elemento del rapporto tra il territorio e le comunità locali, il cui destino è legato alla passione delle stesse comunità; si è anche discusso sulla necessaria copertura normativa alle iniziative legate alla riscoperta e valorizzazione dei PAT, a partire dal Centro delle Competenze.

Molti gli spunti sul rapporto cibo e salute, partendo dalla considerazione che l'alimentazione è fondamentale per la lotta a tante malattie croniche e di come la Toscana sia sede di studi importantissimi sulla salute e l'alimentazione.

Nel corso della due giorni quasi 60 persone hanno aderito e si sono iscritte al WorldCafè che si è tenuto online con quattro tavoli tematici coordinati da Accademici dei Georgofili e da professori degli atenei toscani: il valore culturale e sociale dei prodotti agroalimentari tradizionali; la qualità dei prodotti agroalimentari tradizionali tra ambiente, agro biodiversità e salute; la produzione e commercializzazione dei prodotti agroalimentari tradizionali; la valorizzazione dei prodotti agroalimentari tradizionali nell'integrazione con il territorio.

Hanno partecipato rappresentanti delle Comunità del cibo, delle Cooperative di Comunità, dei Distretti rurali, delle associazioni di categoria dei produttori, alcuni coltivatori custodi, agricoltori, ricercatori universitari e del Crea, semplici cittadini interessati.

<https://www.youtube.com/watch?v=pUi6-r44UH4&feature=youtu.be>