

SABAUDIA | In vetrina le tipicità enogastronomiche della provincia di Latina

Ortoverde protagonista a Roma

L'agronomo Claudio Filosa ha trovato partnership internazionali che aderiscono al Club del Gusto

ANTONIO PICANO

Cooperativa Ortoverde di Sabaudia protagonista alla seconda edizione di "Golbe", sorta di finestra aperta sul mondo del turismo internazionale, svoltasi la settimana scorsa presso la nuova Fiera di Roma. Ben 64 i paesi espositori per un incontro tra gli operatori del mercato turistico mondiale che ha confermato la centralità dell'economia delle aziende laziali quali asset strategici per lo sviluppo regionale. All'evento hanno partecipato tra gli altri il Presidente della Regione, Piero Marrazzo, il Presidente di Unioncamere, Andrea Mondello, l'assessore Regionale al turismo Claudio Mancini ed il Presidente della Fiera di Roma Roberto Bosi. Dal canto suo, la Cooperativa



Claudio Filosa

Dolci e pane di Sezze, prosciutto di Bassiano, salsiccia di Monte San Biagio, le marmellate da produzione artigianale, kiwi e tanto altro in mostra

Ortoverde ha inteso mettere in vetrina le tipicità enogastronomiche della Provincia di Latina, ritagliandosi uno spazio importante all'interno di un progetto messo a punto in sinergia con la Camera di Commercio di Latina allo scopo di promuovere lo sviluppo turistico della provincia. Soddisfatto del risultato ottenuto il presidente della Ortoverde Claudio Filosa che al

termine della manifestazione ha così commentato: "Il territorio rappresenta un elemento determinante per la qualità delle produzioni. Questa è una delle principali caratteristiche che rende il prodotto inimitabile dall'esterno, poiché frutto di saperi locali. Per tale motivo, le aziende pontine devono proporsi come i volani della tipicità territoriale sugli scenari internazionali. La tipicità, quindi, oggi può essere vista come una fonte di vantaggio competitivo per le imprese che può generare delle ricadute positive sull'intero sistema locale". Tra le produzioni locali, la Cooperativa ha presentato i dolci ed il pane tipici del Comune di Sezze, il prosciutto di Bassiano, la salsiccia di Monte San Biagio, le marmellate da produzione artigianale realizzate con i prodotti caratteristici del territorio, come il kiwi, le arance e le prugne, la mozzarella di bufala campana dop, ed ancora, le olive nere di Gaeta e tanti altri prodotti che hanno esaltato il gusto dell'agricoltura pontina. E con simili bontà in assaggio il successo non poteva che essere assicurato. I prodotti, infatti, hanno incontrato il favore non solo delle migliaia di visitatori, ma anche e soprattutto degli organizzatori dell'evento internazionale, i quali hanno assicurato la riconferma della partnership alla cooperativa Ortoverde per lo sviluppo e la realizzazione delle nuove attività incluse nel progetto "Club del Gusto".