

SANTE MARIE: CULTURA E BUON GUSTO PER LA FESTA DELLA CASTAGNA

23 Ottobre 2010

L'AQUILA - Il ministero delle Politiche Agricole, la Fao (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura) e Bioversity International a sostegno dei prodotti tipici della Marsica e dell'Abruzzo. Un'iniziativa di rilancio del patrimonio ambientale, dei prodotti agricoli locali e delle tradizioni gastronomiche locali si terrà a Sante Marie (L'Aquila) in una tre giorni dedicata alla "festa della Castagna", dal 30 ottobre al primo novembre. Tra gli ospiti ci sarà il noto chef Santino Strizzi che, oltre a preparare primi piatti a base di castagna, terrà dei corsi di cucina nelle "Tende del gusto" allestite nel villaggio della castagna.

Nel pomeriggio del 31 ottobre, a partire dalle 16.30, si terrà la tavola rotonda sulle varietà locali "Sano per te, sostenibile per i nostri figli". Gli ospiti saranno presentati dal presidente della proloco di Sante Marie, Alberto Guerra e il dibattito sarà moderato da Mario Marino, del Dipartimento dell'Agricoltura e della protezione del consumatore della Fao di Roma.

Interverranno Stefano Padulosi di Bioversity International Roma, Donato Silveri della Regione Abruzzo e il biologo Fabrizio Valente di Mondi Vivo. Durante il dibattito, Strizzi presenterà alcune delle sue sculture culinarie.

L'evento si concluderà con la premiazione di sei coltivatori custodi dei prodotti del territorio che riceveranno un attestato firmato dal direttore generale di Biodiversity International, Emile Frison, dal segretario esecutivo del "Trattato Internazionale sulle risorse genetiche vegetali per l'alimentazione e l'agricoltura", Shakeel Bhatti, e dal sindaco di Sante Marie, Lorenzo Berardinetti.

Il primo novembre i bambini delle scuole del territorio si diletteranno a fare il pane con l'aiuto degli chef dello staff di Strizzi: il pane realizzato sarà cotto nei forni a legna.

L'obiettivo è quello di far riscoprire anche alle nuove generazioni le tradizioni di un tempo.