



Napoli: L'Associazione Tradizioni Napoletane vuole tutelare il tarallo napoletano, Il presidente Baino: Subito bollino e disciplinare per il tradizionale sugna, pepe e mandorle

Tradizione, colore e tipicità sono sempre più al sicuro. Il tutto grazie anche all'operato dell'Associazione Tradizioni Napoletane (ATN) che da sempre ha come obiettivo la tutela e la valorizzazione dei prodotti di qualità figli della tradizione.

Da sempre la cultura enogastronomica tradizionale di Napoli e della regione Campania sono oggetto di attenzione da parte di gastronomi ed appassionati, ma davvero poche sono i prodotti già oggetto di tutela. L'ATN ha in animo di puntare su alcuni passaggi diventati ormai fondamentali:

- a) individuare, censire e selezionare i prodotti enogastronomici tradizionali e tipici di Napoli e più in generale della regione Campania, anche mediante la stesura di specifici disciplinari di produzione e bollini di tutela;
- b) promuovere e sostenere iniziative con l'obiettivo di tutelare e valorizzare i prodotti enogastronomici di qualità, in particolare attraverso di "Aziende Custodi";
- c) favorire la conoscenza e la fruizione dei prodotti di qualità del territorio attraverso iniziative che favoriscano lo sviluppo della filiera corta e l'organizzazione di attività di turismo enogastronomico;
- d) promuovere, organizzare, gestire, partecipare ad attività di promozione e divulgazione finalizzate a portare avanti ogni tipo di iniziativa idonea alla tutela e valorizzazione dei prodotti enogastronomici, all'educazione dell'analisi sensoriale e del gusto, allo sviluppo di una corretta cultura alimentare.

“E' arrivato il momento di rimboccarsi le maniche e passare all'azione –spiega il presidente dell'Associazione Tradizioni Napoletane Giuseppe Baino nel corso della trasmissione Saperi di Mezzogiorno di Radio Club 91- abbiamo in mente di realizzare un disciplinare ed un bollino che tuteli il Tarallo Napoletano. Anche per un prodotto di qualità e tradizione come il tradizionale sugna, pepe e mandorle c'è bisogno di regole chiare che certifichino la qualità e lo rendano unico nel mondo”.

Per informazioni

Roberto Esse

339.35.96.743

esse.roberto.esse@gmail.com