

# Ottenuto il riconoscimento ufficiale della Regione Puglia 5ª edizione per la Fiera Campionaria di Grottaglie

di Gianpaolo Cassese

La Fiera Campionaria di Grottaglie è giunta alla sua quinta edizione! Dal 7 al 15 ottobre presso il Campus Campitelli la manifestazione, organizzata dalla società Eventofiera, avrà l'ambizioso obiettivo di ripetere e magari superare il successo ottenuto nella scorsa edizione, quando oltre 50 mila visitatori varcarono la soglia della campionaria. Un'area di dodicimila metri quadri di cui oltre quattromila sotto copertura ed oltre 140 stand espositivi sono i numeri che collocano questa fiera tra le più importanti dell'intero territorio, tanto da ottenere il riconoscimento ufficiale e il patrocinio della Regione Puglia. Viva soddisfazione quella espressa da Franco Durante, organizzatore dell'evento. «Quest'anno ogni nostra



Franco Durante

previsione è stata abbondantemente superata» ha dichiarato Durante «già dai primi di agosto tutti gli spazi espositivi erano stati impegnati e per rispettare le dovute norme di sicurezza siamo stati costretti a rifiutare l'adesione di tanti altri interessati che giornalmente ci hanno contattato. Questo vuol dire che in questi anni abbiamo lavorato bene, tanto che Grottaglie rappresenta oggi uno degli appuntamenti più richiesti da parte degli operatori economici».

La 5ª edizione della Campionaria grottagliese è ricca di novità, si va dalla qualità e cura dell'arredo e dell'estetica dei padiglioni espositivi alla varietà dei prodotti e servizi offerti negli stand, tra cui abbigliamento, salotti, mobili, macchine agricole, autovetture, utensili, ecc. Come le precedenti edizioni, restano due i padiglioni monotematici: uno dedicato al mondo enogastronomico ed uno, forse il più importante, dedicato

interamente ad Expo Sposi, ideale per tutte le coppie che si avvicinano alle nozze. Per garantire agli operatori economici il

numero di visite, già da giorni è partita un'ampia campagna pubblicitaria che ha interessato organi di stampa, emittenti televisive e radiofoniche. La manifestazione è patrocinata oltre che dalla Regione anche dal Comune di Grottaglie. «Con l'Amministrazione Comunale - ha riferito Franco Durante - abbiamo lavorato benissimo. Sia il sindaco Ba-



gnardi che i suoi collaboratori hanno mostrato sin dall'inizio ampio interesse e disponibilità affinché ci fossero tutti gli ingredienti per organizzare un evento di spessore. Quest'anno l'Amministrazione ha anche provveduto ad asfaltare l'intera area interessata dall'impianto espositivo rendendo ottimale le operazioni di allestimento dei padiglioni».

## In mostra anche le produzioni tipiche

di Gianpaolo Cassese

Nell'area espositiva della 5ª edizione della Fiera Campionaria di Grottaglie non manca una particolare attenzione verso i prodotti tipici locali. Viviamo nell'era della cosiddetta globalizzazione e le industrie alimentari al pari di tutte le altre vanno adattandosi a quei meccanismi produttivi tesi a soddisfare le necessità di mercati economici sempre più grandi. Il rischio è quello di vedere sparire gradualmente dalle nostre tavole tutti quei prodotti che hanno caratterizzato per secoli l'alimentazione dei nostri antenati. Alimenti freschi, particolari fragranze, metodi di lavorazione tradizionali, primizie, stanno lentamente scomparendo a vantaggio di quei prodotti dal gusto "appiattito" ed identico in ogni parte del mondo. Mai prima d'ora è stato così necessario promuovere le produzioni locali, le produzioni legate al nostro territorio alla nostra cultura. Il prodotto tipico, infatti, non è solo un prodotto alimentare ma è il prodotto di un territorio, delle sue risorse naturali e culturali.

È il frutto dell'elaborazione di generazioni, è qualcosa che ha una storia da raccontare. Una storia che non è solo il modo di produzione, la materia prima, o il gusto, ma che richiama per intero un contesto socio-culturale. In questo senso, il prodotto tipico può anche essere definito un prodotto territoriale, poiché in esso si possono ritrovare aspetti inerenti a tutta la vita sociale legata ad un territorio. I prodotti non tipici possono essere di ottima qualità, ma non saranno mai territoriali, non porteranno con sé l'eco della storia, di un territorio, di una cultura. Ed è per questo che noi da oggi dobbiamo difendere ad oltranza il nostro patrimonio



alimentare tipico. Una volta in fiera recatevi nel padiglione gastronomico, soffermatevi ad osservare i vari prodotti, lasciatevi trasportare dai loro profumi dalle loro essenze e se avete curiosità da soddisfare, non esitate, chiedete ai produttori che sicuramente saranno ben lieti di raccontarvi il frutto del loro duro lavoro.

