

In evidenza

# Messina punta alla certificazione agroalimentare De.Co

di: Redazione

16 dicembre 2022



È l'ora della svolta per la cucina messinese. Alcuni prodotti e piatti unici – sinonimo di cultura, eccellenza e tradizione negli annali delle ricette della Città dello Stretto – andranno incontro ad una loro accreditata certificazione che sarà annunciata il prossimo sabato 17 dicembre, nella location del Museo Regionale Interdisciplinare di Messina, con una precisa volontà dell'Amministrazione di Palazzo Zanca.

La conquista delle De.C.O. ovvero Denominazioni Comunali di Origine è l'obiettivo a cui puntare perché si raffigura come un salto di qualità in termini di autorevolezza per la cultura gastronomica e la tradizione popolare.

La giornata vedrà la presentazione delle linee guida di questa proposta amministrativa nella mattinata del 17 dicembre dalle ore 9:15 al MuMe; successivamente, è prevista una degustazione a partire alle ore 13:15, al Circolo del Tennis e della Vela, rivolta ai giornalisti e agli addetti ai lavori, con una serie di laboratori in abbinamento ai vini Doc dei tre Consorzi di tutela presenti in provincia: Faro, Malvasia e Mamertino. La Scuola Europea di Sommelier suggerirà le referenze.

L'ospitalità include anche una visita guidata all'interno del MuMe, luogo intriso di opere per evidenziare l'unione tra le discipline culturali: l'arte del cibo e del vino e quella per esempio della pittura.

L'opzione delle De.Co. era già in programma prima della pandemia. Il Comune è l'Ente promotore e vede al suo fianco anche Sicindustria Delegazione di Messina, l'Università degli Studi e la Camera di Commercio che, insieme, testimonieranno l'impegno e il legame viscerale nei confronti del proprio "patrimonio del gusto" per attribuirgli un valore adeguato con tutti i crismi.

Le attività sotto ai riflettori (verso le De.Co.) saranno svelate solo vivendo nella giornata del 17 dicembre. A moderare l'incontro al Museo il direttore del giornale online "Cronache di Gusto" Fabrizio Carrera, media partner della presentazione.

Il bisogno di garantire il prestigio identitario di alcune icone culinarie sarà esposto da tutti i vertici e gli attori delle istituzioni presenti: dal Direttore del Museo Orazio Micali al Primo Cittadino Federico Basile ed agli Assessori alle Politiche Sociali Alessandra Calafiore e alle Attività Produttive Massimo Finocchiaro, dal Presidente Sicindustria Messina – Pietro Franza al Rettore dell’Ateneo peloritano – Salvatore Cuzzocrea, dal Presidente della Camera di Commercio di Messina – Ivo Blandina al Presidente del Circolo del Tennis e della Vela Antonio Barbera (quest’ultimo darà il suo benvenuto nella sua struttura di sport e ristorazione). Il Sindaco darà prova delle sue doti da chef durante l’avvio dei laboratori.

Un evento così intenso per argomentare la memoria del cibo peloritano, che si protrarrà fino alle 17:30 al Circolo sportivo di viale della Libertà, non può non cadenzare altri intervalli, in cui si assaggeranno le specialità protagoniste (tra il coffee break delle ore 11 e la sezione dolci delle ore 16).

L’avvicinamento dell’Università a questo tipo di tematiche completa la sua ottica più moderna parallelamente al progresso del ramo gastronomico e consente anche l’assegnazione di crediti formativi. Il primo dei tre moduli “Vino: tra scienza e cultura”, condotto dal docente Nicola Cicero, sarà coadiuvato da un produttore della **Doc Faro** e dai Presidenti dei Consorzi delle altre due Doc peloritane, rispettivamente **Antonino Bonfiglio – Faro, Mauro Pollastri – Doc Malvasia delle Lipari e Flora Mondello Gaglio – Doc Mamertino**.

Il secondo modulo “L’alimentazione tra lusso, crisi e tradizione” sarà curato dalla docente Elena Santagati, in materia dei prodotti territoriali, sotto l’aspetto storico. Il terzo modulo “La sostenibilità dell’agroalimentare, strategie circolari di valorizzazione dei sottoprodotti” sarà attuato dalla docente Rossella Vadalà, in compagnia di due aziende virtuose su questo fronte, Damiano Think Organic e Simone Gatto.

---

---