







## Al Divino Amore arriva la Festa del Pastore

I pastori si incontrano con i consumatori di oggi e di domani, mostrando a tutti i segreti di un mestiere tra i più antichi dell'umanità. Una tradizione, quella silvo-pastorale, che da sempre svolge un ruolo fondamentale, sia per la produzione di latte, formaggio e carne, che nella salvaguardia e conservazione dell'ambiente. La gestione dei pascoli infatti, sia in territorio montano che per quanto riguarda l'agro romano, svolge un'importante funzione nel limitare l'abbandono del territorio, spesso principale causa di problematiche quali frane ed incendi.

Sono questi alcuni principi ispiratori della Festa del Pastore, promossa dall'Associazione Humanitas con il contributo di Arsial e della Regione Lazio, che si terrà sabato 21 Settembre, dalle ore 16:00 e per tutta la serata, presso l'area Zappa che si trova di fronte al Nuovo Santuario del Divino Amore, in via Ardeatina km 11,500.

Una giornata di dimostrazioni, approfondimenti, degustazioni e intrattenimento, lungo la quale produttori ed esperti, illustreranno in modo innovativo, con particolare attenzione ai giovani, il frutto del lavoro del pastore ed i processi produttivi di una filiera in evoluzione.

Il miracolo della trasformazione di un liquido in un solido nella dimostrazione pratica della coagulazione del latte ovino in formaggio, secondo gli antichi dettami consolidati di una tradizione millenaria legata al territorio, che vedrà offrire gratuitamente l'assaggio della cagliata ancora calda.

Una straordinaria esperienza sensoriale interattiva, pensata soprattutto per i giovani, finalizzata ad aumentare il bagaglio cognitivo, assaggiando il famoso "sorretto", una manciata di formaggio appena fatto che conserva ancora tutti i sentori tipici del latte.

La messa in forma e la prima salatura del formaggio. In una ottica di riciclo tipico dell'ambiente agricolo, si procederà alla valorizzazione di uno "scarto di lavorazione" come il siero, separato dalla cagliata, dalla cui ricottura si ottiene la ricotta, che verrà offerta calda, per illustrare come riconoscere un prodotto tipico ed informare il consumatore verso una scelta consapevole, capace di valorizzare i prodotti della pastorizia sia DOP, PAT che IGP.



Seguirà la preparazione del tradizionale Abbacchio Romano IGP e della pecora al cotturo, ricetta tipica dei pastori transumanti, i cui passaggi verranno descritti e spiegati da esperti di filiera, anche attraverso analisi sensoriali emozionali.

Per valorizzare gli abbinamenti tra il formaggio ed altri prodotti inoltre, nel rispetto della biodiversità locale e della stagionalità, verranno mostrate delle varietà di frutta, in particolare pere "antiche", che i pastori incontravano durante la transumanza, e usavano innestare per il loro sostentamento e come nutrimento per il bestiame, nei pascoli montani. Esempio di ciò è rappresentato dalla Pera Rossa di Maenza.

Dalle ore 18:00: istituzioni ed operatori del settore si confronteranno in un dibattito, alla ricerca di soluzioni sui principali temi di interesse del comparto della pastorizia e del settore agropastorale.

La serata si concluderà in un clima conviviale con la degustazione dei prodotti tipici, allietata da musica caratteristica ed intrattenimento, mentre per sottolineare il fortissimo legame tra pastori ed animali, saranno presenti tra gli altri allevatori ed addestratori di cani pastore.

“La Festa del Pastore è la festa delle nostre radici – dichiara Filippo Lombardi, Presidente dell'Associazione Humanitas, promotrice del progetto – un riconoscimento simbolico al lavoro dei nostri nonni prima e dei nostri padri poi, che hanno costruito l'Italia sulle solide basi valoriali della cultura rurale, fatta di impegno, concretezza, sacrifici, così come tanta passione e competenza. Un

