

■ **AMENDOLARA** La discussione durante un incontro sul tema "Pizzutella d'Amare"

Il futuro "Dop" della mandorla

Il prodotto locale è lanciato verso il marchio di denominazione di origine protetta

di **FRANCO MAURELLA**

AMENDOLARA - La suggestiva location del castello guiscardiano ha ospitato la tavola rotonda sul futuro della mandorla di Amendolara, lanciata verso il marchio della D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta). All'incontro, organizzato per la seconda edizione della Festa della Mandorla - hanno partecipato quanti i quali hanno avuto e avranno un ruolo determinante per la caratterizzazione della mandorla come marchio identitario di Amendolara, un antico prodotto autoctono riscoperto scientificamente, mappato geneticamente e quindi oggi



Il convegno ad Amendolara

pronto a creare un indotto gastronomico, turistico ed occupazionale per l'intero comprensorio. Un appuntamento dal titolo "Pizzutella d'AMARE - Una mandorla DOP per la stazione zoologi-

ca" che ha messo in risalto il connubio terra-mare che l'amministrazione comunale promuove e programma ritenendoli "i nostri gioielli". I lavori - moderati dal giornalista Vincenzo La Camera -, sono stati introdotti dal sindaco Antonello Ciminnelli che vede nella mandorla di Amendolara e nella nascente Stazione Zoologica un vero volano di sviluppo non solo per Amendolara ma per l'intero comprensorio. «Non solo la mandorla, ma ogni iniziativa che portiamo avanti - ha detto Ciminnelli -, deve essere integrata nella famosa rete di collaborazioni istituzionali e di privati, altrimenti non avrebbe alcuna possibilità di succes-

so. Un piccolo paese come Amendolara ha avuto la capacità di diventare, con lavoro, dedizione, amore, impegno, centro importante di queste iniziative che sono patrimonio di tutti". A margine del convegno è stata sottoscritta dai produttori un'Associazione Temporanea di Scopo, con presidente Sandro Toscani e segretario il giovane imprenditore Pasquale Benvenuto, che avrà l'obiettivo di traghettare la mandorla di Amendolara verso il conseguimento della DOP. Il filo conduttore del convegno è stato rappresentato dalle reali possibilità di commercializzazione del prodotto, sia direttamente dalla pianta che in fa-

se di trasformazione. A tal proposito, Claudio Papa, imprenditore molisano, si è detto pronto ad acquistare le mandorle di Amendolara e dell'intero distretto dell'Alto Jonio per inserirle in un programma di trasformazione come quello che porta al prodotto finale dei confetti. Papa ha ricordato i sopralluoghi ai mandorli secolari di Amendolara, che riescono a portare frutto anche per quasi due quintali a pianta "quando gli standard sono molto inferiori". Franco Durso, direttore tecnico del Gal Sibaritide, ha invitato a presentare i progetti per implementare la coltura della mandorla.

