

Cupello. “Valorizzazione del carciofo di Cupello. Quale prospettiva con la DOP?”

CONVEGNO GIOVEDI' 30 APRILE ORGANIZZATO DAL GAL MAIELLA VERDE

Cupello (29 aprile 2015). “**Valorizzazione del carciofo di Cupello. Quale prospettiva con la DOP?**”. Si parlerà di questo domani, **giovedì 30 aprile 2015**, nel convegno organizzato dal Gal Maiella Verde di Casoli che ‘aprirà’ le iniziative inserite nell’ambito del “Festival del carciofo 2015”, in programma dal 30 aprile al 3 maggio nel centro storico di Cupello.

L’appuntamento per domani è alle **ore 17.00 presso la sala multimediale del Municipio di Cupello**, un’importante occasione di dibattito e di confronto, che vedrà impegnati esperti del settore: agronomi, ricercatori e tecnici.

Il convegno, dopo i saluti di benvenuto di **Manuele Marcovecchio** (sindaco del comune di Cupello) e **Giulio Pasquale** (presidente della Cooperativa San Rocco), entrerà nel vivo con l’intervento di **Silvio Calice** (Cna) su “Il progetto di valorizzazione del carciofo di Cupello” a cui seguiranno le riflessioni di **Valentino Ferrari** (già direttore CRA di Monsanpolo del Tronto) ed **Enrico Piccinini** (ricercatore) su “Recupero, caratterizzazione e valorizzazione del carciofo di Cupello (Mazzaferrata)”. Affronterà la tematica relativa alle “Proprietà benefiche ed alimentari del carciofo di Cupello”, invece, **Claudia Antonella D’Ambrosio**, Biologo Nutrizionista, mentre **Carlo Ricci** (GAL Maiella Verde) illustrerà il progetto “10 sapori da salvare”. Ultimo intervento è quello di **Domenico Cerbino** (tecnico ALSIA Basilicata) e **Antonio D’Adamo** (collaboratore Coop. San Rocco) su “La candidatura a DOP del carciofo di Cupello”. Le conclusioni saranno affidate a **Tiziano A. Teti**, presidente GAL Maiella Verde.

Il “Festival del carciofo” di Cupello ha come protagonista il carciofo “mazzaferrata” – dalla caratteristica forma panciuta che richiama l’antica arma medievale – prodotto molto apprezzato, grazie al perfetto connubio tra abilità e passione dei produttori, associati in forma cooperativa dal 1960 – quando nasce la Cooperativa ortofrutticola San Rocco, parte attiva nel processo di tutela e valorizzazione dell’ecotipo locale – e dei commercianti locali.

Un festival fitto di eventi, un piacevole viaggio alla scoperta di questo delizioso ortaggio, dal gusto deciso e dalla consistenza tenera e carnosa, in cui sarà possibile degustarlo nella sua versione più tradizionale e in veste più innovativa, tra Galà gastronomico “prodotto tipico”, aperitivo Slow Food e Street Food. Non mancheranno intrattenimenti musicali e spettacoli per grandi e per bambini con le “Carciolimpiadi”, “GNAM l’arte a portata di strada” e “Carciocavallo”, musica live con “La Differenza”, i “DisCanto” e “La banda del buco”.

Inoltre sarà possibile visitare il Campanile della Chiesa della Natività di Maria S.S., straordinariamente aperto per l’evento, mentre nella Sala Multimediale del Comune sarà allestita una mostra con i lavori dei ragazzi della scuola media Don Nicola Saraceni, partecipanti al progetto “Il logo del Festival”.