## La ceramica di Grottaglie in Cina

L'artigianato ceramico di Grottaglie è sbarcato in Cina. I figli che hanno ottenuto il prestigioso marchio CAT, quello che certifica l'artigianato artistico e tradizionale sono stati presenti alla Fiera "China Small and Medium Enterprises", nell'ambito della manifestazione "Anno dell'Italia in Cina 2006". In questo evento mondiale la ceramica grottagliese si inserisce come un "testimonial" d'eccezione del "Sistema Puglia", della sua produttività e creatività. Insomma, la Regione promuove i suoi prodotti di eccellenza, e dà particolare rilevanza al Progetto Integrato Territoriale, P.I.T. numero 6, al quale aderisce il Comune di Grottaglie.

«È stata una bella vetrina per la nostra città» hanno detto gli amministratori, «un'occasione importante per far conoscere e promuovere il nostro territorio, le risorse rappresentate dalle nostre imprese, il grande investimento



di Alenia, la realizzazione da parte della Seap della piattaforma logistica con l'allungamento della pista aeroportuale da 1800 a 3500 metri. Ma soprattutto la nostra ceramica».

## Intervista al dieci volte Campione del Mondo di tornio Francesco Motolese: il campione si racconta

di Gianpaolo Cassese

Francesco Motolese, grottagliese, 36 anni, di professione ceramista, abile quanto modesto, dieci volte primo classificato al "Mondial Tornianti" di Faenza. Lo abbiamo incontrato nella sua bottega in via Savarra ed è proprio questa ubicazione che, dopo i reciproci saluti, ispira la prima domanda.

Tutti sanno che a Grottaglie abbiamo un Quartiere delle Ceramiche suggestivo e invidiato da molti. Come mai proprio un ceramista affermato e conosciuto come te decide di operare distante dalle famose botteghe figuline?

Solo motivi logistici! Non disponendo di una bottega nel Quartiere venni ad operare qui, ma senza mai smettere di coltivare il desiderio di avere, un giorno, una bottega tutta mia nel meraviglioso Quartiere. Posso anticiparvi che quel giorno finalmente è arrivato e per il trasferimento nella nuova bottega di via 24 maggio attendo solo che i lavori di ristrutturazione siano completati.

Francesco, anche quest'anno sei stato protagonista al "Mondial



Tornianti" di Faenza, la più importante competizione del mondo di tornio.

Sì, fortunatamente anche in questa 27ª edizione della manifestazione faentina sono arrivato primo come "tecnico", avendo realizzato una ciotola di 92 cm di diametro ed un cilindro alto 94,5 cm. La competizione è sempre affascinante e non c'è niente di più stimolante che confrontarsi con ceramisti provenienti da tutto il mondo. Basti pensare che questa volta ce l'ho fatta davvero per un soffio. Un ceramista di Deruda, infatti, ha visto piegarsi il suo cilindro proprio mentre mi affrontava testa a testa. Un sardo, invece, ha realizzato una ciotola identica alla mia e solo i 3 cm in più del mio cilindro mi hanno permesso di vincere.

Anche al "Tornianti in gara" di Grottaglie, poco più di un mese fa, sei arrivato primo senza molte difficoltà.

Al tornio non esiste una competizione facile ed una difficile. Lavorando un materiale morbido come la creta basta una piccola distrazione per vedere la propria opera piegarsi in due. A Grottaglie c'è la medesima tensione di Faenza anzi, forse anche di più visto che una vicina mi ricorda sempre che

non posso permettermi figuracce di fronte alla mia gente!

Vinci e nove volte il titolo di miglior "tecnico" di tornio al mondo e una volta quello di "esteta" aiuta negli affari?

Se rispondessi no, mentirei. Si partecipa a queste competizioni per spirito agonistico ma se si vince arriva la notorietà. Non nascondo che molti dei miei clienti sono arrivati in bottega proprio grazie a questi risultati.

Cosa pensi della ceramica di Grottaglie?

Mi sento grottagliese verace e sono fiero di andare in realtà blasonate come Faenza e di raccogliere, grazie ai miei risultati, i consensi della gente. Nel mio piccolo mi sento una bandiera della nostra città! Senza polemica voglio però dire che quella che ama definirsi Città della Ceramica può e



deve fare di più per la tutela, la valorizzazione e la promozione di questo enorme patrimonio culturale. A Grottaglie per esempio manca un Ente Ceramica che potrebbe ideare e coadiuvare numerose iniziative. Il comparto ceramico vive quasi esclusivamente di commesse che arrivano da fuori o di esportazione. Si potrebbero, invece, attirare qui i turisti con maggiori ricadute anche per il resto della città.

Grazie ed in bocca al lupo per i prossimi traguardi. Crepi...