

PRAIA A MARE - AMANTEA - GUARDIA PIEMONTINA

Isola di Dino da scoprire con la risorsa del mirto

Dall'imprenditore Cassiano l'iniziativa per lo sviluppo

PRAIA A MARE

Il Mirto dell'Isola di Dino oltre ad essere unico nel suo genere per le sue rare e particolari proprietà è un'altra importante risorsa che l'Isola di Dino offre per la sua promozione e quella dell'intero comprensorio circostante. La valorizzazione dell'isola ma anche e soprattutto di questo prodotto nostrano, è da attribuire a Matteo Cassiano, amministratore dell'Isola di Dino club, il quale, grazie alla collaborazione di professionisti, commercianti e artigiani locali ha personalmente studiato e pianificato una serie di trasformazioni del frutto che da millenni nasce spontaneamente sull'isola di fronte lo spettacolare scenario di Praia a Mare. Grazie all'accordo reso disponibile dall'Isola di Dino club, i trasformatori locali del prodotto sono già a lavoro per la realizzazione del liquore al mirto dell'Isola di Dino e dei biscotti ripieni di marmellata, che da quest'anno si potranno apprezzare in tutte le iniziative promosse dall'Isola di Dino club che attraverso una campagna di comunicazione dedicata al comprensorio, continuerà a far conoscere questa importante risorsa con numerose degustazioni già in programma per tutto il 2011. Alcuni esclusivi prodotti derivati dal mirto dell'Isola di Dino è stato possibile degustarli in occasione della Borsa Internazionale del Turismo che si è tenuta a Milano dal 17 febbraio p.v. Inoltre, attraverso delle proiezioni audio/visive sarà possibile visionare tutte le fasi di raccolta



Una suora mostra il mirto dell'Isola



L'isola di Dino

e produzione. L'Isola di Dino dunque, oltre alle sue bellezze di incommensurabile valore ambientale, attraverso la produzione di diversi prodotti particolarmente tipici e caratteristici offre la possibilità di essere protagonista con un risultato di altissima qualità e pregio. La missione è quella di sfruttare le ottime proprietà e potenzialità di questo frutto, noto sin dall'antichità, e nel contempo studiare nuovi modelli di business e comunicazione attraverso un preventivo studio di marketing. Il liquore e i biscotti sono soltanto l'inizio verso una serie di trasformazioni del frutto, infatti, dopo uno studio effettuato presso l'università Tor Vergata di

Roma, sono fermamente convinto che le straordinarie e particolari proprietà del frutto possono essere utilizzate nella cosmetica, nello studio di medicine officinali e terapie omeopatiche a base di Mirto. L'esposizione dell'Isola, le peculiarità del terreno, l'assoluta mancanza di influenza di traffico e l'assoluta assenza di trattamenti alle piante, permette alla bacca isolana una migliore resa dal punto di vista della raccolta ed una particolare grandezza e rotondità della bacca, questi sono alcuni dei tanti motivi che caratterizzano l'originalità e la purezza del frutto con un risultato assolutamente genuino.

Guido Scarpino