



Monacilioni. Il marchio Dop permetterà di ottenere il giusto riconoscimento a livello nazionale ed europeo

Riscoprire l'antica tradizione del farro

La manifestazione del 5 agosto ha richiamato l'attenzione sul consumo del cereale

Anche quest'anno in occasione dell'evento gastronomico del 5 agosto a Monacilioni "Farro sotto le stelle" la Cooperativa Castrum Monacilionis ripropone la discussione sulle problematiche legate a questo cereale ed alle possibilità di proporsi come cultura alternativa in particolare modo nelle aree interne del Molise. Tra l'altro sarà affrontata l'ipotesi di realizzare un marchio DOP. Vari gli studi realizzati sull'argomento.

L'idea di un marchio di qualità DOP per il Farro Molisano nasce dalla constatazione che il farro in Molise è presente sin dall'antichità ma non ha ancora trovato la sua giusta visibilità nell'ampio panorama alimentare italiano.

Il marchio DOP del farro Dicocco Molise permetterebbe di ottenere una giusta visibilità a livello nazionale ed europeo e la valorizzazione delle zone marginali del territorio molisano che presentano una vocazione storico-culturale per la produ-



zione di tale cereale; inoltre il marchio garantirebbe la tutela legislativa del prodotto preservandolo inoltre da frodi alimentari e pubblicità ingannevoli.

Abbiamo chiesto alla dott.ssa Di Lisio, esperta in materia, cosa si intende per marchio di qualità DOP e perché è stato scelto tale marchio?

"La DOP (Denominazione d'Origine Protetta) è un marchio istituito dalla Comuni-

tà Europea (Reg. CEE n. 2081/92) e individua "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare: originario di tale regione, la cui qualità o le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani e la cui produzione, trasformazione ed elabo-

razione avvengano nell'area geografica delimitata".

Si è pensato a questo marchio proprio perché per il farro Molise sussiste un collegamento molto stretto fra le caratteristiche del prodotto e la sua origine geografica, inoltre tutte le fasi di produzione, trasformazione e/o elaborazione devono avvenire nell'area geografica di origine del prodotto.

Perché proprio il farro molisano?

"Il farro, quasi sconosciuto fino a venti anni fa, sta attraversando un momento di notorietà considerevole che va supportato con un marchio che gli dia lustro a cominciare dai confini regionali. Inoltre, il farro incontra sempre più il gusto del consumatore moderno che ricerca i prodotti della tradizione alimentare e sistemi di produzione a basso impiego di mezzi chimici. Questi appa-

iono gli elementi chiave per il successo di questa produzione di "nicchia".

Come si giunge ad ottenere un marchio comunitario di qualità?

"Bisogna avanzare una richiesta che giunge, dopo diverse verifiche intermedie regionali e nazionali, alla Commissione Europea che esamina il disciplinare di produzione che non è altro che un documento contenente le indicazioni e le prassi operative che tutte le aziende devono rispettare per ottenere il prodotto a marchio".

Quali sono i punti di forza del disciplinare di produzione del farro Molise DOP che ne consentirebbero l'approvazione?

"Il farro Dicocco Molise possiede tutti i requisiti per predisporre la richiesta del riconoscimento comunitario DOP, un importante requisito è dato dai riferimenti storici e sociali che comprovano l'origine.

La sua storia plurimillennaria conferma il suo stretto

legame con il territorio molisano e la cultura popolare della regione.

La coltivazione di questo cereale risale ai Sanniti per i quali il farro rappresentava la base del sostentamento; nel 1790 anche il Galanti annovera il farro tra le più importanti produzioni dell'epoca; il farro trova il suo posto d'onore nei ricettari di ogni famiglia "nobile", in cui si annotavano non soltanto ricette, ma mille informazioni e rimedi. Inoltre, presso l'archivio di Stato di Campobasso è conservato un "Ricettario" della Famiglia Japoce, un "Appunti di cucina", in cui ci sono le modalità per cucinare il farro.

Altro punto forte del disciplinare è la forte vocazione del territorio alla coltivazione del farro confermata da numerose sperimentazioni nel corso delle quali il cereale, ha mostrato una produzione superiore sia per quantità che per qualità rispetto ad altre varietà non autoctone".

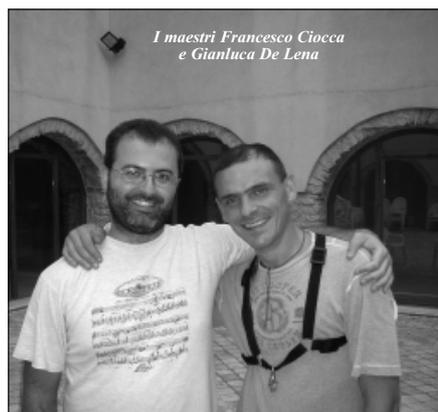
Jelsi. Si è svolto il pellegrinaggio in Canada per l'evento religioso

Chiesa di Sant'Anna

Celebrato il 125° anniversario



Sono state già pubblicate sui siti jelsesi le foto dell'annuale pellegrinaggio della comunità di Jelsi in Canada a Saint Anne de Prescott. Quest'anno si è celebrato il 125° anniversario della costruzione della chiesa che porta il nome di Saint Anne. Una delle foto mostra il mosaico in marmo fatto da Pietro D'Amico, Vicchisco (cugino di iopp), che mostra la facciata della chiesa. Il mosaico è stato offerto dall'Associazione Jelsese di Montreal per il 125°. Nelle foto anche Pietro D'Amico con Lise Martineau e Gian Luc Cardinal, responsabili del comitato di accoglienza di Saint Anne de Prescott, che da anni è impegnato nella promozione di eventi legati a Jelsi.



I maestri Francesco Ciocca e Gianluca De Lena

Il programma prevede un tributo ad alcune tra le colonne sonore più famose

Continua il viaggio di "Sax in the World"

Meritato successo a Largo Tornola di Termoli

I due noti musicisti molisani, direttori artistici da oltre dieci anni del Festival Internazionale del sassofono Sax in the world, in corso di svolgimento in questi giorni a Riccia, proporranno un repertorio dal titolo "Jazz & Dintorni".

Si tratta cioè di un viaggio in tutti quegli ambiti musicali che hanno tratto origine ed ispirazione dal jazz americano, con escur-

sioni nella musica latina, etnica e nel tango argentino.

Il programma prevede anche un tributo ad alcune tra le colonne sonore più suggestive, appositamente arrangiate per l'ensemble strumentale dallo stesso pianista Gianluca De Lena.

L'appuntamento, proposto dall'Associazione Punto di Valore, è stato programmato a Largo Torno-

la, nel Borgo Vecchio di Termoli, in un ambiente suggestivo e ricco di storia.

Si tratta del terzo appuntamento dell'Associazione Punto di Valore, che è stato proposto dopo il grande successo di pubblico e di critica del quintetto Storie in Tango e del Quartetto lirico.

Nel concerto di ieri sera si è esibito il Mediterraneo

Ensemble, formazione composta dal pianista Gianluca De Lena e dal tradizionale quartetto di sassofoni (soprano, alto, tenore e baritono), magistralmente diretti dal sax baritono di Francesco Ciocca. Continuerà nei prossimi giorni il percorso a tappe del gruppo molisano che di anno in anno raccoglie sempre più consensi e successo sul territorio.