



Comune di Voghera

Valorizzazione e promozione delle filiere agroalimentari: presentata in sala consiglio la festa di San Martino

La volontà di ribadire il ruolo di Voghera quale capitale delle filiere agroalimentari. Una premessa testimoniata dal recupero della festa di San Martino, che riporta ancora una volta l'agricoltura al centro dell'attenzione della comunità vogherese nelle sue certezze e convinzioni da rinsaldare ai rapporti con le nostre radici culturali più profonde. L'evento di Domenica 12 Novembre intende rappresentare il canale ideale per una conoscenza diretta di alcuni dei prodotti caratteristici del territorio vogherese, dell'Oltrepo' Pavese e della provincia di Pavia, in particolare attraverso la capacità di rappresentanza territoriale che hanno le filiere agroalimentari. La festa di San Martino è stata presentata in conferenza stampa nella sala consiliare del Comune di Voghera, sede nella quale è stato illustrato anche il progetto di Filiera OltrePizze.

Quella del 2023 è la terza edizione di una kermesse che si è fatta letteralmente in tre, in quanto ha previsto due appuntamenti di prelude, la 4° Sagra del Peperone e la 1° Festa del Risparmio e della Sostenibilità, entrambi accompagnati da un notevole successo. Il ciclo di eventi è stato organizzato dalla COOP 381 Onlus Multiservizi Agricoli e Sociali Oltrepo', con la presenza di diversi partner d'eccezione tra i quali, in qualità di main sponsor, Intesa Sanpaolo, con il patrocinio e il contributo del Comune di Voghera, il patrocinio di Provincia di Pavia e Regione Lombardia.

Presenti in conferenza stampa Maria Cristina Malvicini, assessore al commercio del Comune di Voghera, Cristina Grazioli, direttore area exclusive pavese Intesa Sanpaolo, Luca Carlo Benicchi, responsabile progetti di sviluppo Coop 381, Giuseppe Carbone, consigliere provinciale, Enzo Garofoli, dirigente sede Enaip Voghera, Domenico "Mimmo" Adorato, ristorante pizzeria "Ponte Rosso" Voghera, Paolo Camozzi, vice curatore Guida Slow Wine, Pier Luca Ambrosioni, vice presidente del Consorzio di Tutela del Salame di Varzi DOP, Silvia Garavaglia presidente Coldiretti Pavia, Teresio Nardi, Slow Food Oltrepo' Pavese, Paolo Rainelli, Ascom Voghera, Maria Teresa Figini, Voghera da Scoprire, Monica Rosina, Coldiretti, Michele Fontefrancesco, ricercatore di antropologia presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

"Valorizzare le tradizioni della città e del territorio e dare impulso all'economia sostenibile e circolare sono due concetti molto importanti che fanno da cornice al grande appuntamento di Domenica 12 Novembre – le parole del sindaco Paola Garlaschelli -. La Festa di San Martino rappresenta il risultato di un grande lavoro di rete che ha coinvolto tanti attori della città e del territorio e, come si dice in questi casi, l'unione fa sempre la forza. Si è trattata

di un'edizione significativa, quella del 2023, che ha previsto la realizzazione di un ciclo di eventi in grado di riflettere, allo stesso tempo, l'amore per il territorio, la continua scoperta della nostra identità e la promozione delle filiere agroalimentari”.

“La Festa di San Martino ricade in una ricorrenza ricca di significato capace di creare un legame forte con il mondo agricolo, i suoi prodotti, il suo passato e il suo futuro – spiega l'assessore al commercio Maria Cristina Malvicini -. Le Istituzioni rivestono un ruolo importante, ovvero quello di rispondere alle esigenze dei cittadini e di lavorare per garantire uno sviluppo e una crescita che passano dalla valorizzazione delle eccellenze del territorio. La sinergia tra Istituzioni, gli organizzatori e tante realtà aderenti ha reso possibile l'organizzazione di questa serie di appuntamenti che hanno arricchito Voghera e il territorio”.

“La cooperazione sociale attraverso il tritico di eventi che si concluderanno Domenica prossima ha voluto dimostrare come la collaborazione tra più realtà possa dare origine ad ottimi risultati – afferma Luca Carlo Benicchi, responsabile progetti di sviluppo Coop 381 -. Fare progetti non deve essere visto con il solo fine di fare lucro, ma anche come condivisione di pensieri e obiettivi da donare agli altri, essere Comunità anche attraverso la condivisione della propria professionalità. Il progetto OltrePizze ha lo scopo di unire varie realtà accomunate dagli stessi principi di territorio e anti spreco, per personalizzare uno degli alimenti più consumati in Italia, la pizza. Questo non è un piatto nato nelle nostre zone, ma ci dà il permesso di esprimere in maniera innovativa il concetto di filiera. Invitiamo quindi le pizzerie o anche i semplici privati a condividere con noi il loro concetto di pizza con prodotti tipici delle filiere del territorio”.

