

Testata: Il Mattino - edizione Caserta

Data: 20/09/2025

Estratto pag. 24

Progetto Prodia, patto Regione-Asl tra agricoltura, nutrizione e salute

L'INTESA

Emanuele Tirelli

«Quello firmato con l'Asl di Caserta è un progetto pilota che estenderemo anche ad altre Asl per enfatizzare l'importanza del legame tra alimentazione e salute». Così l'assessore regionale all'Agricoltura, Nicola Caputo, sul documento siglato con il direttore generale dell'Asl di Caserta, Antonio Limone, durante Campania Mater, la due giorni a Palazzo Reale a Napoli sull'agricoltura e le eccellenze campane promossa proprio dall'assessorato di Caputo. La convenzione disciplina il rapporto tra le due realtà per il progetto Prodia su rafforzamento del legame tra qualità agroalimentare, nutrizione e salute; promozione di inizia-

tive di prevenzione in età pediatrica; sviluppo di percorsi di educazione alimentare e sensibilizzazione per famiglie, scuole e comunità locali; e promozione di attività di monitoraggio del microbiota.

L'ASSESSORE

«Agricoltura vuol dire anche salute, ed è per questo che il protocollo si rivolge in particolare alle nuove generazioni per favorire una corretta percezione del pro-

CAPUTO: «SINERGIE PER VALORIZZARE LE ECCELLENZE DEL TERRITORIO PATRIMONIO VIVO E PREZIOSO»

prio stato di salute. Inoltre attraverso l'esame del microbiota è possibile arrivare a una dieta sana, basata sui prodotti di eccellenza del territorio». E, sul futuro dell'agricoltura casertana, Caputo dice che «ci sono produzioni molto apprezzate dai mercati nazionali e internazionali. Anche per questo sono stati consegnati riconoscimenti ad aziende della provincia sia nell'ambito della Dop Economy che del Made in Campania». Quella casertana è sempre guidata dalla mozzarella di bufala campana dop. «Un fiore all'occhiello, una filiera che abbiamo tutelato in tutti i modi, e adesso pensiamo al futuro con la promozione e la partecipazione anche dei singoli agricoltori alle decisioni programmatiche della filiera». L'assessore regionale all'Agricoltura ricorda che la mozzarella dop tra-

na anche la dop economy campana insieme ad altri prodotti simbolo, e che si tratta di «produzioni a cui non fa paura la pratica dell'Italian Sounding che riusiamo a contrastare con la tracciabilità e il valore economico e produttivo dei prodotti campani certificati». Ma, aggiunge, «ci sono pure altre eccellenze casertane come vini, olio, castagne, la melannurca con le sue grandi proprietà nutraceutiche».

Agricoltura come identità, salute e futuro sostenibile. «Come patrimonio vivo e prezioso di cui dobbiamo avere cura e consapevolezza, in dialogo con l'innovazione e con l'ampliamento dei mercati. Ecco perché dobbiamo avere fiducia nelle nostre potenzialità, perché Caserta è una grande provincia in una grande regione. Il mercato non ci aspetta, quindi tocca a noi sviluppare



IL CONVEGNO Nicola Caputo tra i relatori della due giorni a Napoli

strategie comuni per rinforzare l'offerta qualitativa». E sulla Terra dei Fuochi è lapidario «siamo una delle regioni italiane che controlla di più il cibo. Pensiamo alla bontà delle nostre produzioni». Nella due giorni è stato presentato anche «Campania Mater. Il modello Campania per il cibo che verrà» come «risposta» alla Visione 2040 dell'Unione Europea, un volume curato da Caputo con la professoressa di Economia agraria alla Federico II, Teresa Del Giudice, e al professore di Economia all'Università Giustino Fortunato e docente di

Marketing alla Federico II, Alex Giordano, con il contributo di 160 esperti ed esperti. «Ha come obiettivo non solo la crescita economica - scrive Caputo nell'introduzione - ma anche il miglioramento della qualità della vita nelle nostre aree rurali, dove la transizione ecologica deve essere accompagnata da un'inclusione sociale che promuova la partecipazione attiva delle comunità e guardando alla creazione di ponti tra aree rurali e aree metropolitane».

© RIPRODUZIONE RISERVATA