

"PANE OLIO E MONTEPULCIANO, MANCA IL FORMAGGIO" IMPRENDITORE OFENA FUORI DA EVENTO DEL TERRITORIO

20 Aprile 2018



L'AQUILA - "Secondo l'amministrazione di Ofena nonostante i tanti anni di lavoro io non sono un'eccellenza del settore agroalimentare. Infatti sono stato escluso dalla manifestazione prevista per domani, 21 aprile, Pane Olio e Montepulciano".

Questo lo sfogo dell'imprenditore agricolo Dino Rossi di Ofena (L'Aquila), battagliero portavoce dell'associazione allevatori Cospa, e titolare del caseificio Dal contadino, che ha raccontato ad *AbruzzoWeb*, di essere stato escluso dalla recente manifestazione "Pane Olio e Montepulciano", un evento culturale e di promozione dei prodotti tipici del territorio.

"Scoprire che il formaggio non era presente in quella che dovrebbe essere una manifestazione per far conoscere i prodotti del territorio per me è stata una doccia fredda. Ci sarà il pane del forno del sindaco Antonio Silveri, l'olio viene dal frantoio della consigliera comunale Valeria Pacione, il vino è prodotto da un altro consigliere comunale, Roberto Pacione".

Va detto però che anche il figlio dell'imprenditore, Marco Rossi, è consigliere di maggioranza al Comune di Ofena.

L'imprenditore ha quindi chiesto delle spiegazioni al figlio, sul perché non fosse stato inserito il suo formaggio.

"Ho parlato con lui e mi ha detto che non ha voluto dare adito a polemiche, o fare favoritismi. Ma a quanto pare è un discorso che vale solo per me, perché vista la provenienza degli altri prodotti, mi sembra che in tanti abbiano giocato in casa!".

Per Rossi questo è un duro colpo anche con risvolti economici negativi. "Vivo di agricoltura, e mi arrampico nonostante le difficoltà attuali del mondo agricolo. Crea amarezza constatare di essere stato messo da parte da un'amministrazione che dovrebbe tener conto dell'impegno di tutte le aziende e sponsorizzare al meglio il territorio, in un evento che reputo essere di rilancio".

"I miei formaggi - chiarisce - sono prodotti freschissimi e realizzati esclusivamente con il latte delle mie vacche, alimentate con prodotti locali. Seguo la lavorazione passo passo, così come si faceva una volta, e nonostante questo, devo sgomitare ogni volta, per cercare di avere visibilità".

Tra l'altro Rossi ha sottolineato come alla cena prevista per domani, ci sarà il pecorino di Campotosto.

"A questo punto, per far conoscere i miei prodotti, cosa posso fare? Magari sperare di essere coinvolto in eventi fuori dal comune, in tutti i sensi, visto che dalle mie parti, mai nessuno è profeta in patria!".