|  |
| --- |
|  |
| **COMUNE DI MONTESANO SULLA MARCELLANA** |
| **(Provincia di Salerno)** |

IL SINDACO

Piazza Filippo Gagliardi, 1 – 84033 Montesano sulla Marcellana (SA) –

Tel. 0975/865221 – 0975/865228 – *fax* 0975/865189 –

[sindaco@comune.montesano.sa.it](mailto:sindaco@comune.montesano.sa.it) - [protocollo@pec.comune.montesano.sa.it](mailto:protocollo@pec.comune.montesano.sa.it)

*Spett.le*

*Associazione Comuni Virtuosi*

**RICETTARIO “LE PATATE DI MONTESANO SULLA MARCELLANA – PERILLO A TAVOLA”:**

**ENTE LOCALE PROMOTORE**:

COMUNE DI MONTESANO SULLA MARCELLANA (SA)

**DESCRIZIONE:** Il ricettario è stato realizzato grazie alla convenzione “Valorizzazione del territorio di Montesano sulla Marcellana attraverso la coltivazione sostenibile della patata (Acronimo: MONTESSA).

In un progetto più ampio di valorizzazione del territorio, infatti, la patata di Perillo è la protagonista di una Convenzione stipulata con il CREA, il principale Ente di ricerca italiano dedicato alle filiere agroalimentari e vigilato dal Ministero dell’Agricoltura, della sovranità alimentare e delle Foreste – Masaf, per la ricerca scientifica e dettagliata sulle sue peculiarità. La coltivazione della patata di montagna a Perillo, una delle zone più caratteristiche e fertili montesanesi, fa sì che lo sviluppo sostenibile incontri un’agricoltura concentrata esclusivamente sulle risorse naturali del territorio e valorizzata dalla sapienza delle tradizioni popolari. Si è ritenuto, in collaborazione con il CREA, che la ricerca e la catalogazione di ricette tradizionali fossero espedienti utili alla promozione e valorizzazione del patrimonio gastronomico e culturale montesanese.

Il ricettario realizzato che si concentra sull’utilizzo della Patata di Perillo unitamente alle altre tipicità locali, di prossima pubblicazione, è frutto dell’apporto fornito dall’esperienza della tradizione che si tramanda alle nuove generazioni attraverso narrazioni ed aneddoti, culinari e non. Non si tratta soltanto della mera descrizione di ingredienti e di dosi di piatti tipici che sono ancora oggi i protagonisti della convivialità, ma piuttosto una cornice che raccoglie il sapere gastronomico conservato negli anni, fatto di esperienza e di un rapporto sano con la natura e i suoi prodotti, ottenuti con pazienza e dedizione secondo i dettami dell’antica cultura contadina che vuole essere un valido esempio per il futuro nella costruzione di un’agricoltura che rinnova per la sfida decisiva della sostenibilità. Il tutto è corredato da un album fotografico che dà risalto alla creazione della ricetta come momento di condivisione, in cui si apprendono i segreti della tradizione, e da rappresentazioni video che sono state anche diffuse tramite emittenti televisive locali e nazionali e via social, ottenendo un significativo ritorno in termini di promozione del territorio e afflusso di visitatori.

**TEMPO DI REALIZZAZIONE:** SEI MESI

**SOGGETTI COINVOLTI NELLA REALIZZAZIONE:**

ENTE COMUNE, AZIENDE AGRICOLE DEL TERRITORIO, CREA, POPOLAZIONE LOCALE.

**RISULTATI CONSEGUITI:**

La raccolta di ricette tradizionali e la loro successiva diffusione ha sicuramente prodotto un apporto significativo dal punto di vista della condivisione dei valori della tradizione tra le diverse generazioni, ma il beneficio maggiore è quello ottenuto in termini di promozione del territorio e delle tipicità locali. La diffusione del ricettario è partita all’interno delle scuole per seminare nei giovani l’amore per la cultura e la tradizione gastronomica, facendo loro comprendere l’importanza delle materie prime, dei metodi di preparazione locali e il rispetto della stagionalità degli ingredienti. Questo è avvenuto anche introducendo alcuni piatti all’interno del menù della refezione scolastica.

L’interessamento generato è anche commerciale, dal momento che si è registrato un aumento della richiesta e della vendita dei prodotti così pubblicizzati, in quanto parallelamente al percorso nelle scuole è stato consegnato alle attività ristorative, favorendo la nascita di una rete tra ristoratori e produttori locali, che lavorando in simbiosi hanno permesso la valorizzazione delle tipicità.

Si ritiene che ci siano delle ottime premesse in vista della definitiva pubblicazione del ricettario elaborato, che gioverà ancora di più alla promozione del territorio, delle sue caratteristiche che si prestano ad una agricoltura sana e sostenibile e dei frutti del sapiente lavoro contadino.

Montesano Sulla Marcellana, lì 29\10\2024 IL SINDACO

Prof. Giuseppe Rinaldi

L’ASSESSORE DELEGATO

Maria Mangino