

# Task-force italo-scozzese per centro formazione agroalimentare

Aprirà a Picinisco, insieme a cantina che rilancia uve Maturano

Redazione ANSA ROMA 14 ottobre 2015 19:55

[Scrivi alla redazione](#)

[Stampa](#)

Luca, 20 anni, uscito da scuola non sapeva quasi nulla di api; oggi produce un miele nella Valle del Comino, in piena riserva naturale del Parco nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise. Andrea, 18 anni, dopo il diploma ha scelto di restare a Picinisco (Frosinone) per partecipare all'avvio della vigna con uve Maturano, un vitigno autoctono della Ciociaria. I nomi sono di fantasia ma il progetto che mira a ripopolare la Val Comino è concreto, già avviato, e coinvolge realtà universitarie importanti in Italia come in Scozia.

Motore dell'iniziativa è Cesidio di Ciacca, nato in Scozia da genitori italiani, che, dopo aver fatto consulenze legali in multinazionali e avviato con i familiari gelaterie e ristoranti in Scozia, è rientrato a Picinisco, suo paese d'origine dove ha aperto, in edifici abbandonati dopo il terremoto di 30 anni fa, un albergo diffuso con standard di accoglienza internazionali.

Forte del ricordo di tre nonni italiani, l'imprenditore è rientrato da Edimburgo per aprire l'azienda agricola I Ciacca e ha avviato un vigneto su 4 ettari, disegnato con uve locali dall'enologo Alberto Antonini e in linea con l'iniziativa inglese 'Enologia sostenibile'.

Da qui, in collaborazione con Arsial, ha promosso ricerche sui cloni degli autoctoni e il processo di riconoscimento della Doc Maturano per avviare il rilancio della Val Comino raccogliendo un ricettario di cucina locale, e producendo su dieci ettari olivetati un extravergine già in uso nei circuiti golf dei vip in Scozia.

Tutte attività che stanno coinvolgendo anche ragazzi del territorio, e che presto verranno incorniciate dal "Centro internazionale di Eccellenza e Benessere in agricoltura, enologia e gastronomia" di prossima apertura a Picinisco, con un investimento di oltre 5 milioni di euro, e che ha già raccolto l'interesse, tra gli altri, di Food Educational Italy, del gruppo Matura di Firenze, di European Academy of Wine, dell'università di Edimburgo Queen Margaret, e della Entrepreneurs School dell'università di Strathclyde.

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

## TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE:



Con "family bag" diventa chic portare via avanzi ristorante - Terra&Gusto



1 porzione di questo prodotto brucia kcal. È facile! Sponsor



Lav ""salva"" due astici in vendita ipermercato - Terra&Gusto



In Guida Michelin 2016 24 nuove stelle, 2 nuovi bi-stellati - Terra&Gusto