

Pasquale Di Lena

21 giugno 2012

ALLARME ROSSO DAGLI APICOLTORI ITALIANI

Molecole killer, scade la sospensione

Il 30 giugno scade la sospensione dell'autorizzazione dei concianti del mais, contenenti le sostanze clothianidina, thiamethoxam, imidacloprid e fipronil, tutte molecole killer indicate fra le principali responsabili delle recenti morie delle api. Appello ai Ministeri

Ancora pochi giorni e i ministeri di Salute, Agricoltura e Ambiente decideranno sul destino delle api italiane: scade infatti il 30 giugno la sospensione dell'autorizzazione dei concianti del mais, contenenti le sostanze *clothianidina*, *thiamethoxam*, *imidacloprid* e *fipronil*, tutte molecole killer indicate fra le principali responsabili delle recenti morie delle api, in Italia e nel Mondo. Gli apicoltori italiani lanciano l'allerta e propongono tutte le motivazioni che impongono (dopo 5 provvedimenti di sospensione) il divieto definitivo, almeno nella concia del mais, dei neonicotinoidi.

«Chiediamo il ritiro dell'autorizzazione dei concianti del mais», spiega Francesco



ori italiani - abbiamo sottoposto al tema di motivazioni che impongono di nentichiamo che le api e gli altri % delle colture d'Italia e d'Europa, e nostro approvvigionamento e la nostra entali e biodiversità».

Secondo l'Unaapi, diversi pesticidi sono ancora autorizzati solo grazie a un escamotage di più che dubbia legalità: l'autorizzazione della molecola fipronil non è stata ritirata a livello

Informazioni personali



pasquale di lena

Nato a Larino. Nel 1964 arriva a Firenze dove si laurea in agraria e vive intensa attività politica e sindacale fino al

1982, quando, vincitore di concorso, diventa Segr. Gen Ente Mostra Vini-Enoteca Italiana di Siena. Ruolo che svolge fino al 2004. Promotore vini ed eventi in Italia e nel mondo, collabora con quotidiani e periodici (vincitore Premio giornalistico "Vini di

Toscana»). Collabora alla nascita di Ass. Ass. Città del vino, che dirige fino al 2001; "Enotecche pubbliche"; "Giorno del Vino"; "Giovani del vino"; "Movimento Nuovo del vino"; "Forum del vino"; "Palazzo Vini" di Firenze; relatore a incontri pac. It. e internaz.li. Padr. di "Vino e turismo", "vino e giovani", "Vino e Vigne storiche", "Città dell'Olio", "VinoisExtra". Ha collaborato con Ministero politiche agricole, Regioni, enti, istituzioni, anche internazionali, innum. con la Fidal. Componente di vari enti e organismi. Membro del Comitato Vini Accademico Vite e Vino e Olio e Olio. Pres. onorario Ass. Stampa Estera, Vigne storiche; Città dell'Olio, Sommelier italiani. Pubblica libri di poesie e sull'agroalimentare e turismo. Più volte eletto consigliere comunale (Larino) e regionale (Molise).

[Visualizza il mio profilo completo](#)

Argomenti

[articoli](#) (184)

[ARTICOLI MOLISE](#) (151)

[ASS. OLIVICOLA](#) (1)

[Bélina e Zacc](#) (17)

[LETTERE](#) (3)

europeo solo perché un'oscura procedura consente che non ne sia rivalutato l'impatto ambientale, in particolare su api e altri impollinatori indispensabili. Intanto Slow Food, Unaapi e Conapi hanno avviato una procedura per la contestazione legale di una recente autorizzazione di un preparato pesticida per il mais.

