

Ad Amendolara si torna a parlare di mandorle. E' il prodotto identitario giusto?

Author : Redazione Paese24.it

Categories : [Alto Jonio](#), [Primo Piano](#)

Tagged as : [convegno mandorle amendolara](#), [mandorle amendolara](#)

Date : 2015/11/30

Si torna a parlare di mandorle ad Amendolara, nel paese che prende il nome proprio da questo nobile frutto: da *Amygdalaria*, come la chiamavano i greci, passando per *Amindurlara* per arrivare ad Amendolara (*Minnuare* in dialetto, appunto da *minnua*, che significa mandorla). Il piatto per un percorso di agricoltura virtuosa potrebbero essere bello e servito, se non mancasse l'elemento principale: le mandorle. **Infatti ad Amendolara, oggi, non esiste una coltura del mandorlo; se non per un uso strettamente familiare e comunque poco rilevante.**

Sabato sera durante il convegno "La coltura del mandorlo: dalle origini all'Igp", l'amo è stato gettato. Ma i tempi per far abboccare i pesci sono lunghi. **Amendolara è alla disperata ricerca di un prodotto identitario**, sulla scia magari del "pane di Cerchiara" o del "limone di Rocca Imperiale". E dopo i vari tentativi andati a vuoto con i piselli e con la Secca (l'omerica isola Ogigia della ninfa Calypso), adesso si tenta con le mandorle, cercando di sfruttare anche i finanziamenti europei che poveranno da Bruxelles tramite il nuovo Psr 2014-2020. L'appuntamento di sabato sera organizzato dall'agrotecnico Mariateresa Stamato e da Maria Ferrara, giovani di Amendolara, ha portato al castello un buon numero di persone tra esperti della materia, qualche agricoltore e tanti curiosi, desiderosi di scoprire se davvero la mandorla può diventare una gallina dalle uova d'oro. **Una cosa è certa: ad Amendolara esiste una varietà di mandorli autoctoni che spingono ad iniziare un percorso per valorizzare il prodotto e che potrebbe giustificare un giorno, non certo vicino, un marchio Igp che si fonda appunto sulla specificità geografica.** Ora sta al Comune, guidato dal sindaco Ciminelli, cercare di capitalizzare al meglio idee e progetti, partendo con gli studi di settore che dovranno portare in breve tempo alla nascita di mandorleti.

Al convegno di sabato sera (moderato dall'autore dell'articolo, ndr) hanno partecipato il direttore del Gal Alto Jonio, Franco Durso; il presidente dell'Associazione per lo Sviluppo dell'Alto Jonio, Antonello Pagano; il direttore Confagricoltura Cosenza, Parisio Camodeca; il segretario del collegio degli Agrotecnici Cosenza, Rocco Arcaro; la professoressa di Chimica dell'Unical ed esperta Igp, Silvia Mazzuca; in collegamento telefonico, il professor di Scienze Agrarie dell'Università di Palermo, Paolo Inglese e ovviamente il sindaco Ciminelli e le organizzatrici dell'appuntamento. **Tutti sono stati concordi, a vario titolo, sulle reali possibilità di riportare la coltura e la cultura del mandorlo ad Amendolara**, spinti con il vento in poppa dalla storia, dal

mercato, dalle condizioni climatiche e dal periodo storico che vede l'Europa puntare decisa su un'agricoltura di qualità.

Vincenzo La Camera