"Saperi e sapori di campagna", sabato al Parco della Biodiversità di Catanzaro

Data: Invalid Date | Autore: Gianluca Teobaldo



CATANZARO, 27 MAGGIO 2014- Le giovani generazioni hanno da tempo perso il piacere di gustare i cibi ed i prodotti della tradizione contadina locale. Per questa ragione è importante fornire loro gli strumenti essenziali per un approccio consapevole verso alcune eccellenze gastronomiche del territorio. Da queste considerazioni è nata una stretta collaborazione tra l'Istituto di Istruzione Superiore Vittorio Emanuele di Catanzaro, diretto da Teresa Rizzo, e la Condotta Slow Food di Catanzaro.

Un progetto con il quale si è voluto promuovere non solo la specificità della scuola e i suoi forti legami con il territorio ma, soprattutto, stimolare la curiosità e l'interesse verso la civiltà contadina, intesa come un mondo in continua evoluzione e sempre più attento alla qualità dei prodotti, alla salute del consumatore e alla salvaguardia dell'ambiente. Sono stati organizzati tre laboratori del gusto, rivolti agli studenti della scuola, su Olio, Formaggi e Vino. In particolare, il laboratorio del Formaggio è stato coordinato da Virginia Aloi, responsabile regionale dei presìdi Slow Food; quello sull'olio è stato guidato da Giuseppe Giordano, Capo Panel. Le lezioni sugli assaggi del Vino sono state tenute dal Delegato provinciale dell'AIS (Associazione Italiana Sommelier) Giancarlo Rafele.
[MORE]A fine percorso, il 31 maggio, dalle ore 10 alle ore 13, si realizzerà una grande manifestazione conclusiva, aperta a tutta la cittadinanza, che si terrà nel piazzale dell'Istituto Tecnico Agrario, all'interno del Parco della Biodiversità, e vedrà il coinvolgimento della condotta Slow Food di

Catanzaro, della Coldiretti, del Gal “Valle del Crocchio” e dell’Associazione Italiana Sommelier di Catanzaro.

Nell’occasione sono previsti dei percorsi di degustazione di prodotti facenti parte della rete di Terra madre di Slow Food come vino, formaggi caprini, miele, dolci a base di fichi, la “cupeta” (tipico dolce a base di miele e sesamo), pecorino del poro, ‘nduja, agrumi, conserve e legumi, birra artigianale, erbe officinali, conserve ittiche, olio extra vergine di oliva, cedro e formaggi silani, salumi di maiale nero calabrese, moscato di Saracena, pane e tanti altri prodotti di eccellenza dai gusti genuini, talvolta dimenticati e capaci di soddisfare i palati più esigenti. Per sottolineare anche l’aspetto della promozione della legalità sarà presente la Cooperativa Sociale Futura di Maropati (Rc) che si occupa di assistenza a soggetti con problemi psichiatrici e che produce ortaggi e frutta sui terreni confiscati alla ‘ndrangheta.

Verso le 11:30 partiranno tre show cooking, a cura di Massimiliano Cartaginese dell’Osteria da Pepè di Catanzaro, di Delfino Maruca del Vecchio castagno di Serrastretta e Bruno Tassone del San Domenico di Pizzo, i quali prepareranno rispettivamente il morzello, le frittelle di erbe spontanee e la palamita con cipolle di Tropea.

Inoltre, domani e giovedì, dalle ore 10, sono previste escursioni guidate lungo il “Sentiero Rizzitano”, con partenza dall'Istituto Vittorio Emanuele, a cura del Botanico della scuola, Giuseppe Caruso, che su prenotazione accompagnerà gruppi di 20 “esploratori” alla scoperta di piante e meraviglie paesaggistiche.

Notizia segnalata da **Eugenia Ferragina**

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/saperi-e-sapori-di-campagna-sabato-al-parco-della-biodiversita-di-catanzaro/66071