Preparato che contiene il neonicotinoid clothianidina, di cui sono stati accertati effetti inaccettabili su api e altri insetti, sia in campo, sia in numerose ricerche scientifiche, fra le quali si evidenziano gli impressionanti e molteplici risultati della ricerca italiana e multidisciplinare Apenet, finanziata e promossa dal Mipaaf. Tutto questo mentre una valanga di nuovi studi anche da altri paesi conferma l'inaccettabile pericolosità degli insetticidi sistemici e mentre il team di scienziati della stessa agenzia europea che autorizza i pesticidi, l'Efsa, riconosce pubblicamente l'assoluta inadeguatezza delle sue procedure; utilizzate sino a oggi per consentire il sempre più largo utilizzo di molecole di micidiale efficacia tossica sugli insetti impollinatori. La decisione sui concianti del mais deve prevedere in via preliminare l'acquisizione e l'adeguata valutazione della notevole mole d'insieme dei risultati di recenti studi che confermano i drammatici effetti dei neonicotinoidi su tutti gli insetti.

Ciò che positivamente l'esperienza italiana, con lo stop ai concianti killer d'api dal 2008 e l'applicazione del "principio di precauzione", ha dimostrato in modo indiscutibile è che l'uso dei pesticidi può essere sovente evitato con tecniche agricole, quali l'uso di varietà resistenti, la rotazione delle colture, il ripristino della biodiversità, la lotta biologica o semplicemente usando i pesticidi quando necessario e non sistematicamente.

Pubblicato da [pasquale di lena](#) a 09:53 0 commenti
Etichette: [news](#)

20 giugno 2012

DIETA MEDITERRANEA MARCHIO DI QUALITÀ



Pollica

Il Cilento è un luogo mitico che merita di essere visitato con un'attenzione particolare per tutto quello che esso può dare alla sensibilità del visitatore. Con la parte posta ad est, l'antica Lucania, quella del Diano, forma un immenso parco di 180.000 ettari.

Un territorio stupendo di monti ingialliti di ginestre e, più in basso, di dolci colline olivetate e vitate che, da Agropoli a Sapri per 100 chilometri di scogliere scoscese e ampie spiagge, scivolano nel mare Tirreno. A chiudere, a sud, il territorio della Provincia di Salerno che, a nord, da Positano a Vietri, ha, come altra faccia di una stessa medaglia, per altri quaranta chilometri, la costiera amalfitana.

Due esempi della natura domata dall'uomo nel segno, però, del rispetto reciproco e di un rapporto che ha sempre avuto le sue basi nel pensiero per il domani. Le azioni e il sacrificio di Angelo Vassallo, sindaco di Pollica, che ha pagato con la vita questo suo innato senso del rispetto, stanno dimostrando.

In totale 220 chilometri di mare che, dall'alto di Pollica, si possono ammirare in tutta la sua ampiezza, spaziando da Capri e Punta Campanella a Palinuro come a toccare con mano il Mediterraneo, le sue scie di civiltà e di scambi commerciali, soprattutto degli oli, dei vini e dei grani. I tre prodotti basilari, insieme alla frutta e alle verdure, dei suoi modelli alimentari che il Cilento ha saputo raccogliere e, grazie, alle ricerche di un americano, Ancel Keys, di sua moglie Margaret e altri studiosi, presentare al mondo intero come uno stile di vita (dieta) proprio del Mediterraneo.

[maratona](#) (40)

[news](#) (15)

[POESIE](#) (29)

[presentazioni](#) (30)

[SITO](#) (93)

[Video](#) (13)

[Zacc e Bélna](#) (399)

U PENZIERE

U penziere che ne vu penzà
è na mósche
che te fa s'cattà

T'èggire èttuórne
ze póse ngópp'a frónte
èrréte u cuólle
chiù a chiecce
chiù devènde nu taluórne

Rezzeiàne sèmbè chiù fòrte
te piombe dàpprime dend'è n'uocchie.
dapù dend'e na rēcchie
e cuande a cierce d'ècchiapparle
fi fetecchie

Te s'cafféie sule sule
còme nu baccalá
pe na mósche
che continue e velà.

1983

s'= sc

Il pensiero, in questo caso chiodo fisso che non riesci a scacciare come quando ti gira intorno una mosca, anzi più lo fai e più diventa insistente e fastidioso, ossessivo e pesante. Ti prendi a schiaffi da solo per una mosca che continua tranquillamente a volare e a darti fastidio.

