

CREA OSPITA LA FILIERA DEL PEPERONCINO, UN'ECCELLENZA AGROALIMENTARE

Pubblicato il 25 Maggio 2022 di redazione



Categoria: [CRONACA E ATTUALITA'](#)



Presentato il primo appuntamento con "I mercoledì del gusto e dei territori"

ROMA – Si è svolto oggi, a Roma, presso la Biblioteca storica del Crea (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) il primo appuntamento con "**I mercoledì del Gusto e dei Territori**" dedicato al **peperoncino**, una delle eccellenze del made in Italy. Per **Carlo Gaudio**, presidente del Crea, "l'obiettivo di questo primo appuntamento è quello di difendere e promuovere i prodotti tipici della nostra alimentazione. **I nostri territori hanno un patrimonio immenso costituito da eccellenze che dobbiamo proteggere.** Una delle funzioni del Crea è proprio quella di fare ricerca e di promuovere i benefici nutrizionali e salutari delle nostre sementi. Con l'evento di oggi accendiamo un focus di analisi sul peperoncino che rappresenta un'eccellenza fra le sementi italiane".





Per Francesco Battistoni, sottosegretario al Mipaaf, "l'evento di oggi permette di aumentare la conoscenza sulle ricchezze organolettiche presenti nei nostri territori e sul ruolo fondamentale che alcune sementi, come il peperoncino, svolgono nello sviluppo della nostra filiera agroalimentare. Ciò significa – ha proseguito – raccontare l'Italia che produce, l'Italia agricola, l'Italia delle eccellenze e delle sue tipicità territoriali e regionali che la rendono unica e che ci permettono di crescere nella sostenibilità e nel greening, offrendo sempre prodotti di qualità apprezzati e ricercati nel mondo".

https://vimeo.com/713763779?embedded=true&source=video_title&owner=109928227

GAUDIO (CREA): "PEPERONCINO VANTO DI MOLTE NOSTRE REGIONI"

"L'obiettivo di questi incontri, che abbiamo chiamato "I mercoledì del Gusto e dei Territori", è esaltare e dare la giusta importanza ad alcuni alimenti fondamentali per il made in Italy. Oggi cominciamo

con un prodotto tipico, vanto di molte regioni italiane, il peperoncino", dichiara ancora Gaudio. Gaudio ricorda la molecola del peperoncino, "importante per la salute. Esperti della materia ci parleranno delle qualità nutrizionali e di come è importante conservare un legame tra alimenti e territori". Prezioso anche il lavoro delle associazioni di categoria, ricorda Gaudio, "altrimenti non avremmo la difesa di questi alimenti made in Italy, che noi invece vogliamo potenziare illustrando la parte scientifica e quella commerciale".

https://vimeo.com/713762290?embedded=true&source=video_title&owner=109928227

BATTISTONI: "DIFENDERE IL PEPERONCINO, PROTAGONISTA DELLA DIETA MEDITERRANEA"

"Vogliamo caratterizzare sempre più i nostri prodotti protagonisti della dieta mediterranea, oggi parliamo del peperoncino che caratterizza molti nostri territori. Parlarne significa **diffondere e difendere sempre più la nostra dieta mediterranea**", spiega Battistoni.

Si tratta di un prodotto "che arricchisce la biodiversità", suggerisce il sottosegretario che ricorda anche come sia stato dimostrato che "un corretto uso del peperoncino fa bene alla salute". E' quindi "fondamentale promuovere le sementi. Ultimamente c'è una nuova sensibilità nei confronti del peperoncino biologico come se anche tra i consumatori ci fosse sempre più attenzione nei confronti di ciò che consuma", conclude Battistoni.

fonte Agenzia DIRE e l'indirizzo www.dire.it

