

| |
|--|
| Autore/autrice della scheda |
| Paolo Manuele (cell 3207470123 – paolomanuelegmail.com) |
| Data |
| 30/03/2016 |
| Denominazione esperienza |
| Civitacampomarano. Valorizzazione di un prodotto locale: i “Ciell” |
| Localizzazione |
| MOLISE - Civitacampomarano (CB), ab. 545, alt. 520 m. |
| Attori principali |
| Amministrazione comunale; sig.ra Mariarosaria Cianfagna (artigiana); COMET (Cultura Organizzazione e Marketing dell’Enogastronomia Territoriale), Università di Parma. |
| Breve descrizione del caso |
| <p>L’Amministrazione comunale nel 2012 ha deciso di istituire la Denominazione Comunale di Origine (DE. C. O.) per i prodotti tipici e tradizionali del territorio. Si tratta di uno strumento finalizzato a censire e valorizzare quei prodotti agroalimentari che sono legati alla storia, alle tradizioni e alla cultura del territorio comunale e che rappresentano un efficace veicolo di promozione dell’immagine del Comune da cui possono derivare importanti occasioni di marketing territoriale con ricadute positive sull’intera comunità.</p> <p>Con la De.Co. si mira a favorire lo sviluppo di una rete di piccoli produttori artigianali qualificati. I primi prodotti a conseguire l’ambita attestazione sono stati “i Ciell”, i tipici biscotti preparati con gli stessi ingredienti di una volta a forma di anello ed a ferro di cavallo; risalenti al 1500, erano i dolci della grandi occasioni e delle feste importanti (in una società prevalentemente agricola) quindi Natale, Pasqua, matrimoni ed in generale eventi “indimenticabili” per le famiglie.</p> <p>Chiuso l’ultimo panificio del paese, era rimasta la sola sig.ra Cianfagna Mariarosaria a produrre, per amici e parenti, i dolci. Passati pochi mesi, dall’istituzione del marchio la sig.ra Cianfagna apre un laboratorio incentrato alla produzione e commercializzazione dei “Ciell”. Nel 2013 grazie ad un protocollo d’intesa con il COMET (Cultura Organizzazione e Marketing dell’Enogastronomia Territoriale) dell’Università di Parma, si è apportato un contributo scientifico e di innesco di sviluppo. I ragazzi del Master hanno soggiornato a Civitacampomarano, visitando il laboratorio, creando un “gemellaggio” gastronomico tra i “ciell” e la Malvasia di Candia prodotta a Sala Baganza (PR), ed in particolare una ragazza ha effettuato la sua tesi sul prodotto civitese ed ha curato il packaging dello stesso. Nel 2015 il piccolo laboratorio solo dedito alla produzione dei “ciell” diventa anche panificio.</p> |
| Link |
| www.comune.civitacampomarano.cb.it |
| Tipologia esperienza |
| <i>Esempi di recupero di esperienze e saperi locali e di rivitalizzazione di antichi mestieri</i> |

(retroinnovazione)