

AGRICOLTURA: REGIONE E SLOW FOOD PROMUOVONO 'LE VIRTU' '

20 Aprile 2011

TERAMO – La Condotta Pretuziana di Teramo di Slow Food ha fornito uno specifico contributo per la valorizzazione di un piatto simbolo della cucina teramana: “le virtù” che, secondo la tradizione, si prepara e si gusta nella giornata del 1 maggio.

Avvalendosi del riconosciuto valore di un giovane regista teramano è stato realizzato un documentario che racconta sotto il profilo antropologico, culturale, culinario, un cibo rituale che, fin dai tempi antichi, segnava il corso delle stagioni legandosi agli antichi riti e tradizioni di passaggio che cadenzavano le società contadine.

Ma “le virtù” sono anche un grande piatto nel quale convergono e trovano sublimazione culinaria quelli che un tempo erano i “resti” della madia con le primizie della primavera.

“Questa interessante iniziativa che abbiamo voluto sostenere – ha dichiarato l’assessore alle Politiche agricole – si pone l’obiettivo di esaltare un’eccellenza del nostro territorio. Tra gli impegni che ci siamo prefissati c’è quello di promuovere, sostenere e valorizzare gli straordinari prodotti enogastronomici che la nostra regione può vantare. Si tratta di una reale ricchezza per il comparto agricolo e per l’economia abruzzese”.

Il film incentrato su “le virtù” sarà proiettato nel corso di una manifestazione che si svolgerà sabato 30 aprile, alle ore 19, nella sala Polifunzionale della Provincia di Teramo e sarà seguito da un rinfresco a base di prodotti di stagione del territorio, offerto dalla Cia di Teramo.