COSA SONO I "PAT"

Vengono definiti "prodotti agroalimentari tradizionali", Pat appunto, quei prodotti tipici i cui metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura sono praticati in un certo territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo, per un periodo comunque non inferiore a 25 anni.

L'apprezzabile progetto della Confartigianato Imprese Lomellina

Excelom, a Pavia si punta a valorizzare le imprese

(Giuliana Pedroli)

(pgd) "ExceLom", che si legge come l'eccellenza della terra di Lomellina. Stiamo parlando del progetto della Confartigianato Imprese Lomellina, realizzato in collaborazione con Paviasviluppo, azienda speciale della Camera di Commercio di Pavia, e Consorzio Ast. Scopo dell'iniziativa, è quella di aggregare 12 imprese che operano nei settori più tipici e caratteristici del comparto alimentare locale per operare in filiera e promuovere l'eccellenza dell'artigianato alimentare del territorio. L'intenzione è quella di rendere più forte e competitivo il prodotto tipico dell'artigianato agroalimentare locale. Come è avvenuta la selezione delle 12 aziende, in mezzo alle tante presenti sul territorio, e quali sono i primi passi del progetto, lo chiediamo a **Danilo Rossini** (*nella foto*), della Camera di Commercio di Pavia.

«E' stata fatta un'attività di sensibilizzazione delle aziende artigiane locali che operano nel settore del prodotto alimentare tipico. Dodici aziende hanno manifestato interesse e hanno formalmente aderito».

E cosa avete fatto?

Nel mese di aprile è stato realizzato un breve percorso di formazione finalizzato a condividere la metodologia di intervento sul piano operativo. Il primo incontro in outdoor con le imprese selezionate si è svolto il 17 maggio a Suardi (Pv) e lo scambio di esperienze ha gettato le basi per la creazione della tanto auspicata "rete di filiera".

Quali sono le produzioni agroalimentari tipiche del vostro territorio e come vengono attualmente usate per l'enogastronomia o per arricchire il settore turistico della zona?

La Lomellina è un territorio caratterizzato dalla presenza, sia nel campo dei prodotti primari sia in quello dei prodotti trasformati, di un settore agroalimentare che, oltre a vantare una tradizione lontana nel tempo, ha sviluppato negli ultimi anni caratteristiche di particolare tipicità che possono rappresentare una leva per il rilancio economico, turistico e culturale. Certamente riso e vino sono i prodotti pavesi più conosciuti, ma le eccellenze sono davvero tante e di grande qualità.

Quali sono le caratteristiche delle 12 aziende?

Operano nei settori dei prodotti dolciari, del salame d'oca e prodotti collegati, del pane e dei prodotti da forno, della torrefazione del caffè. Si tratta di imprese artigiane che operano nel rispetto della tracciabilità del prodotto, recuperando le ricette della tradizione locale e svolgendo quindi un ruolo importante per favorire una sana e corretta alimentazione, in contrasto con la cultura del fast food e dei cibi pronti e precotti. Le esigenze alimentari della civiltà contadina hanno per secoli segnato il profilo identitario di queste terre, ponendosi all'origine di una tradizione semplice e genuina, caratterizzata da pietanze adottate anche dalle gastronomie più raffinate. Inoltre le imprese del settore generalmente vendono i propri prodotti attraverso un rapporto diretto con il pubblico, partecipando a fiere e sagre locali e contribuendo in tal modo a recuperare lo spirito di aggregazione sociale in una logica di responsabilità sociale di Impresa.

> *Dodici aziende locali unite per promuovere l'eccellenza dell'artigianato alimentare del territorio*

Una realtà fatta anche di aziende locali di piccole dimensioni; bisognerà puntare anche su più imprenditorialità, comunicazione, capacità di valorizzare i prodotti?

Sì, un obiettivo importante di questo progetto è proprio quello di approfondire e sviluppare con le 12 imprese artigiane le tematiche legate alla pianificazione commerciale, al marketing, alle tecniche di vendita e al merchandising, la cui implementazione in azienda può costituire un vantaggio competitivo per l'impresa. Il progetto interviene anche sui fabbisogni della singola azienda, mettendo a disposizione di ciascuna impresa circa 32 ore di coaching, affiancamento e assistenza personalizzata. In base alle esigenze che gli imprenditori hanno espresso nel corso dei colloqui, verranno programmati interventi mirati in azienda.

A Carate Brianza (Mb) hanno organizzato il primo master

Alla scoperta dell'enogastronomia brianzola

Il master

(Giordana Talamona)

(tgr) Nel tempo della globalizzazione si sta paradossalmente assistendo alla riscoperta delle eccellenze e delle tipicità locali come affermazione della nostra cultura millenaria che, in materia di enogastronomia, non ha rivali al mondo. Ecco spiegato il successo di corsi di specializzazione che sempre più spesso fioriscono nella nostra Penisola. Tra i tanti è partito, nel marzo scorso, il Primo Master sulle tradizioni enogastronomiche del territorio brianzolo, che ha avuto, come relatori, importanti e accreditati professionisti del settore.

«Un successo inaspettato che ha visto il doppio delle adesioni previste che, per questo motivo, ci spinge a pensare ad una seconda edizione del corso - commenta **Jacopo Vignali** (*nella foto*) amministratore delegato della cooperativa sociale "In-presa", nonché consigliere della Fondazione Emilia Vergani che ha organizzato il Master in concertazione con la Camera di commercio di Monza - La spiegazione di questo successo è semplice: la nostra zona è ricca di eccellenze enogastronomiche e tradizioni locali ancora poco conosciute dai turisti e dagli stessi brianzoli. Ecco, quindi, che quando si dà al pubblico la possibilità di riscoprire il proprio passato e di conoscere le tipicità più vicine a casa, si crea un'occasione unica e imperdibile anche per chi vede, in questo settore, un punto di partenza fondamentale per un'attività economica».

Durante il corso, che si è concluso nel maggio scorso, si sono alternati professionisti di grande livello come **Carlo Casati**, storico macellaio di Sartirana di Merate (Lc) che ha trattato il tema della "Norcineria lombarda", **Mauro Elli**, chef del ristorante "Il Cantuccio" di Albavilla (Co), che ha introdotto il tema della "creatività in cucina nella valorizzazione del territorio", il giornalista **Marco Gatti** che ha spiegato le tecniche di degustazione e poi **Giancarlo Morelli**, **Teo Penati** e molti altri ancora.

«La nostra non è una zona vocata per il vino - continua Vignali - eppure ci sono piccole realtà vitivinicole che stupiscono per l'alta qualità dei prodotti. Per esempio pochi sanno che nella Valle del Curone c'è l'azienda agricola "La Costa" che fa vini molto interessanti, il cui bianco non a caso, è stato degustato a lezione. Questa è la dimostrazione che, talvolta, non sappiamo di avere delle eccellenze proprio dietro l'angolo di casa nostra». Quindi, professionisti e gourmet preparatevi, perchè prossimamente si terrà il secondo corso di enogastronomia brianzola dal quale si potranno scoprire: la tradizionale cassoeula, i formaggini di Montevecchia (Lc), l'olio d'oliva del Garda, l'asparago rosa di Mezzago (Mi), la mortadella di fegato e tutta la norcineria lombarda.

Per informazioni: Fondazione Emilia Vergani, segreteria@fondazioneemiliavergani.it, telefono 0362.903690.