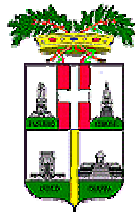


# PROVINCIA DI VICENZA



Mangia Genuino, Mangia Vicentino.

La Provincia di Vicenza lancia la sua sfida a tavola con una campagna di comunicazione capillare ed una serie di iniziative mirate. Ad affiancare l'Assessorato all'Agricoltura in questo percorso alla ricerca del gusto talora sconosciuto, la Coldiretti provinciale e l'Associazione "Sapori del Palladio".

"Il Vicentino – sottolinea l'Assessore Provinciale on. Luigino Vascon – vanta una novantina di prodotti certificati. E' una ricchezza di sapori diffusa ma che non sempre si traduce in opportunità sia per i nostri consumatori che per il nostro Territorio". Valorizzazione delle nostre produzioni intesa anche come tutela dell'identità, della qualità e pure della nostra economia. "Perché se non si mettono le basi per creare imprenditoria agricola nelle zone collinari e montane, il 72% della provincia, e attraverso essa reddito, prima saranno gli uomini a scendere e poi le nostre montagne". Di qui una presenza costante in tutte le principali manifestazioni agricole ma soprattutto la realizzazione a 360 gradi di iniziative legate alla agricoltura. L'ultima presentata questa mattina nella sala Giunta di palazzo Nievo e anticipata da una serie di striscioni e di fascioni per autobus che al motto "Mangia Genuino, Mangia Vicentino" stanno già facendo bella mostra di sé nei quattro angoli cardinali della provincia. "Il Marchio-Vicenza – continua l'on. Vascon – ha bisogno di visibilità, per questo abbiamo pensato di realizzare assieme a Coldiretti, Sapori del Palladio e Regione Veneto uno zainetto-cadeau che distribuiremo in occasione dell'imminente adunata degli alpini di Bassano del Grappa agli operatori dell'informazione e alle autorità contenente prodotti tipici locali".

Già lo zaino, con il cappello il simbolo della "tradizione scarpona" del Corpo delle Penne Nere. Dentro, dal pregiato e sempre più vincente Olio dei Berici e del Bassanese al Mais Marano, al Riso di Grumolo delle Abbadesse, al Formaggio del Pennar, al Miele: solo un antipasto di quello che il Territorio Vicentino sa offrire. E nello zainetto, anch'esso rigorosamente Made in Vicenza, anche la Guida degli Agriturismi e la depliantistica legata alle celebrazioni palladiane".

"Abbiamo voluto prendere i nostri interlocutori per la gola – sorride Diego Meggiolaro, presidente dei Coltivatori Diretti di Vicenza – certi che se sappiamo offrire qualità poi questo si trasformerà in un ritorno di immagine e non solo. E dobbiamo far capire anche ai Vicentini che il menù a costo zero è un vantaggio per tutti". Dino Panozzo, presidente dell'Associazione Sapori del Palladio, conclude: "Puntiamo su prodotti originari che per essere tipici debbono essere regolati da disciplinari di produzione. Questo significa garanzia di qualità e sicurezza alimentare, garantita dalla rintracciabilità di alcuni prodotti come carne e formaggi".