

Tutti "A Tavola" con francesi e ungheresi

L'assessorato alle politiche comunitarie del Comune di Sarzana, attraverso il neo-nato Punto Europe Direct e con il supporto tecnico dell'Antenna Europe Direct della Provincia della Spezia, ha presentato presso la Commissione Europea a Bruxelles la proposta di sovvenzione per la realizzazione di una serie di incontri fra i cittadini sarzanesi e quelli dei due comuni gemellati, Villefranche (Francia) e Eger (Ungheria). Il progetto propone che nel prossimo mese di agosto due delegazioni, una francese e una ungherese, formate da circa una dozzina di persone ciascuna, vengano ospitate in città per partecipare ad una serie di incontri tematici legati alle tradizioni culinarie, alla produzione e commercializzazione dei prodotti tipici locali, alla biodiversità e allo sviluppo sostenibile. "A tavola!" è infatti il titolo del progetto che prevede 4 giorni di dibattiti, incontri, tavole rotonde, word caffè, aperti a tutti i cittadini, nei quali si discuterà anche di sviluppo locale in dimensione europea e di strategie dell'Ue in materia di sicurezza alimentare e di protezione dei consumatori e si effettueranno visite guidate presso le cooperative agricole e le aziende vinicole locali. Tre culture a confronto, insomma, con l'Ungheria nuovo paese dell'allargamento dell'Ue, su temi di grande interesse collettivo. E' atteso per i primi di luglio il parere della Commissione, che valuterà se finanziare il progetto che si inserisce nell'invito a presentare proposte da parte della Commissione stessa, nell'ambito del cosiddetto Twinning Programme.

Prodotti eno-gastronomici e servizi offerti dalla città avranno un marchio che ne certificherà la qualità

Un marchio di qualità per le aziende produttrici di prodotti e servizi nei comparti economici turistico-ricettivo ed agroalimentare. E' questo il progetto al quale sta lavorando l'assessorato al commercio e turismo del Comune di Sarzana. Un obiettivo ambizioso che, a fianco di altre iniziative, contribuisce a delineare in termini ancora più marcati il cosiddetto "sistema-Sarzana". In quest'ottica la connotazione qualitativa del prodotto che si intende promuovere, sia esso legato ai prodotti tipici locali, ai servizi, alla ricettività, alla ristorazione, è al centro dell'intera operazione. La prima fase del piano prevede l'elaborazione delle ricerche e delle analisi di settore al fine di identificare e definire i prodotti e servizi a marchio; poi si avvierà la fase delle azioni formative mirate alla crescita della conoscenze e competenze degli operatori dei comparti turistico-ricettivo ed agroalimentare rispetto alle tematiche della gestione del marchio e della certificazione di prodotti/servizi; infine via alle procedure di attribuzione del marchio. Dunque, è partendo dalle tipicità del "capitale naturale e culturale" che l'assessorato al turismo e alle attività produttive sta lavorando alla definizione di una chiara strategia di sviluppo principalmente rivolta agli attori del "sistema-Sarzana". "Da una parte spiega l'assessore Alessio Cavarra- abbiamo i produttori di beni e servizi dei comparti agricolo e tu-



Qualità Armando titolare della nota norcineria con il "Mandolino" insieme al sindaco Massimo Caleo e all'assessore Alessio Cavarra

ristico ricettivo fortemente radicati sul territorio, dall'altra i fruitori di un'accoglienza qualificata di domanda nazionale ed estera, sempre più attenta ai valori culturali, paesaggistici ed ambientali del nostro territorio". A ciò si aggiungono i fenomeni particolarmente complessi che, negli ultimi anni, hanno interessato le filiere agroalimentari e turistico-ricettive. La domanda di prodotti agroalimentari di qualità da parte del consumatore finale o di servizi ricettivi da parte di turisti è più ampia che in passato e cresce la sensibilità dei consumatori più evoluti nei confronti dei marchi e dei legami esistenti tra il prodotto agroalimentare ed il territorio geografico da cui esso proviene, con una nuova attenzione ai valori di tipo culturale ed ambientale di cui questo è portatore e con un forte interesse verso sistemi di

identificazione che consentano, per i prodotti agricoli ed alimenti: la cosiddetta 'tracciabilità di filiera', per il sistema turistico-ricettivo, di carte di erogazione di 'servizi di qualità' garantiti dall'applicazione di standard coerenti nell'erogazione dell'attività. Ed ecco che Sarzana ha pensato di "connotarsi" anche sotto questo punto di vista. E che sul nostro territorio esistano prodotti di qualità certificata è ormai aspetto consolidato. Da ultimo sono balzati agli onori della cronaca il "Mandolino di Armando" (gia marchio registrato ed unico in Italia) la parte più pregiata e gustosa della coscia del prosciutto e l'olio extravergine del Frantoio Ambrosini Roberto di Sarzana premiato con "Cinque Olive" (il massimo del voto assegnato) al concorso dedicato agli "Oli Liguri" che si è tenuto a Bologna.

CON I SERVIZI UIL TROVERAI ASSISTENZA DI QUALITA' E CONSUETA CORDIALITA'

SARZANA - Via Sobborgo Emiliano 43 -Tel. 0187. 603589

SEGUI LA TENDENZA, SE CE LA FAI.

CONCESSIONARIA **SUZUKI** PER LA SPEZIA E PROVINCIA

AUTOFUTURA

SARZANA Via B.P. UGO MUCCINI - TEL 0187 626600

www.autofutura.it - e-mail: info@autofutura.it