"Profondo Food", la sfida dei grani antichi

Data: Invalid Date | Autore: Giovanni Cristiano



CATANZARO, 25 OTTOBRE 2014- Dici Appenino e pensa al grano. Apparato simbolico di una lunga tradizione storica che tanto i monaci basiliani quanto le famiglie contadine hanno tramato nei secoli. Grano come prodotto vero e autentico che restituisce la vera cultura dei paesi abbarbicati lungo la dorsale delle montagne. [MORE]

Grani antichi come uno dei più grandi segni di Slow Food. Lo sanno bene le comunità del grano di Campania, Puglia, Sicilia e Calabria che nei territori stanno portando un lavoro di ricerca e promozione, sostegno e sviluppo dei grani antichi come segno identitario di una tradizione che oggi trova linfa nuova nelle nuove generazioni che si appassionano alla terra con il sostegno di chi con le rughe del presente racconta storie antiche che rivivono nel quotidiano delle sinergie anche attraverso “cumparaggi” (reti istituzionali non scritte) che hanno il sapore buono di relazioni di sostegno per la promozione del buono, pulito e giusto. Lavorare sui grani antichi, dunque, significa far in modo che i territori mangino cibi sani, che si riscopra il valore autentico dei sapori, significa restituire la vera cultura della storia antica. Accanto a questo c’è anche la dinamica del prezzo giusto da conferire ai prodotti, garantire la biodiversità e tutelare un patrimonio territoriale che oggi si manifesta nei grani antichi dai mille nomi diversi, ma tutti con una storia comune.

Lingua e cibo, poi, nell’area grecanica dell’Aspromonte calabrese coincidono con una dolcezza ed una fragranza che il popolo del Salone del Gusto e Terra madre hanno potuto vivere, gustare e sentire, con la degustazione di “lestopitta” e il “pani cunzatu” distribuiti al termine dell’incontro nello spazio Profondo Food che Slow Food Calabria anima in stretta sinergia con la Regione Calabria e Unioncamere nella decima edizione del Salone del Gusto e Terra Madre in corso di svolgimento al Lingotto Fiere di Torino. Al mattino invece la colazione in Calabria ha visto protagonista il succo di bergamotto di Arturo Pratticò mentre Teresa Balzano ha animato lo show cooking dello chef Luca Abbruzzino del ristorante Alta Cucina Locale di Catanzaro che ha interpretato la liquirizia calabrese.

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/profondo-food-la-sfida-dei-grani-antichi/72228