Giornale di Calabria
IL PRIMO QUOTIDIANO CALABRESE - Direttore: Giuseppe Soluri

L'Istituto Tecnico Agrario di Catanzaro e la Casa Circondariale Ugo Caridi nel progetto BUCA-Il BUono di CAlabria

Date : 23 Dicembre 2023

CATANZARO/ Valorizzare il latte e la carne di Calabria: è questo l'obiettivo di BUCA-Il BUono di CAlabria, l'iniziativa promossa da ARA Calabria, associazione regionale allevatori, e dalle organizzazioni di produttori (Agroalimentare Assolac di Castrovillari, Associazione Produttori Ovini-Caprini della Calabria di Crotone, A.Pro.Zoo di Montalto Uffugo, A.P.Z. di Crotone, Associazione Regionale Suini di Figline Vegliaturo, Cereal Latte di Cutro, Fattoria della Piana di Candidoni, Società Cooperativa Agricola L'Ovile di Cirene di Squillace), in collaborazione con l'Istituto di Istruzione Superiore “Vittorio Emanuele II” e la Casa Circondariale “Ugo Caridi” di Catanzaro.
L'appuntamento si è tenuto lunedì 18 dicembre nel Parco della Biodiversità Mediterranea di Catanzaro.
E' stata una mattinata intensa dedicata alla riscoperta dei sapori dei prodotti zootecnici made in Calabria. All'interno dell'I.I.S. “Vittorio Emanuele II” si è tenuta una degustazione guidata per gli studenti a cura degli alunni della scuola che sono stati per l'occasione i “ciceroni del gusto” e hanno fatto gustare la bontà di una sana merenda, come una volta veniva preparata dalle nonne.
Nel museo Musmi si è svolto il convegno dedicato all'importanza della valorizzazione del latte e della carne di Calabria. L'incontro è stato aperto dal presidente e dal direttore di ARA, rispettivamente Michele Colucci e Filomena Citraro. Sono seguiti gli interventi istituzionali e tecnici, con la presenza delle Organizzazioni dei Produttori del settore zootecnico e delle associazioni dedicate.
Le conclusioni sono state affidate all'assessore regionale all'Agricoltura, Gianluca Gallo.
Punto focale è stata la sigla del protocollo d'intesa tra ARA Calabria, Organizzazioni dei Produttori e Associazione Provinciale Cuochi che porterà ad una maggiore valorizzazione dei prodotti zootecnici calabresi da parte degli chef regionali afferenti alla rappresentativa realtà associativa.
Successivamente sono stati assaggiati i piatti preparati dalla sezione scuola alberghiera della Casa Circondariale “Ugo Caridi” con i prodotti delle Organizzazioni di Produttori ed è stato celebrato il centenario della cantina dell'I.I.S. “Vittorio Emanuele II”.