

Nell'area fieristica di Tito ci sono circa 100 stand. Per la prima volta un settore per caccia, pesca e territorio

"Naturalmente Sud", si parte

Da oggi e fino al 12 maggio in mostra le eccellenze dell'enogastronomia regionale

Si svolge da oggi e fino al 12 maggio nell'area fieristica di Tito, la tredicesima edizione di "Naturalmente Sud": la vetrina enogastronomica della Basilicata, promossa dal Dipartimento Agricoltura della Regione Basilicata, d'intesa con Basilicata Fiere e Provincia di Potenza. Circa 100 espositori metteranno in vetrina il "Made in Lucania" per far conoscere ed apprezzare la filiera enogastronomica ed artistica del territorio, espressione di aree ricche di storia e tradizione, ancora tutte da scoprire e visitare.

Durante la manifestazione si terranno degustazioni, lezioni di cucina tipica lucana, mostre e laboratori di artigianato artistico lucano.

L'evento mette in vetrina uno scappato dell'intero comparto agroalimentare. Si tratta di un settore che a livello industriale è in sofferenza con un calo di produzione (-5,9%), di fatturato (-6,8%) e di ordini (-5,7%). Tuttavia il potenziale del



Si terranno lezioni di cucina tipica locale, degustazioni orientamento laboratori e vendita diretta dei prodotti agricoli

settore è enorme, tenuto conto che la quota dell'export alimentare del "made in Basilicata" è appena dello 0,1% dell'ammontare complessivo delle Regioni del Sud e che la tendenza del "mangiare italiano", nonostante la crisi dei consumi, è comunque positiva con 25 miliardi di fatturato nel 2012.

Per favorire l'aggregazione tra i diversi operatori della filiera e per razionalizzare le attività economiche, la Regione Basilicata mette in atto azioni di sostegno per i diversi settori: dalla commercializzazione alla valorizzazione delle produzioni; dalla ra-

zionalizzare dei costi della logistica, alla competitività delle imprese e alla tipicità delle produzioni.

Partner dell'iniziativa sono: Concooperative, Gal, Associazioni di categoria, Associazione Regionale Allevatori di Basilicata, Associazioni turistiche, Consorzi di tutela, Associazioni ambientaliste, Inail di Basilicata, Università degli Studi della Basilicata, Unione Regionale Cuochi Lucani, Ass. Lucania World, Associazione Micologica "Bresadola" Potenza, Anial (Ass. Nazionale Italiana Allevatori di Lepri), Ass. Regionale allevatori di Basilicata, Corpo

Forestale dello Stato, Associazioni ittico venatorie, Atc, Parchi naturalistici e gli istituti scolastici: Ipaas "G. Fortunato", Professionale di Stato "U. Di Pasca", Professionale - Ipsct G. Racioppi.

Tutti i giorni si terranno lezioni di cucina tipica lucana, degustazioni, orientamento e laboratori a cura degli istituti scolastici presenti in fiera, vendita diretta dei prodotti agricoli a cura delle Associazioni di categoria. Nel Padiglione "Naturale Applicato" saranno trattati i temi del benessere naturale, delle nutrizioni, delle risorse ambientali e del lavoro.

Calendario appuntamenti

Venerdì 10 maggio

Ore 10, apertura padiglioni, visite guidate alla attività, orientamento e laboratori a cura degli istituti scolastici. Ore 10.30 Workshop "La Spesa in Campagna" a cura di CIA Basilicata. Interventi: Donato Di Stefano - Presidente Regionale CIA, Pino Cornacchia - Resp. Dipartimento economico Cia nazionale. Dibattito: interventi delle aziende aderenti. Conclusioni: Nicola Benedetto - Assessore Agricoltura Regione Basilicata. Modera: Arturo Giglio - giornalista. Ore 18.00 Dibattito: Carp Fishing Lago del Pantano a cura dell'Associazione Briganta Carp. Ore 18.30: Presentazione progetto "Naturalmente Sud". Interventi programmati dei partner del progetto. Conclusioni: Nicola Benedetto.

Sabato 11 maggio

Ore 10, apertura padiglioni, visite guidate alla attività, orientamento e Laboratori a cura degli istituti scolastici. Ore 10.30/17.00 incontro tra istituzioni e attori nel campo ambientale, faunistico, venatorio a cura della Regione Basilicata Dipartimento Ambiente.

Domenica 12 Maggio

Ore 10, apertura padiglioni. Ore 10.30 - Approfondimento sulle opportunità offerte dalla DGR 305 del 15/03/2013 che modifica e integra le linee guida del Regolamento (CE) 853/2004 a cura dell'Associazione Regionale Allevatori di Basilicata. Ore 18 Convegno: "Il decalogo ambientale di Fare Ambiente per un futuro sostenibile".