

■■■ Eccellenze del territorio messe in mostra dalle Pro loco

## Cultura e tradizioni molisane all'Agri Travel di Bergamo

**CAMPOBASSO.** «Le Pro Loco sono gli unici enti che da anni operano affinché i borghi preservino le loro caratteristiche storiche, artistiche, culturali, di ambiente incontaminato, di prodotti alimentari genuini realizzati con passione secondo tradizioni antiche»: lo ha affermato Angelo Primiani, presidente dell'Unpli Molise (Unione nazionale Pro loco d'Italia) al termine della "Agri Travel & Slow Travel Expo", manifestazione che si è tenuta per tre



giorni a Bergamo all'interno della quale l'Unpli ha realizzato la piazza dei "Sapori d'Italia", un'area allestita da 15 comitati regionali delle Pro loco nella quale i numerosi visitatori hanno potuto gustare prodotti e ricette tipiche.

«Oggi c'è una grande sensibilità per una rivitalizzazione dei borghi - ha continuato Primiani - però per decenni li abbiamo dimenticati e trascurati. La tutela e valorizzazione dei prodotti tipici, la spinta di un turismo sostenibile, la salvaguardia del mondo rurale e dell'artigianato tipico rappresentano la strada maestra per la promozione integrata del territorio».

«Ci siamo confrontati con altri comitati - ha sottolineato Mariagrazia Petti, che nel Consiglio regionale si occupa della promozione del territorio - ed abbiamo notato quanta importanza in più abbiamo dato noi alla cultura, alla storia della nostra regione e persino all'ironia e i visitatori hanno gradito. Non si sono limitati ad assaggiare ed acquistare gli eccellenti formaggi, ma hanno osservato con attenzione i simboli rappresentativi che abbiamo messo in mostra ed hanno chiesto spiegazioni e fatto domande con evidente interesse».

Anche Franco Di Nucci, rappresentante dello storico famosissimo caseificio di Agnone, che frequenta molte fiere, mostre e concorsi in Italia e all'estero, si è detto convinto che «un'agricoltura altamente valorizzata è in grado di offrire straordinari prodotti gastronomici, sapori veri, frutti autentici di una particola-

re conformazione del territorio. Il Molise - ha continuato Di Nucci - attraverso i nostri prodotti trasmette al turista cultura, tradizioni ed in sintesi un complesso di emozioni ineguagliabili. Ma questo può essere ottenuto soltanto

attraverso una filiera che parta dal latte professionalizzato, che segua percorsi di certificazione con cibo del territorio, realizzato anche con microrganismi del territorio, acqua, aria e risorse umane, tutte provenienti dal territorio. Soltanto allora il prodotto è

buono, è giusto, premia tutti coloro che partecipano alla filiera, crea soddisfazione ed entusiasmi e non teme confronti. Le Pro loco - ha aggiunto Di Nucci, che per tre giorni ha indossato il camicione con la scritta Pro loco anziché quello ufficiale del suo caseificio - rappresentano la platea a cui quegli entusiasmi arrivano facilmente perché i loro volontari vivono di entusiasmi e altrettanto facilmente li sanno trasmettere. Le Pro loco - secondo Di Nucci - rappresentano gli alfieri del futuro».

«Al di là del successo ottenuto in questa manifestazione - ha concluso Primiani - ci siamo convinti ancora di più che, tenendo conto di quei valori, la nostra regione ha estremo bisogno di una legge quadro concertata per il Turismo e a valle di questa di un piano strategico di sviluppo del Turismo in Molise perché questo rappresenta l'unico volano di progresso per la nostra terra e l'unico fattore in grado di garantire un futuro ai nostri giovani».

