

IL 18 MAGGIO TORNA LO SLOW FOOD: EVENTI A CHIETI, PENNE, ANVERSA DEGLI ABRUZZI, MONTESILVANO

14 Maggio 2024



CHIETI – Si celebra il 18 maggio lo Slow Food Day, la giornata in cui le realtà territoriali e regionali aderenti alla rete Slow Food e le Comunità Slow Food italiane organizzano eventi in tutta la Penisola.

Un'occasione per far conoscere i progetti e le attività che l'associazione della Chiocciola porta avanti a livello locale e per creare un momento di condivisione che coinvolga tutte e tutti verso un obiettivo comune: «riattivare un dialogo col cibo che ci permetta di uscire dalla condizione di consumatori per diventare artefici: di scelte, di azioni, di significati – afferma Barbara Nappini, presidente di Slow Food Italia -. Il prossimo 18 maggio festeggiamo il nostro orgoglio di essere Slow Food. Nelle aziende agricole, nei ristoranti alleati e nelle piazze, l'associazione manifesta con attiviste e attivisti che sostengono e raccontano il cibo buono pulito e giusto. Quest'anno il nostro impegno primario è dedicato all'introduzione dell'educazione alimentare come insegnamento obbligatorio nelle scuole di ogni ordine e grado. Un obiettivo da perseguire insieme, come movimento globale del cibo, per rendere quest'ultimo uno strumento di consapevolezza e piacere ».

Sono più di 100 le iniziative che si svolgono in contemporanea in tutte le regioni: degustazioni e Laboratori del Gusto che vedono protagonisti i Presìdi Slow Food, edizioni speciali dei Mercati della Terra, visite in azienda, passeggiate nella natura e incontri dedicati ai temi portanti nelle piazze, nei Locali Amici del Socio, nelle aziende dei produttori dei Presìdi e dei Mercati della Terra, insieme ai Cuochi e ai Pizzaioli dell'Alleanza.

In occasione dello Slow Food Day, sabato 18 maggio la Condotta di Chieti dà appuntamento sotto la storica torre Fieramosca Anelli, circondata dagli ulivi secolari della varietà locale Cucco, riscoperta e salvaguardata da Davide Iacovella, produttore aderente al Presidio Slow Food degli ulivi secolari. Dopo una passeggiata accompagnata dal racconto storico e agronomico, Davide conduce un aperitivo vegetale sotto gli ulivi in cui si sperimentano vari gusti e consistenze abbinati agli extravergini di Iacovella, accompagnati dal vino di Fattoria Teatina, dalla Comunità Slow Food dei Vignaioli Teatini.

Il Bioagriturismo La Porta dei Parchi di Anversa degli Abruzzi (Aq) propone invece una full immersion nella cultura agropastorale dell'Abruzzo interno, un giorno da pastore personalizzato Slow Food in cui si racconta il sistema delle aree protette abruzzesi, l'importanza del pascolamento estensivo per la tutela della biodiversità e di tutti i servizi ecosistemici connessi. Alla passeggiata con il gregge di circa un'ora e mezza, segue il pranzo accompagnato da un'analisi sensoriale che abbina i formaggi ad alcuni Presìdi Slow Food e infine un laboratorio pratico "dal latte al formaggio" al termine del quale ognuno potrà portare a casa il prodotto realizzato.

A Penne (Pe) il fulcro dello Slow Food Day è il progetto di recupero realizzato in collaborazione con l'Associazione Pecunia che vede protagonista la lana proveniente dalle greggi dei produttori del Pecorino di Farindola, Presidio Slow Food. Dalle 16.30 alle 19.30 in Corso Alessandrini si svolge infatti "Trame rigenerative", il laboratorio dedicato alla lavorazione della lana che trasforma un'attività individuale in un processo collettivo.

Nel Quartiere "Villa Verlengia", in via Gianni Marrone, a Montesilvano, Slow Food Pescara organizza un Mercato contadino per far conoscere i produttori locali, con degustazioni e quattro Laboratori del Gusto nel pomeriggio su miele, vino, olio e " le mani in pasta", dedicato ai più piccoli.