Archivio blog Lettori fissi

▼ [2012](#) (150)

▼ [giugno](#) (30)

[ALLARME
ROSSO
DAGLI
APICOLTO
RI ITALIANI](#)

[DIETA
MEDITERRANEA
MARCHIO
DI
QUALITÀ](#)

da [ZACC&BELI
NA](#)

da [ZACC&BELI
NA](#)

[NOTE DI VINI
DALLA
SICILIA](#)

[L'EUROPA
RURALE](#)



Uno straordinario patrimonio culturale che l'Unesco, con il suo riconoscimento del novembre 2010 a Nairobi, ha voluto dedicare all'umanità quale punto di riferimento e, anche, tutela del patrimonio stesso.

A giugno sono tornato in questi luoghi, ancora una volta in rappresentanza delle Città dell'Olio, ospite di una manifestazione "The village doc festival", per parlare di olio nel "Dibattito sulla dieta mediterranea – la tavola delle esperienze, visioni e proposte per

valorizzare il patrimonio enogastronomico e culturale".

Un incontro molto interessante che ha avuto come protagonista Alfonso Andria, vicepresidente della Commissione agricoltura del Senato, già presidente della Provincia di Salerno, con la presentazione di un importante disegno di legge "Disposizioni per la valorizzazione e la promozione della dieta mediterranea", che, se approvato, può servire a recuperare il tempo perso dal 16 novembre 2010, la data che ha sancito a Nairobi, in Kenia, la "Dieta" bene dell'umanità, ad oggi.

Tempo perso, dicevamo, che ha visto tutti i protagonisti, istituzionali e privati, come paralizzati, incapaci di cogliere il valore e il significato di questo riconoscimento così fondamentale per le nostre eccellenze alimentari e l'immagine della nostra cucina, la comunicazione e la commercializzazione degli stessi.



Sen. Alfonso Andria

L'unica iniziativa che ha fatto proprio questo riconoscimento e l'ha bene utilizzato è stata, fino a quando (2012) non l'hanno cancellata, la "Maratona del gusto e delle bellezze d'Italia" di Casa Italia Atletica, promossa da Fidal servizi nelle occasioni dei grandi eventi di atletica, come campionati del mondo ed europei, meeting e maratone, da Madrid a quella di New York.

Il disegno di legge n° 3310, presentato, non a caso, in anteprima a Pollica, che vede il Sen. Andria promotore e primo firmatario, si compone di soli sette articoli con: il primo che si pone la finalità di tutelare e promuovere la dieta mediterranea in quanto modello culturale e sociale fondato su un insieme di competenze, conoscenze, pratiche e tradizioni legate all'alimentazione e al vivere insieme a stretto contatto con l'ambiente naturale; il secondo che dà una definizione di «dieta mediterranea», in linea con il dossier presentato dai quattro Paesi promotori della candidatura al patrimonio culturale immateriale UNESCO; l'articolo 4 che istituisce la «Giornata Nazionale della dieta mediterranea – patrimonio dell'umanità» da celebrare ogni anno e su tutto il territorio nazionale il 16 novembre, quale occasione per diffondere e dare risalto ai valori della dieta mediterranea; l'art. 6 che istituisce e disciplina il marchio "dieta mediterranea - patrimonio dell'umanità". Intorno ad esso ruota il successo dell'iniziativa nel momento in cui riesce a dare al consumatore e al mercato le garanzie di qualità di cui hanno bisogno.

Un successo che serve alla nostra agricoltura per uscire dalla crisi e alle sue eccellenze dop, igp e biologiche -tanta parte di questa "dieta" - per vincere sui mercati insieme all'immagine del nostro Paese e dei territori di origine di cui sono testimoni importanti.

Larino, 20-06-2012

AVRA'
L'IMMAGINE
E DEL
MOLISE

LA
ZAMPOGNA
ACCREDITATA
COME BENE
CULTURALE
DELL'U...

L'agricoltura
non può
che
guardare al
futuro

Esportazioni
in aumento
per l'Asiago
DOP.

da
ZACC&BELLI
NA

"CANTINE
SAN
MARZANO"
RILUCE
D'ARTE

da
ZACC&BELLI
NA

Falsa soia bio
con Ogm:
sequestrate
1.700
tonnellate...

