

Scuola e Cultura - Cosenza, 08/05/2012

Convegno su "Dieta Mediterranea: cucina di casa nostra" - Virtù e qualità della cucina cosentina e calabrese da esportare nel mondo

L'Avv. Nicola Fiordalisi di Chicago relazionerà su "Commercializzazione internazionale tra Italia e Stati Uniti e valore del prodotto tipico agroalimentare calabrese".

“Dieta Mediterranea: cucina di casa nostra” - Virtù e qualità della cucina cosentina e calabrese da esportare nel mondo. Ricette tratte dal volume “L’Aurora nelle quattro stagioni” di Rita Fiordalisi. Questo il tema del Convegno, inserito nel programma della Provincia nell’ambito de “Il Maggio dei Libri”, che si svolgerà venerdì 11 maggio nell’Auditorium A. Guarasci di Cosenza, e tratterà diffusamente della Dieta Mediterranea, riconosciuta dall’Unesco come patrimonio immateriale. A promuovere l’evento è il Club Unesco di Cosenza che, in collaborazione con la Provincia di Cosenza, Assessorati alla Cultura e alle Attività Economiche e Produttive e con l’ARSSA di Cosenza, è riuscita a far convergere intorno ad un Convegno i rappresentanti politici, le Associazioni di categoria, le Scuole e le Aziende.

La tematica prende spunto da un ricettario pubblicato nel 2010 “L’Aurora nelle quattro stagioni” di Rita Fiordalisi, dove non c’è solo la sintetica descrizione delle pietanze, ma la possibile immedesimazione nella vita sociale, economica e gastronomica di Cosenza dagli anni ’30 fino ai nostri giorni. Prendendo spunto da questo volume, ed in occasione de Il Maggio dei Libri, si è voluto dare visibilità e riconoscimento all’alimentazione cosentina e calabrese come esempio di virtù e qualità da esportare nel mondo.

E su questa tematica interviene, per la prima volta a Cosenza l’Avv. Nicola Fiordalisi, uno dei Soci dello Studio Legale Statunitense Bryan Cave LLP. Il noto avvocato, di origine cosentina, relazionerà su “Commercializzazione internazionale tra Italia e Stati Uniti e valore del prodotto tipico agroalimentare calabrese”.

La commercializzazione internazionale dei prodotti calabresi è un argomento che, in questo periodo di forte crisi economica nazionale, offre nuovi spunti e opportunità di espansione alle aziende calabresi che possono ampliare il loro raggio d’azione e rimpinguare il volume d’affari.

La manifestazione vede coinvolte anche le associazioni di categoria, la Camera di Commercio, l’Assindustria, la Confagricoltura che vogliono promuovere e sostenere l’economia della città.

Il Convegno avrà inizio alle ore 10.00 con gli intereventi del Presidente della Provincia Mario Oliverio, l’Assessore Provinciale alla Cultura Maria Francesca Corigliano, il Dirigente dell’ARSSA di Cosenza Bruno Maiolo, l’Autrice del volume Rita Fiordalisi ed il Presidente del Club Unesco di Cosenza Enrico Marchianò, cui seguiranno i contributi specificamente tecnici di Ermanno Cribari, Esperto di Dieta Mediterranea, della Fondazione Paolo di Tarso Città del Vaticano, dell’Avv. Nicola Fiordalisi, Partner dello Studio Legale Bryan Cave LLP di Chicago, che terrà la relazione cardine del Convegno.

Partecipano, inoltre, gli Istituti scolastici Alberghiero “Mancini”, Istituto Tecnico Agrario “Tommasi”, Istituto Professionale per l’Agricoltura e l’Ambiente “Todaro”, l’Istituto Tecnico Economico “V. Cosentino”.

Alle ore 12.00 si apriranno gli stand per la degustazione dei prodotti tipici locali.

Una seconda parte del Convegno avrà inizio nel pomeriggio alle ore 15.00 con l’incontro con Enti e Associazioni di Categoria e gli interventi dell’Assessore Provinciale alle Attività Economiche e Produttive Mario Caligiuri, il Direttore dell’Assindustria Sarino Branda, la Presidente Provinciale della Confagricoltura Fulvia Caligiuri, il Funzionario dell’ARSSA Provinciale Raffaella Fragale, il Presidente della CIA Natale Pietro Gallo, della Coldiretti Provinciale Pietro Tarasi, del Consigliere nazionale VAS Pino Boccia e del Presidente del Club Unesco di Cosenza Enrico Marchianò.

Gli Organi di informazione sono invitati ad intervenire