Festa di Sant'Antonio Abate: oltre la tradizione

Cultura

Inviato da :

Pubblicato il : 16/1/2009 15:06:17

MACCHIAGODENA - Si terrà domani mattina, 17 gennaio, alle ore 10.00, presso la Sala dell'Archivio Storico Comunale, il convegno dal titolo "Filiera del Suino Rustico del Molise" nel quale verrà presentato lo stato dei lavori dell'omonimo progetto e le tappe successive dello stesso.

Il progetto interessa il "Maialino nero", razza suina autoctona pregiata recuperata grazie al proficuo lavoro di ricerca genetica svolto dal 2001 dal Parco Scientifico e Tecnologico del Molise (Moliseinnovazione) e dall'Università degli Studi del Molise. Il progetto si fonda sulla creazione di una filiera integrata che parte dal recupero e dalla conservazione di questa razza in via di estinzione, per arrivare all'allevamento degli animali, presso Aziende Agricole molisane, da destinare alla macellazione per il consumo fresco e la trasformazione in prodotti tipici e tradizionali, fino alla commercializzazione supportata da specifiche azioni di marketing.
In questi anni la Moliseinnovazioni ha messo a punto due tecniche di allevamento, quello su lettiera e quello semi-brado, entrambe in linea con i principi di ecosostenibilità e sicurezza ambientale, in modo particolare, l'allevamento semi-brado consente un'ottimale gestione del sottobosco e una riduzione degli incendi.
Al convegno interverranno il Responsabile del Parco Scientifico e Tecnologico del Molise, Nicola Morrone, il Presidente della Regione Molise, Michele Iorio, l'Assessore Regionale all'Agricoltura, Nicola Cavaliere, l'Assessore Regionale alle Attività Produttive, Franco Giorgio Marinelli, e il Consulente per la Programmazione della Provincia di Isernia, Claudio Di Florio.
Il sindaco di Macchiagodena, Angelo Iapaolo, sottolinea l'importanza e le ricadute occupazionali del progetto: "Il progetto è teso a recuperare la razza suina autoctona, attività che è già in essere, tanto che domani ci sarà la degustazione del prosciutto stagionato prodotto con le carni di maialino nero allevati nel centro aziendale di Macchiagodena. Il passo successivo – continua il primo cittadino - è quello dell'integrazione e del coinvolgimento dei diversi attori della filiera, l'attività così svolta richiederà il coinvolgimento di una serie di figure specializzate in materie scientifiche e di un team con competenze zootecniche, tecnologiche, informatiche e di marketing; dunque, un progetto importante che si incastra alla perfezione con le attività di recupero e valorizzazione degli altri prodotti locali, come pane e olio, che questa amministrazione sta portando avanti già da un pò".
Dopo il convegno, infatti, la mattinata proseguirà con le degustazioni guidate, curate dall'agronomo Mario Stasi, di pane e olio locali, che si terranno nella piazzetta della Frazione Incoronata, dove tradizionalmente viene allestito il falò più grande, tra quelli che si fanno nelle diverse borgate del paese, in onore di Sant'Antuono. Sant'Antonio Abate, protettore delle attività rurali, che si festeggia proprio il 17 gennaio, nell'iconografia tradizionale è raffigurato con due elementi inscindibili: il fuoco e il maiale, elementi che sono alla base della manifestazione di domani che si concluderà in serata proprio intorno al falò dell'Incoronata.