Colli Orientali
al top dei
vini bianchi
italiani

SONO MILLE
LE
PICCOLE
COSE DA
FARE

IL MIO
DIRETTORE
E IL
MAESTRO
DI CITTA'
DEL VINO
E TE...

Premio Artusi
2012
all'agroecologia

Vi ricordate il
referendum
del 12
giugno
2011 su
ac...

La clorofilla
trasforma
l'olio di
semi in
extraver...

"SOPRA I
TETTI DI
FIRENZE"
DI ANNA
RITA RICCI
BARB...

I NOMI DEI
CINQUE
FINALISTI
DEL
PREMIO
MARIETTA



pasqualedilena@gmail.com

 Pubblicato da pasquale di lena a 17:15 0 commenti
 Etichette: articoli

da ZACC&BELINA



GIOCHERELLONE

Zacc- per il sottosegretario Pollillo si lavora poco in questo paese

Bélina – provi lui a lavorar e la smetta di dire cazzate

 Pubblicato da pasquale di lena a 17:08 0 commenti
 Etichette: Zacc e Bélina

19 giugno 2012

da ZACC&BELINA



LA TENACIA

Zaff - Stanislao, l'ultimo sulla torre alla stazione di Milano, ha vinto ed è sceso dopo 140 giorni di lotta in due metri quadri.

Bélina- Formigoni resta ancorato al suo posto per raccontare la sua

"AGRICOLTURA E TERRITORI O" LETTO DA SEBASTIANO DI ...

VAL D'ORCIA OSPITA I DISTRETTI DELLE ECCELLENZE.

ZACC & BELINA

REFOSCO IN FESTA A FAEDIS

L'importanza delle regole democratiche e per uscire ...

FILIPPO DE CURTIS & Co. DELL'UNIVERSITA' DEL MOLIS...

LA SOLIDARITA'

LE VIGNE STORICHE DEI VITICOLTORI NEL TEMPO

PARLA AI GIOVANI IL NUOVO LIBRO DI PASQUALE DI LENA...

- ▶ maggio (27)
- ▶ aprile (30)
- ▶ marzo (23)
- ▶ febbraio (22)
- ▶ gennaio (18)

- ▶ 2011 (213)
- ▶ 2010 (269)
- ▶ 2009 (373)
- ▶ 2008 (10)

I miei blog



Andante con gusto
 Dalla cucina di Vefa, i biscottini greci di cui non potrete più fare a meno
 1 giorno fa

vacanza da 100 mila euro

Pubblicato da **pasquale di lena** a 17:42 0 commenti
Etichette: **Zacc e Bélna**



L'Asino
NUMERO 1677 E
SE
COMINCIASSIMO
A INCAZZARCI
SUL SERIO?
1 giorno fa

NOTE DI VINI DALLA SICILIA

Dalla viticoltura estrema di Favignana, reintrodotta dopo cento anni, un vino bianco firmato Firriato

Lo storico marchio del vino siciliano, esce con la prima etichetta, il Favinia La Muciara: un bianco vibrante dove respira il mare. Una produzione limitata che crea grande attesa.



E' già un successo senza precedenti, il nuovo vino Firriato. Chiamano in azienda, si informano, vogliono sapere dove sarà possibile acquistarlo. La notizia della prima vendemmia a Favignana, dopo 100 anni, ha incuriosito in tanti. Numerosi contatti e richieste pervengono, dal nord come dal Sud, per assicurarsi alcune bottiglie, o per avere - in anteprima - l'etichetta da collezionare. Sarà distribuito solo su prenotazione e con un limite massimo di bottiglie. A Favignana, in particolare, c'è grande attesa per l'unico vino prodotto sull'isola, di cui è facile immaginare l'attrattiva soprattutto sui turisti. Il Favinia La Muciara finalmente esce. Un vino bianco che sa di mare, che esalta la natura forte e selvaggia dell'isola, figlio di una viticoltura estrema per condizioni climatiche e per il lavoro duro richiesto in vigna. Ottenuto da uve autoctone (Grillo, Catarratto e Zibibbo) il Favinia La Muciara si distingue per la forte impronta marina, con una sapidità di fondo che unisce al minerale un prezioso scrigno di frutta bianca e fiori di campo. Essenziale per eleganza ed unico per identità. "Volevamo un vino che esprimesse l'anima di Favignana - spiega la produttrice Vinzia Novara Di Gaetano - e che fosse la prova riuscita di un disegno produttivo che premia i territori, unici ed irripetibili, come sono le isole minori della Sicilia o l'Etna. Con questo vino la nostra azienda compie un altro passo importante in questa direzione. Il "Progetto Insulae" di Firriato a Favignana si completerà con un vino passito, elegante e intenso, e un rosso, importante ma fresco, dedicato alle grandi varietà autoctone della Sicilia."

