



Andora, la Cipolla Belendina è presidio Slow Food: firmato l'accordo tra Comune e l'associazione

Venerdì 11 gennaio 2019



Andora. La Cipolla Belendina di Andora è presidio Slow Food. Il sindaco Mauro Demichelis ha firmato l'accordo di collaborazione con Slow Food Italia per l'attivazione del presidio e di tutte quelle iniziative finalizzate alla salvaguardia e alla promozione del prodotto tipico dell'agricoltura andorese.

I produttori di Andora potranno utilizzare il contrassegno del presidio, l'associazione Slow Food Italia realizzerà materiale promozionale e diffonderà informazioni attraverso i suoi canali. La cipolla Belendina entrerà nel progetto Alleanza Slow Food dei Cuochi, una rete solidale dove gli chef incontrano e stringono patti con i produttori, impegnandosi a cucinare e valorizzare il presidio.

“Un riconoscimento meritato e utile alla salvaguardia della Belendina, produzione tipica di Andora che alcuni agricoltori hanno saggiamente continuato a coltivare e che il Comune ha sostenuto favorendo l'attribuzione di un contrassegno di prestigio nazionale e internazionale - ha dichiarato Marco Giordano, consigliere delegato all'agricoltura del Comune di Andora - Il presidio è il risultato della lungimiranza e del grande impegno del nostro concittadino Marco Gagliolo che per anni ha promosso la tutela e la valorizzazione della Cipolla, ne ha ricostruito la storia e, con il comitato per la promozione della Cipolla Belendina, ha favorito le condizioni per l'ottenimento del presidio”.



“Ringraziamo la Condotta Locale Albenga, Finale Ligure, Alassio e l’Associazione Slow Food Italia che ci permetterà di fare conoscere anche a livello nazionale un prodotto che ha caratteristiche uniche: oltre alle grandi dimensioni, ha un sapore piacevole, molto apprezzato da quanti l’hanno gustato nei vari eventi gastronomici andoresi organizzati per promuoverlo anche in collaborazione con il Comitato e la Pro Loco di Andora”.