Post to Pdf

Slow Food celebra il Terra MadreDay anche ai Castelli Romanaa

L’attrice Arianna Moro

APPUNTAMENTI – Nel 2009 Slow Food haproposto alla sua rete un’idea per celebrare il ventennale dell’associazione: far coinciderel’anniversario con una giornata interamente dedicataal mangiare locale, in qualunque luogo e inqualunque forma. Così è nato il Terra Madre Day.

Anche quest’anno il Terra Madre Day si celebrerà inoltre 120 paesi del mondo e si terrà ai Castelli Romani, con una novità. La Condotta Slow Food Albano e Ariccia e la Condotta di Ciampino lo festeggeranno assieme, in collaborazione con lacooperativa agricola biologica CAPODARCO, fulgidoesempio di agricoltura sociale in cui si coltiva anchela biodiversità umana, oltre a quella agricola.

Un’occasione per conoscere e vedere all’opera lafilosofia del cibo BUONO, PULITO e GIUSTO. Anche in una serata si può iniziare a praticare la“gastronomia della liberazione” di cui ci ricorda Carlo Petrini nel suo ultimo magnifico libro “Cibo e Libertà”,libro di cui nel corso della serata si darà letturapubblica di alcuni brani grazie alla graditissimapresenza dell’attrice Arianna Moro, impegnata dasempre nella difesa della madre terra.

Il tema di quest’anno: “Salvare i prodotti cherischiano di scomparire”. “In tutto il mondo l’industrializzazione dell’agricoltura – dichiarano daSlow Food – la cementificazione del territorio egli stili di vita sempre più frenetici stanno mettendo arischio i cibi tradizionali: varietà locali di frutta e verdura, razze animali, formaggi, pani, dolci… Oggiin un supermercato delle grandi metropoli africanenon si trova il cibo coltivato a distanza di pochi chilometri, ma solo quello che viene da altri parti del mondo. E cosi accade spesso – spiegano – nei nostri supermercati. La sovranità alimentare è una questione che riguarda anche il nostro mondo occidentale”.

Durante la cena con prodotti naturalmente di filiera corta, due storie di gastronomia per la liberazione.

La testimonianza in diretta di una delle “memorie storiche” della cooperativa Capodarco: Carlo D’Alessandro ci racconterà i “40 anni del passato, il presente e le prospettive” di una cooperativa agricola e sociale che, tra le macerie del welfare state, ha silenziosamente costruito la cattedrale del welfare di relazione con pratiche d’agricoltura periurbana.

Ed ancora la testimonianza di un produttore di Piglio (FR), Anatolio Piccirilli dell’agricola Emme,che ci farà scoprire i segreti dell’antica arte di fare il formaggio e ci presenterà la sua “Rosina”,una formaggella di bufala che viene stagionata in damigiane di vetro o coccio.

E non è finita qui perché accanto ai sapori e i saperi della cena, la convivialità e il piacere di condividere saranno arricchiti dalle canzoni contadine del gruppo I CANTI DALLA TERRA. “Tutti insieme invieremo un messaggio al mondo intero: le rivoluzioni globali hanno radici locali

Developer By Post to Pdf