

Parte dal Cilento il rilancio del Sud

Si progetta un distretto biologico come motore di sviluppo



Parte dalla Borsa verde dei territori rurali europei il rilancio a tutto tondo della provincia di Salerno, dell'intero Sud italiano e dei paesi appartenenti all'area del bacino del Mediterraneo. La manifestazione, giunta alla quarta edizione e organizzata dalla provincia di Salerno oltre che da un ampio partenariato istituzionale, si terrà a Vallo della Lucania (Salerno) dal 19 al 21 ottobre. «Si tratta», dichiara Angelo Villani, presidente della provincia di Salerno, «di un'esperienza unica per gli amanti della natura e della cultura che ha come obiettivo la realizzazione di un qualificato programma di tutela e di valorizzazione dell'ambiente e delle risorse enogastronomiche locali». Per un turista attento alla qualità sono risorse di grande appeal, che vanno dal vino all'olio extravergine, dalla soppresata di Gioi, al pane, alla pasta fresca, ai biscotti di Vallo della Lucania, alle alici di menaica (la menaica è una tecnica di pesca antichissima, che utilizza barche a remi, ndr) particolarmente ricche di sapidità. Per non parlare della mozzarella con la mortedda (il mirto), un prodotto tipico cilentano, dalla caratteristica forma

allungata. Il suo sapore inimitabile gli deriva proprio dai ramoscelli di mirto in cui viene avvolta per conservarne più a lungo la freschezza. «Vogliamo rilanciare le potenzialità del nostro territorio», incalza Domenico Ranesi, direttore di Borsa verde, «in un'area che possa interessare l'intero bacino del Mediterraneo per rinvigorire contatti con le culture che hanno segnato, nel corso della storia, la grande civiltà mediterranea. Con l'intento, un po' ambizioso, di realizzare un progetto di più ampio respiro che sia di maggior sostegno alla crescita economica, sociale e culturale delle tante realtà che vivono nella parte meridionale dell'Europa. Per esempio, la realtà interna del Cilento è capace di coniugare, in una sintesi armonica, l'incanto di un ambiente naturalistico con il suo parco nazionale che è il più visitato d'Italia e una gastronomia genuina derivata da una civiltà rurale, che felicemente si integra in un quadro di grande richiamo turistico fatto di mare, di sole e di tanta ricchezza storica e archeologica».

Una zona storica preziosa data, tra l'altro, dal sito archeologico di Palinuro con le sue interessanti grotte, dall'esistenza dei templi e del museo di Paestum, oltre che dalla presenza nel comune di Ascea degli imponenti scavi archeologici di Elea-Velia, culla della civiltà eleatica e sede della prestigiosa scuola filosofica cui appartennero Parmenide e Zenone e oggi riconosciuta dall'Unesco Patrimonio dell'umanità.

Ed è proprio dal comune di Ascea, che vanta 3 mila anni di storia, sei chilometri di spiaggia e 35 chilometri di meraviglie naturali che oggi è nata una nuova sfida: promuovere un distretto biologico che diventi il motore di sviluppo del territorio cilentano.

«La crescita del comprensorio», spiega Raffaele D'Angiolillo, assessore all'agricoltura di Ascea, «passa attraverso la riscoperta di antichi sapori che ci appartengono come il miele, i fichi, i legumi cilentani e la carne. Per questo, insieme a un numeroso gruppo di operatori e di comuni presenti sul territorio, stiamo lavorando a iniziative quale quella delle biospiagge per far conoscere la cultura, le tradizioni, le tipicità e la biodiversità ai turisti delle aree costiere. Costituiremo pertanto percorsi di qualità per le bioeccellenze locali che sono rappresentate soprattutto dai legumi, dal maiale nero, dalla capra nera e dal fico bianco del Cilento. Valorizzare i prodotti biologici significa promuovere un turismo attento alla genuinità dei nostri prodotti e alla salubrità dell'ambiente, oltre a costituire un tassello di una più globale strategia innovativa di sviluppo locale, nata a sostegno di un'offerta territoriale integrata».

Tutte bontà e bellezze esaltate anche dalle capacità canore e interpretative di Piera Lombardi, che ha già esportato con successo all'estero il suo repertorio di canzoni cilentane e che, grazie al sapiente recupero della tradizione popolare del suo gruppo musicale, può autodefinirsi un prodotto tipico.

Riguardo poi alla ricettività, ce n'è per tutti i gusti e non mancano neppure strutture di charme che sanno unire il fascino dell'antico con il confort moderno come il nuovo Hotel del Sole a Sapri, dove l'architetto Grazia Giordano è riuscita a ricavare nove suite di grande eleganza dalla ristrutturazione di un palazzo storico.

Anna Goffi

20/7/07