

La Mandorla di Avola e i grani calabresi: partnership per due produzioni identitarie

La Mandorla di Avola incontra i grani della tradizione calabrese in una nuova collaborazione avviata a San Floro, in Calabria, con Mulinum. A presentare il progetto è il sindaco di Avola Rossana Cannata, che ha incontrato il fondatore della realtà calabrese Stefano Caccavari assieme a Francesco Midolo, direttore del Consorzio della Mandorla di Avola, e al sindaco di San Floro Bruno Meta.

La collaborazione mette insieme due produzioni identitarie dei rispettivi territori: il Pane Brunetto di Mulinum e la Mandorla di Avola, utilizzati per dare vita a un nuovo prodotto che punta a valorizzare le rispettive filiere. “È un progetto che nasce dall’incontro tra due territori e due eccellenze – dichiara Cannata –. Mettere insieme il Pane Brunetto e la nostra Mandorla di Avola significa creare nuove occasioni per raccontare le produzioni locali, sostenere chi lavora nelle filiere e costruire collaborazioni capaci di generare valore”.

Mulinum nasce dalla visione dell'imprenditore calabrese Stefano Caccavari, con un progetto incentrato sul recupero e sulla valorizzazione dei grani del territorio, sulla filiera e sulla qualità delle produzioni. “Abbiamo trovato una realtà con la quale condividiamo un’idea precisa: partire dalle identità dei territori per costruire qualcosa di nuovo – prosegue il sindaco di Avola –. La Mandorla di Avola è un patrimonio che dobbiamo continuare a promuovere creando connessioni con altre eccellenze italiane”. All’incontro ha partecipato anche il sindaco di San Floro, Bruno Meta. “Con la mia amministrazione continuiamo a valorizzare, promuovere e

stringere nuove alleanze. Ringrazio tutti coloro che stanno contribuendo a questa collaborazione – conclude Cannata –. Fare rete tra comunità, produttori e territori significa ampliare le opportunità delle nostre filiere e portare sempre più lontano il nome della nostra città e la qualità delle nostre produzioni”