La viticoltura marina praticata nell'isola più grande dell'Egadi conferma, ancora una volta, per Firriato quella spiccata sensibilità che l'azienda nutre verso i territori di frontiera. Tra i grandi marchi del vino siciliano di qualità, ha compreso in anticipo l'importanza dei territori dell'Etna, dando vita alla Tenuta e alla Cantina di Cavanera, nel territorio di Castiglione di Sicilia. Con Favignana la sfida è ancora più forte: reintrodurre la vite in un contesto di assoluto valore ambientale e in condizioni davvero uniche e particolari, per ottenere dei vini da memoria. Favinia la Muciara nasce dai cinque ettari di vigneti messi a dimora a Favignana, a pochi metri dalla scogliera di Calamoni, in un quadro pedoclimatico davvero particolare. I suoli sono sabbiosi, di natura calcarea e caratterizzati da rocce affioranti di tufo e sabbia rossa. Le viti sono allevate ad alberello, il sistema tradizionale della viticoltura delle isole minori della Sicilia, più resistente alle difficili condizioni di questo particolare contesto ambientale. I vigneti richiedono cura e costante attenzione, un lavoro condotto a mano, sia nelle lavorazioni dei terreni che nella gestione della vigna. La vendemmia è tutta manuale: i grappoli vengono selezionati e posti in cassette di legno che, dall'isola, vengono poi trasportate via mare alla terra ferma, dove verranno vinificate. I tempi di raccolta cambiano per varietà e per andamento climatico. La vendemmia 2011 di Firriato a Favignana ha seguito l'andamento delle maturazioni delle differenti varietà impiantate: è iniziata il 18 di agosto e si è conclusa, per le uve nere, nella seconda settimana di settembre. Favinia La Muciara, sarà disponibile, prima in Sicilia e successivamente nel resto d'Italia, a partire dalla terza settimana di giugno, ovviamente per quanti hanno provveduto a prenotare il prodotto. Il prezzo medio in enoteca è di 22 euro circa.

L'Ufficio stampa Firriato

Andrea Terenghi - (+39) 348- 3115953 - terenghi@granviasc.it

link amici

[città del vino](#)

[città dell'olio](#)

[corymbus](#)

[galleria del gusto](#)

<http://tornalasio.blogspot.com>

<http://www.frentanalarino.com>

<http://www.larinoviva.it>



REGIONE SICILIANA

ISTITUTO REGIONALE
VINI E OLI DI SICILIA

OBIETTIVO BRASILE

LA SICILIA DEL VINO DI QUALITA' A SAN PAOLO

Palermo, 19 giugno 2012 - Il processo di internazionalizzazione del vino siciliano di qualità ha nei paesi dell'area BRIC un punto qualificante e, proprio in Brasile, sviluppa uno dei suoi assi strategici più importanti. Dal 20 al 22 giugno un folto gruppo di aziende vitivinicole della Sicilia sarà impegnato a San Paolo - la città più importante per il commercio del vino nel grande paese sud-americano - in una serie di incontri, workshop e degustazioni riservate ad una platea brasiliana di buyer, giornalisti e operatori dell'alta ristorazione.

Il progetto, firmato da Michele Shah ed inserito nella programmazione OCM Sicilia della Regione Siciliana, è stato promosso dall'Istituto regionale Vini ed Oli di Sicilia e vede la compartecipazione di una selezione di aziende aderenti alle maggiori Associazioni di categoria dell'isola: Assovini e Pro.Vi.di.

