

Creare un festival per promuovere l'agricoltura e i prodotti del territorio

freshplaza.it/article/9668467/creare-un-festival-per-promuovere-l-agricoltura-e-i-prodotti-del-territorio/



A Eboli (Salerno), si è conclusa l'edizione 2024 dell'evento "Sono Terra Festival", ospitato nell'antica Badia normanna di San Pietro Alli Marmi di Eboli venerdì 11 e sabato 12 ottobre. Due giorni di incontri, premi, tavole rotonde, percorsi enogastronomici e performance artistiche per raccontare l'agricoltura attraverso molteplici linguaggi.



premiazione con il presidente della Op, Francesco Rispoli

L'evento, ideato dalla Organizzazione di Produttori della Piana del Sele "Solco Maggiore", è nato dall'esigenza di promuovere l'agricoltura e i prodotti del territorio.

"Nel pianificare le attività di comunicazione della OP – ha evidenziato Filomena Vocca, responsabile delle attività di marketing della Organizzazione e promotrice del Festival – non usiamo più promuovere un prodotto senza parlare del territorio, senza interrogarci sulle origini, la storia e le tradizioni, senza interrogarci sul sistema sociale che si è generato intorno a quell'areale produttivo. Tutto questo abbiamo provato a declinarlo nella narrazione del Festival".

Sono quattro i temi scelti per questa edizione: fare, abitare, ricercare, coltivare. Per ciascuna categoria Op Solco maggiore ha assegnato un premio. All'imprenditrice sociale Selene Biffi, allo chef stellato Alfonso Iaccarino e al presidente di **SogeMI Cesare Ferrero** è stato consegnato il Premio Solco Maggiore 2024.



Antonio Vocca di Op Solco Maggiore

Nella giornata di sabato 12 si è tenuta la tavola rotonda "Lo Stato dell'arte del progetto Bio.Arch. - Biodiversità e Archeologia", finanziato dalla OP Solco Maggiore, in collaborazione con l'Università di Bologna e il CREA. A raccontare i risultati degli scavi, sono stati la coordinatrice del progetto Maria Carlotta Vocca, il professore Maurizio Cattani dell'Alma Mater Studiorum, il suo team di ricerca e Milena Petriccione del CREA.

"Il progetto nasce con la volontà di fare ricerca e di elevare i prodotti ortofruitticoli a bene culturale e storico – ha raccontato la coordinatrice Vocca. - Bio.Arch ha riunito un team di professionisti eterogeneo, con lo scopo di ricostruire la storia alimentare dei contesti selezionati e di comparare il dato paleobotanico con gli areali contemporanei".

I percorsi di degustazione sono stati affidati allo chef cilentano Geppino Croce, e preparati con i prodotti ortofruitticoli della OP Solco Maggiore. Lo speciale menù proposto ha avuto un protagonista indiscusso: il Cavolfiore della Piana del Sele IGP, che proprio quest'anno, grazie al costante e intenso lavoro, durato quattro anni, del responsabile generale della OP Solco Maggiore Antonio Vocca e del suo staff, ha ricevuto il riconoscimento ufficiale dall'Unione Europea.

L'appuntamento è rinnovato al 2025.

Per maggiori informazioni:



OP Solco Maggiore

Via Yuri Gagarin, 35

84025 Eboli (SA) - Italy

+39 0828 332925

[\[email protected\]](#)

www.solcomaggiore.com

www.saporemaggiore.it