



Agroalimentare - Basilicata: nei cinema italiani lo spot di promozione della Fragola lucana per il riconoscimento Igp

Potenza - 11 apr 2023 (Prima Notizia 24) Verrà proiettato in concomitanza dell'uscita del film di Rocco Papaleo "Scordato".

In un luogo millenario baciato dal sole, disteso su spiagge dorate, avvolto nel profumo della natura, fiorisce la Fragola della Basilicata: fresca di passione. Al via nei cinema italiani, dal 13 al 26 aprile 2023, lo spot di promozione della Fragola della Basilicata. Coprodotto dalla Regione Basilicata, Ufficio Stampa e Comunicazione Istituzionale insieme alla Direzione Generale Politiche agricole, struttura di agromarketing, verrà proiettato in concomitanza dell'uscita del film di Rocco Papaleo, "Scordato", girato in terra lucana. Il percorso di candidatura, sostenuto dalla Regione Basilicata e dalla comunità del territorio, vede operatori e consumatori proporre e partecipare a diverse e spontanee iniziative di valorizzazione dell'oro rosso lucano. Brand territoriale, reputazione, qualità e gusto. È stato inviato lo 27 marzo scorso, al Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, il dossier per ottenere il riconoscimento IGP della Fragola della Basilicata, proposto e redatto dal comitato promotore costituito dalle Organizzazioni di Produttori lucane, tra cui AOP Arcadia, OP Terre della Luce, OP Agorà, OP Athena, OP Primosole, OP Ancona e Apofruit. Prima regione produttrice di fragole in Italia, coltivata in Basilicata dal 1955, periodo temporale di gran lunga superiore a quello richiesto per la candidatura, la Fragola della Basilicata copre l'areale di produzione di nove comuni del Metapontino: Bernalda, Montescaglioso, Pisticci, Tursi, Montalbano Jonico, Scanzano Jonico, Policoro, Rotondella e Nova Siri. Rappresenta un'eccellenza territoriale che vale il 22% del Pil agricolo e impiega nei periodi di grande raccolta 12 mila addetti e 500.000 giornate di lavoro e con un valore commerciale di circa 100 milioni di euro su più di 1000 ettari di superficie. Consistente e fragrante, trova il suo habitat naturale grazie alle condizioni climatiche della vasta pianura alluvionale dove si pratica un'agricoltura intensiva con una spiccata produzione di frutta e ortaggi. Grazie alle condizioni atmosferiche in cui cresce, caratterizzate da scarse piogge estive e precipitazioni invernali, si presenta aromatica e zuccherina, croccante e succosa, dal colore rosso brillante e ha un sapore estremamente dolce. Dalla forma conica e lunga, è puntellata di piccoli acheni che la rendono elegante e inconfondibile. Con una shelf life lunga circa 7 giorni, si mantiene fresca per oltre una settimana dopo la raccolta riuscendo così a raggiungere i mercati nazionali ed esteri attraverso la vendita all'ingrosso, e finendo sulle tavole di consumatori tedeschi e svizzeri. Con l'approvazione dell'IGP sono numerosi i vantaggi connessi al branding e alla reputazione legati al territorio e alla tracciabilità, associati alla qualità, al gusto, alla tutela per i consumatori che sceglieranno la Fragola della Basilicata. Oltre ai cinema lucani, è possibile visualizzare e condividere lo spot dai canali social istituzionali.



(Prima Notizia 24) Martedì 11 Aprile 2023

PRIMA NOTIZIA 24

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
E-mail: redazione@primanotizia24.it