

PEPERONCINO FESTIVAL: IL NETTARE DELL' ECONOMIA DIAMANTESE.

Archivate le vacanze natalizie, il ritorno a scuola é stato meno traumatico del previsto, perché ci attendeva l'impegno per il Progetto Open Coesione, che si rileva sempre più stimolante. Stamattina, ad esempio, nel nostro gruppo di lavoro, composto da alunni delle classi V A e V B Sia, si è aperto un dibattito, serrato e interessante, per approfondire le motivazioni e gli obiettivi del progetto che abbiamo scelto di monitorare: " Il Peperoncino Festival". Durante il dibattito, sono emerse molte idee e concetti che abbiamo cercato di riassumere nei punti di seguito elencati, in quanto rappresentano le più rilevanti motivazioni che sono state alla base della nostra scelta:

- Il Festival , organizzato dall'Accademia del peperoncino, con sede a Diamante, è un importante evento di marketing territoriale che va avanti da 25 anni;
- Il prodotto, che il Festival promuove, ha un legame profondo con la Calabria, in quanto il peperoncino é il simbolo stesso della nostra identità culturale, non solo in Italia, ma anche all'estero tra gli emigranti;
- L' Accademia del peperoncino ha una struttura organizzativa capillare ed estesa in Italia, in Europa e nei Paesi extra europei (2000 soci e 95 sedi in Italia e 22 all'estero);
- Nel 2014 " Festival of Festivals" a Bologna ha designato il Festival del Peperoncino "miglior evento turistico d'Italia" e nel 2017 l'agenzia Canadese "Light Network" lo ha consacrato come uno dei 35 festival più belli al mondo.

Dunque, é evidente che si tratti di un evento culturale di notevole rilevanza, non solo per il nostro territorio. Ora, però, si tratta di comprendere anche altro e cioè se il suo *fascino* abbia il potere di incidere profondamente sul tessuto socio-economico del territorio, trasformandolo. Vorremo capire, ad esempio, se il Festival abbia ottenuto, e in che termini, il risultato di migliorare l'immagine della Calabria e della Riviera dei Cedri utilizzando la gastronomia del territorio come polo attrattivo per nuovi flussi di visitatori, interessati al segmento del turismo culturale ed eno - gastronomico. E ancora, se abbia promosso l'economia del territorio e raggiunto l'obiettivo di destagionalizzare la stagione turistica, producendo un incremento delle presenze nei ristoranti tipici, nelle botteghe di prodotti artigianali e nelle strutture alberghiere. Il Festival, infatti, ed é questo il dato più interessante, si svolge nella seconda settimana di Settembre, quando il periodo preferito dagli Italiani per le vacanze balneari (Luglio-Agosto) é al termine.

Per giungere a questi obiettivi, il nostro team è partito dalla ricerca e dall'analisi di documenti ufficiali :

-POR CALABRIA FESR 2007/2013 - L.I. 5.2.3.1.;

-Rapporto annuale Regione Calabria 2014 (RAE);

- Bollettino ufficiale Regione Calabria dipartimento n° 10 del 19 febbraio 2016 (cultura, istruzione, ricerca scientifica, settore cultura) decreto del Dirigente del settore, assunto il 26 maggio 2015 prot. N°349 ("Registro dei decreti dei Dirigenti della Regione Calabria n° 5109 del 27 maggio 2015);

-Delibera giunta regionale n°5 del 3 gennaio 2012;

-Relazione Conclusiva evento culturale "Peperoncino Festival/ Vacanze piccanti nella Riviera dei Cedri edizione 2016" , soggetto attuatore: Accademia Italiana del peperoncino ONLUS.

A questo punto, non ci resta che programmare altre iniziative ed attività, per raccogliere ulteriori informazioni, tramite interviste al Presidente dell' Accademia del Peperoncino, Pr.sso Enzo Monaco, all'Assessore al Turismo e al Sindaco del Comune di Diamante, agli albergatori della Riviera dei Cedri, ai negozianti e ai ristoratori del territorio e ai cittadini del Comune di Diamante. Queste interviste serviranno a comprendere meglio se la manifestazione, dalla risonanza, ormai, extranazionale, concorre a promuovere l'immagine della nostra Regione, in termini di creazione di nuovi posti di lavoro tramite un maggiore afflusso turistico e un incremento della domanda dei prodotti tipici calabresi. Per questo, analizzeremo la documentazione che ci è stata fornita anche dall' Accademia del Peperoncino, nel corso di una visita da noi effettuata nella sua sede principale di Diamante.