



CONSORZIO  
“VALORIZZAZIONE E TUTELA NOCCIOLA DI CALABRIA”  
PRESENTA

**MARTEDÌ 6 MAGGIO 2025 - ORE 17:00**

**LA NOCCIOLA TONDA CALABRESE: PROSPETTIVE DI SVILUPPO TRA COOPERAZIONE E TURISMO RURALE**  
WEBINAR IN DIRETTA SULLA PIATTAFORMA ZOOM

**SALUTI**

**Giuseppe Rotiroti**, *presidente Consorzio “Valorizzazione e Tutela Nocciola di Calabria”*

**Fabio Guarna**, *dirigente scolastico Istituto d'Istruzione Superiore “Enzo Ferrari” di Chiaravalle Centrale*

**Alessandro Tallarico**, *presidente Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della Provincia di Catanzaro*

**INTERVENTI**

**Marziale Battaglia**, *presidente Gal “Serre Calabresi” (17:00 - 17:30)*

• **Prospettive di sviluppo nel territorio del Gal, tra cooperazione, turismo rurale e sostenibile** **Angelo Politi**, *direttore di Confagricoltura Calabria (17:30 - 18:00)*

• **Insediamiento Giovani Agricoltori - Psp Calabria 2023-2027 - Intervento Sre01**

**Antonio Clasadonte**, *divulgatore Arsac (18:00 - 18:30)*

• **Attrattività del territorio: marchi di qualità e Igp**

**Rosario D'Acunto**, *presidente Associazione nazionale “Città della Nocciola” (18:30 - 19:00)*

e *Associazione Professionale degli Operatori per il Turismo Esperienziale (Assotes)*

• **I mutamenti dello scenario attuale richiedono un nuovo approccio della corilicoltura italiana per stimolare flussi turistici più significativi**

**ORE 19:00 Conclusione**

*Il webinar è accreditato ai sensi del Regolamento Conaf n. 3/2013, per la formazione professionale continua dall'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali della Provincia di Catanzaro.*

Misura 16.03.01 – Cooperazione tra piccoli operatori per organizzare processi di lavoro in comune e condividere impianti e risorse nonché per lo sviluppo/ la commercializzazione di servizi turistici inerenti al turismo rurale.

Intervento A.1.1: Le colture della storia. Creazione e potenziamento di filiere e micro-filieri dei prodotti tipici del territorio. Sostegno alla creazione di impianti di trasformazione dei prodotti, in linea con le lavorazioni tipiche locali e sostenendo l'innovazione di processo.

