

I sapori del territorio nel piatto del turista con l'alleanza tra albergatori, ristoratori e agricoltori

La Riviera incontra la campagna e garantisce cibo giusto, etico e locale grazie a Campagna Amica, Coldiretti, Terranostra, Federalberghi e Istituto Alberghiero 'Tonino Guerra'



24 Marzo 2022 Un'alleanza del cibo giusto, etico, locale, a origine garantita, che si pone l'obiettivo di valorizzare, in chiave economica, turistica e ambientale, le filiere firmate dagli agricoltori italiani e tutte quelle produzioni d'eccellenza che caratterizzano l'Emilia-Romagna agroalimentare e il suo vastissimo patrimonio di biodiversità.

Nasce con questo preciso scopo il progetto 'La riviera incontra la campagna', presentato nella mattinata di mercoledì 23 marzo presso l'Istituto Alberghiero 'Tonino Guerra' di Cervia da Coldiretti Emilia-Romagna, Campagna Amica e Terranostra alla presenza degli operatori turistici del litorale romagnolo: albergatori, ristoratori e parchi tematici, interessati ad introdurre all'interno delle proprie attività forniture agroalimentari a filiera corta, garantite dagli agricoltori della rete Campagna Amica, il più vasto circuito di vendita diretta a livello mondiale.


Il progetto si è concretizzato in un primo workshop riservato agli albergatori associati a Federalberghi Cervia e ristoratori dell'area Cervia-Milano Marittima che per tutta la mattinata hanno potuto incontrare un panel di aziende agricole e filiere rappresentative del territorio regionale, dall'extravergine di Brisighella alla pasta del Ghigi di San Clemente di Rimini fino alla mortadella Felsineo, confrontandosi direttamente con i produttori e assaggiando le produzioni aziendali 'lavorate' in cucina dagli studenti.

“Il nostro obiettivo – ha commentato il direttore di Coldiretti Ravenna Assuero Zampini – è creare sinergie concrete tra mondo del turismo e agricoltura, con accordi di fornitura che assicurano al turista che soggiorna e visita la nostra riviera di trovare nel piatto i sapori del territorio, dall'entroterra al mare, da Rimini a Piacenza. Così facendo – ha aggiunto – si innescano importanti e positive ricadute economiche e ambientali andando a creare una vera economia circolare a impatto quasi zero”.

Sulla medesima lunghezza d'onda il presidente di Federalberghi Cervia Gianni Casadei che ha ribadito la necessità di 'lavorare in maniera sinergica per rendere distintiva l'offerta ricettiva e l'ospitalità, partendo proprio da quel cibo che è territorio e cultura e che arriva sulla tavola del

turista”.

Presenti all’iniziativa anche il responsabile Sicurezza Alimentare e Filiere di Coldiretti Emilia Romagna Dennis Calanca e gli Assessori alle Attività produttive e Scuola del Comune di Cervia Michela Brunelli e Cesare Zavatta.

L’iniziativa odierna arriva a due anni dall’avvio del progetto ‘Il cibo giusto e gli chef del domani’ promosso nell’ottobre 2020 da Coldiretti Ravenna e Alberghiero di Cervia, prima scuola professionale della regione ad aver scelto, grazie alla sensibilità della Dirigente Scilla Reali e del Professore Mattia Santoni, di introdurre il chilometro giusto nel piatto con l’obiettivo di sensibilizzare gli studenti all’utilizzo di materie prime locali e di qualità in un’ottica di sviluppo green e sostenibile. 

© *copyright la Cronaca di Ravenna*