Il momento *clou* della missione IRVOS in Brasile si concentra nelle giornate del 20 e 21 giugno, nella splendida cornice dell'Hotel UNIQUE di San Paolo, coinvolgendo due dei nomi più importanti del sistema vino del Brasile: il direttore dell'Associazione brasiliana dei Sommelier Arthur Azevedo e Giovanni Bacigalupo, noto professionista specializzato nella consulenza alle aziende importatrici brasiliane per la selezione dei vini italiani da importare.

Diciassette aziende vitivinicole di qualità, in rappresentanza dei territori di produzione più vocati alla viticoltura della Sicilia, avranno modo di confrontarsi con un mercato, quello brasiliano, nuovo e in forte espansione, aperto a nuove iniziative commerciali sul food e beverage del made in Italy e che dimostra interesse verso i vini di fascia solare e di territorio. La Sicilia enologica è un brand che attrae, soprattutto per i vini ottenuti da vitigni autoctoni, sia rossi che bianchi. Le aziende coinvolte sono: Alessandro di Camporeale, Baglio dei Fenicotteri, Corbera Vini, Nicosia, Cambria Vini, Abraxas, Baglio di Pianetto, Planeta, Benanti, Tasca d'Almerita, Feudo Maccari, Poggio Graffella, Valle dell'Acate, Geraci, Cusumano, Morgante ed Enologica Cassarà. Espressioni di una produzione che tocca tanti territori, dall'Etna alle isole minori di Pantelleria e Salina, senza dimenticare l'area del ragusano con il Cerasuolo di Vittoria, i Nero d'Avola prodotti nella Sicilia centro-meridionale patria d'elezione di questo vitigno principe, sino al territorio del Mamertino nel Messinese e del Belice con un ventaglio di tipologie e varietà che possono interpretare al meglio l'enologia dell'isola.

"Il mercato brasiliano è in crescita e guarda ai vini italiani con rinnovato interesse - commenta Dario Cartabellotta - Direttore dell'Assessorato Regionale alle Politiche Agricole - la Sicilia può intercettare questa domanda qualificata di vini a forte identità e con grande immagine. Non è un mercato per solo Prosecco e Lambrusco quello del Brasile: il consumatore attento e preparato, ma anche il neofita incuriosito e alla ricerca di novità, trova nei vini siciliani una risposta enologicamente moderna e differenziata, sia per i territori di produzione che per vitigni". Anche Michele Shah sottolinea l'importanza strategica del mercato brasiliano: "il livello raggiunto dalle scuole sommelier è altissimo e la Sicilia deve poter investire in Brasile investendo su queste professioni del mondo del vino e della ristorazione che sono a diretto contatto con il consumatore finale. Anche la comunicazione specializzata è notevolmente cresciuta, soprattutto quella del WEB, ma anche nell'editoria specializzata che ha nelle riviste ADEGA, GOSTO, Prazeres da Mesa e MENU le migliori espressioni".

L'Ufficio Stampa

Ferdinando Calaciura - calaciura@granviasc.it - 338 3229837Pubblicato da [pasquale di lena](#) a 17:30 0 commentiEtichette: [news](#)

18 giugno 2012

L'EUROPA RURALE AVRA' L'IMMAGINE DEL MOLISE



La foto scattata a Fossalto (Campobasso) da Mario Folchi ha vinto il concorso internazionale indetto dalla Rete Rurale Europea "Images of Rural Europe - An ENRD Photo Competition promoted by Local Action Groups".

Il direttore del Gal Molise verso il 2000, Antonio Di Lallo, e il fotografo Folchi, il 2 luglio a Bruxelles riceveranno il premio personalmente dal Commissario all'Agricoltura e Sviluppo Rurale Dacian Cioloș, nella cerimonia che si terrà a Palazzo Berlaymont, sede della Commissione europea.

^^^

"Fienagione". E' il titolo della fotografia made in Molise che sarà premiata a Bruxelles.