“Siamo a fianco di questa manifestazione condividendone la volontà di mettere al centro le eccellenze del nostro made in Italy e i valori che lo contraddistinguono – spiega Cristina Grazioli, direttore area esclusiva pavese Intesa Sanpaolo -. La Festa del Risparmio e della Sostenibilità è stata l'occasione per aprire le porte della rinnovata filiale a Palazzo Porta, a conferma della volontà della banca di continuare a investire in un territorio in cui è storicamente attiva ed essere a fianco delle famiglie e delle tante realtà che rendono i nostri territori virtuosi e ricchi di eccellenze, dove la tradizione deve essere preservata e sostenuta nel percorso di recupero e sviluppo.”

L'evento quest'anno sarà ancora concentrato in un unico luogo, la piazza Duomo, che diventerà il palcoscenico dal quale saranno rappresentate le filiere agroalimentari. Non mancheranno all'appello l'esposizione dei mezzi agricoli, il tradizionale mercato della Domenica di Campagna Amica in cui sarà realizzato in contiguo il mercato della comunità Oltrepo' Etico di Slow food e Mercato del Tipico&Pregiato con tutti i marchi riconosciuti nel territorio De.C.O., PAT, IGP, DOP, Paniere Pavese, D.O.C. e D.O.C.G. Seguiranno alle ore 09:30 l'inaugurazione e la benedizione dei trattori e dei mezzi agricoli e alle ore 10:00 la Santa Messa di ringraziamento in Duomo. Alle ore 10:45 al via “Filiere Agroalimentari opportunità per l'Oltrepo' Pavese” (interviste con le mani in pasta), con la preparazione e le degustazioni alla “Mensa del Duomo”, e la libera interpretazione delle filiere enogastronomiche, in OltrePizze.

“Il mercato di Campagna Amica a Voghera ha una lunga tradizione alle spalle: nel corso degli anni è diventato un punto di riferimento per le persone che la domenica mattina

vogliono trovare un cibo sano, di stagione e a chilometro zero – sottolinea Silvia Garavaglia, presidente Coldiretti Pavia – Se i mercati degli agricoltori oggi esistono, sono un grande successo e continuano a crescere, il merito è soltanto di Coldiretti. Esattamente 20 anni fa, infatti, è stata soltanto Coldiretti a battersi perché venisse scritta e approvata la legge di orientamento. Ed è grazie a quella legge se oggi le aziende agricole possono portare direttamente in vendita i loro prodotti ai consumatori, accorciando la filiera e saltando tutti i passaggi che portano perdita di valore dei loro prodotti lungo la catena di distribuzione. In questo modo si mantiene vivo quel fondamentale rapporto tra agricoltura, tradizione e cultura del territorio, con le numerose iniziative di promozione e sensibilizzazione delle tipicità di stagione organizzate da Campagna Amica durante tutta l'annata e proposte con successo anche in questa occasione speciale. In questo modo gli imprenditori agricoli, già custodi della biodiversità del territorio, diventano anche motori e promotori del turismo di prossimità e non solo, donando un volto e un'anima all'agricoltura italiana”.

“Un territorio di vocazione e specificità rurale come è l'Oltrepo' non può non guardare alle proprie produzioni riconoscendo in queste storia, valore e futuro – conclude il dottor Michele Fontefrancesco -. Questa Festa di San Martino segue tale principio sapendo riconoscere le potenzialità dei prodotti di eccellenza di questa terra, che sono stati fatti conoscere anche durante il percorso precedente la festa, come è il caso del Peperone di Voghera. Il progetto di valorizzazione passa attraverso il valorizzare le specificità e le tradizioni, ma non in un'ottica prettamente museale. Valorizzare vuol dire far vivere un prodotto nel presente sapendolo mettere in relazione con le esigenze, l'immaginario, le aspettative dei consumatori, sperimentando nuove forme e contenuti. Raccontare attraverso la pizza l'Oltrepo' è esattamente questo. Nel corso degli anni ho avuto il piacere di lavorare in varie parti del mondo, aiutando realtà istituzionali a crescere e far crescere la propria gastronomia: dall'Iran al Kenya per passare da molte realtà sulle rive del Mediterraneo e del Mar Nero, la lezione che ho appreso è che una città ed un territorio sono creativi quando sanno riconoscere i loro prodotti, la loro storia, ma soprattutto quando sanno riplasmarli per adattarsi al presente, esplorando nuovi metodi produttivi e di trasformazioni, nuovi modi di consumo e partecipazione a questo patrimonio. Dal suo primo anno la Festa di San Martino è stato un momento proprio per questo: per conoscere e riplasmare dando nuovo slancio a questa terra a cavaliere di Po e Mediterraneo”.