

Aquile del commercio

Nella splendida cornice della sala da ricevimento dell'Hotel "Centrum Palace" di Campobasso. Alle ore 17.30 di domenica 17 maggio, la Confcommercio e la Fenacom del Molise hanno organizzato per il quarto anno consecutivo un ricevimento per premiare i maestri del commercio della regione. Erano presenti, oltre ai soci, anche diverse autorità locali tra cui il Sindaco di Campobasso Giuseppe Di Fabio, l'Assessore al Commercio Carmelo Parpiglia, il Presidente del Consiglio Pietro Maio nonché la presenza del Vice Presidente Fenacom Nazionale Dante DiMattia. L'incontro è stato introdotto dal Dott. Franco Procino, segretario 50&più Fenacom Molise, Appena dopo il Presidente Fenacom Molise Michele Natilli e Paolo Spina Presidente Confcommercio Campobasso. "Gli effetti della crisi internazionale - ha affermato nel suo intervento il Presidente Fenacom Natilli - comincia a farsi sentire in una regione in cui la disoccupazione è altissima, mentre i redditi delle famiglie sono in calo. E' evidente che se questo sistema - ha proseguito - dominato da monopoli, multinazionali e logiche commerciali finalizzate all'exasperata industrializzazione dei prodotti, è crollato rovinosamente sotto gli occhi di tutti significa che è giunto il momento di cambiare definitivamente rotta e di tornare a valorizzare l'aspetto locale del commercio e il legame unico che si ha con la propria terra. La qualità deve vincere sulla quantità - ha poi concluso - il piccolo deve avere pari diritti e dignità del grande produttore e distributore, perché in grado di offrire merci qualitativamente superiori e di garantire una ricchezza reale che si trasferisce in modo concreto sul tessuto sociale in cui opera.. E' stato organizzato un convegno medico dal titolo "L'alimentazione dell'età anziana" realizzato in collaborazione con l'Università degli Studi del Molise ed ha avuto come tema centrale lo stile di vite delle persone della terza età e la valorizzazione delle loro capacità. In qualità di moderatore Il Prof. Giampaolo Colavita, docente di ispezione e controllo degli alimenti, Il Prof Giancarlo Salvatori, docente di nutrizione ha curato il tema "L'alimentazione dell'anziano". Muoversi adeguatamente, pensare positivo significa salute, e stato il tema curato dal Dott. Giuseppe Di Domenico Fisioterapista. Durante la manifestazione è stato presentato al pubblico anche il libro, curato da Michele Natilli, dal titolo: "La carne, dalla quantità alla qualità". L'iniziativa nasce per trasmettere agli altri e per lasciare ai posteri una serie di informazioni che riguardano un evento culturale e gastronomico, tenutosi nel capoluogo molisano, che ha riscosso un ottimo risultato in termini di pubblico e di consenso. Si tratta dell'ultima edizione dell'incontro annuale Federcarni - Confcommercio, risalente al 23 novembre 2008. In quell'occasione, la Federcarni ha organizzato una degustazione guidata di antipasti tipici locali a base di carne che hanno fatto la storia della nostra regione. Il pubblico presente alla manifestazione dal titolo "La carne dalla quantità alla qualità", ha potuto così assaporare, seguendo le indicazioni di esperti di vari settori, le prelibatezze che il Molise è in grado di offrire. Un team di Maestri Macellai, coadiuvato da un team di professionisti, tra cui il professore dell'Università degli Studi del Molise Giampaolo Colavita, la dottoressa Annamaria Lombardi, Il Dott. Dante Rosati, il Dott. Gabriele DiBlasio hanno dispensato consigli alla platea e illustrato le qualità gastronomiche dei piatti. Il presidente della Federfiori della provincia di Campobasso ha invece abbinato ad ogni portata una composizione floreale, in modo da creare un suggestivo mix di colori e profumi. I commensali sono stati inoltre sottoposti ad una serie di test per valutare al termine di ogni pietanza l'aspetto visivo, il gusto, l'abbinamento e la coreografia dei piatti. I risultati ampiamente positivi riscontrati a seguito della correzione dei questionari hanno stimolato ancora di più il desiderio di immortalare l'evento e di promuoverlo ad un pubblico ancora più vasto, fatto di appassionati, addetti ai lavori, ma anche di semplici curiosi che hanno voglia di conoscere in maniera approfondita e, se ci è concesso, anche originale, l'arte culinaria molisana.

Il consueto incontro della Fenacom Confcommercio è stata l'occasione per insignire i soci dell'Onorificenza delle "Aquile d'Argento", "Aquile d'Oro" e "Aquile di Diamante" rispettivamente per i 25, 40 e 50 anni di attività imprenditoriale dediti alla crescita della propria azienda e quindi dell'intero sistema economico e sociale. Un modo per riconoscere l'importanza del ruolo attivo e prezioso da essi rivestito e la creazione di insostituibile occasione di arricchimento e crescita sociale

a coloro che hanno dedicato una vita al lavoro. Un breve curriculum ha illustrato ai presenti, ha fotografato le particolari “storie di lavoro” che hanno caratterizzato la loro vita. Si è trattato di uno spaccato della vita commerciale della nostra regione dell’ultimo cinquantennio, con protagonisti i Maestri che hanno dato valore aggiunto al loro essere imprenditori, diventando esempi per le nuove generazioni. L’aquila d’argento è stata conferita a: Santo Barca; Nicola Leccese; Francesco Tullo; Giovanni Tartaglia, Carmela Sassano; Giuseppe Rainelli; Francesco Nardolillo; Lidia Spina.

L’aquila D’oro è stata conferita a: Luigi Greco; Adriana Mastropaolo; Adele Silvana Mirco; Celestino Petti. L’aquila di diamante conferita a: Perrella Diodato

Tutti operatori commerciali che di generazione in generazione portano avanti la propria attività tramandando ai posteri le proprie conoscenze.