Il Gal Molise Verso il 2000 è tra i vincitori del concorso internazionale indetto dalla Rete Rurale Europea "Images of Rural Europe - An ENRD Photo Competition promoted by Local Action Groups", che si pone l'obiettivo di selezionare le immagini che celebrano la bellezza e la diversità dell'Europa Rurale. Risultato: l'Europa rurale avrà quindi l'immagine del Molise.

Va sottolineato che tutti gli scatti verranno presi in considerazione per l'inclusione in una grande iniziativa dell'Unione europea "Viaggiare Exhibition" nel corso del 2012/2013.

La foto vincitrice è stata scattata a Fossalto (CB) da Mario Folchi, noto professionista di Campobasso: rappresenta la raccolta del fieno e la composizione dello stiglio (tipico modo di conservare il fieno ammucciandolo e pressandolo attorno ad un palo).

La cerimonia di premiazione è in programma a Bruxelles il 2 luglio prossimo: il direttore del Gal Antonio Di Lallo ed il fotografo Mario Folchi saranno premiati, a Palazzo Berlaymont a Bruxelles, dal Commissario all'Agricoltura e Sviluppo Rurale Dacian Cioloș.

Ulteriori informazioni sulle Mostra fotografica "Immagini di Rural Europe" sono visualizzabili sui siti web www.ruralimages.eu, e <http://enrd.ec.europa.eu>.

Campobasso, 18 giugno 2012

Molise Verso il 2000

Pubblicato da pasquale di lena a 19:05 0 commenti

Etichette: news

LA ZAMPOGNA ACCREDITATA COME BENE CULTURALE DELL'UMANITA'

Altissimo riconoscimento internazionale per il Circolo della Zampogna di Scapoli: l'Associazione Culturale, che dalla fine del 1990 opera a tutto campo e con spirito *locale* per la salvaguardia e la valorizzazione della tradizione musicale e artigianale della zampogna, è stata infatti ufficialmente accreditata presso l'UNESCO (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Educazione, la Scienza e la Cultura) come consulente del Comitato Intergovernativo previsto dalla Convenzione per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale.

Già segnalato per l'accreditamento nella sessione del Comitato Intergovernativo tenutosi a Nairobi nel novembre 2010, il Circolo della

Zampogna – con altre 58 Organizzazioni Non Governative (ONG) di tutto il mondo – ha ricevuto tale importante investitura durante i lavori della 4^a Assemblea Generale dei 142 Stati Membri della Convenzione stessa che si è tenuta a Parigi dal 4 all'8 giugno 2012 presso il Quartier Generale dell'UNESCO.

Invitato a partecipare ai lavori dell'Assemblea come il Circolo era presente con propri rappresentanti quando, nella giornata del 7 giugno, la

Risoluzione inerente l'accreditamento è stata approvata con voto unanime.

La positiva conclusione del complesso procedimento di accreditamento - che ha portato a riconoscere nel Circolo della Zampogna un soggetto qualificato in grado di fornire servizi di consulenza in favore di un organismo prestigioso come l'UNESCO - costituisce per l'Associazione motivo al tempo stesso di soddisfazione e di stimolo. Soddisfazione, per il riconoscimento di oltre ventuno anni di impegno intenso e quotidiano; stimolo, per proseguire con rinnovato slancio nell'attività di salvaguardia e di trasmissione alle generazioni future del grande patrimonio culturale legato alla zampogna e al suo mondo di appartenenza. In tale ottica, con la costituenda Rete Italiana per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale (di cui è co-promotore) e in collegamento con il Forum Internazionale delle ONG accreditate UNESCO, il Circolo sarà impegnato, nei prossimi mesi, nella messa a punto di una serie di iniziative volte a far sì che anche in Italia si diffonda la conoscenza e si cominci a dare esecuzione ad una Convenzione recepita dallo Stato italiano sin dal 2007 ma ad oggi rimasta purtroppo di fatto inattuata.

Scapoli, 13 giugno 2012

il Presidente

Antonietta Caccia

Publicato da [pasquale di lena](#) a 08:19 0 commenti

Etichette: [news](#)

[Home page](#)

[Post più vecchi](#)

Iscriviti a: [Post \(Atom\)](#)

Modello Watermark. Powered by [Blogger](#).

