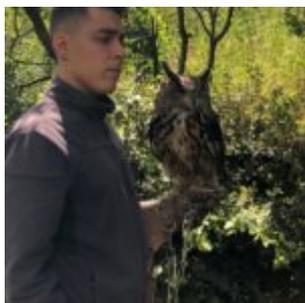


SLOW FOOD DAY: parte la rete della ristorazione tipica del territori



La promozione del cibo buono, pulito e giusto ed in generale della sovranità alimentare non possono essere disgiunte dalla tutela del paesaggio, dalla valorizzazione e rivitalizzazione dei centri storici e dalla cura comunitaria della biodiversità. **POLITICA A TAVOLA FA IL PAIO CON DIFESA DEL CLIMA.** – È con questo leit motiv che sta continuando dallo scorso 29 maggio la ricca ed intensa settimana per lo **SLOW FOOD DAY**, festeggiato lo scorso 1 giugno in tutto il mondo, promossa dalla Condotta POLLINO SIBARITIDE ARBERIA con l'associazione europea OTTO TORRI sullo JONIO in collaborazione con oltre 20 tra produttori e rete della ristorazione tipica del territori.

Dopo **CORIGLIANO ROSSANO, PALUDI, PLATACIE** e **CIVITA** visitate con produttori e simpatizzanti nei giorni scorsi, la delegazione itinerante del Convivium che ospita anche due rappresentanti della condotta Slow Food brasiliana di **DIAMANTE – MAJOR GERCINO – RIO DO SUL – PORTO BELO (SC)** ha fatto tappa ieri (domenica 2 giugno) ed oggi (lunedì 3) a **CERZETO** ed a **SANTA SOFIA D'EPIRO**.

A darne notizia è **Cristiana SMURRA**, responsabile presidi della Condotta sottolineando l'entusiasmo, la partecipazione e la convinzione che anima i tantissimi piccoli produttori e ristoratori del territorio con i quali si sta consolidando la

rete **FACCIAMO POLITICA A TAVOLA – SIAMO TUTTI CO-PRODUTTORI.**

– Con un obiettivo ribadito a più riprese: stimolare l'avvicinamento, l'adesione e l'ingresso, attraverso tutti i procedimenti prescritti e le verifiche necessarie, di un numero sempre maggiori di produttori, soprattutto giovani, a tutte le produzioni Presidio Slow Food che – scandisce – non possono essere percepite come chimere o peggio come recinzioni asfittiche, collegate in modo quasi esclusivo a singole aziende o produttori.

Sotto la guida e l'accoglienza dell'**OSSERVATORIO DONNE del POLLINO**, i partecipanti allo SLOW FOOD DAY calabrese, a **CIVITA** (sabato 1), hanno fatto visita all'associazione culturale **FALCONIERI DEI SETTEVENTI DEL POLLINO**, all'azienda agricola di **Maria PIRRONE**, al Ristorante **L'AGORÀ** e, dopo la passeggiata al belvedere sulle gole del **RAGANELLO** all'azienda agricola e cantina **CARLO MAGNO**. – A **CERZETO** (ieri, domenica 2), dopo la visita nel centro storico, l'osteria **LA GIARA** ha proposto agli ospiti la degustazione dei piatti tipici ed identitari arbëreshë. All'incontro con i produttori locali, coordinati da **Roberto MATRANGOLO** portavoce della Comunità Arberia e di **Leo ACRI** rappresentante di Slow Food Calabria, ha fatto seguito la visita al museo etnografico dell'Arberia. – Oggi (lunedì 3 giugno), l'azienda agricola **STEFANIA BAFFA** ha inaugurato la sesta tappa di **SANTA SOFIA D'EPIRO** dove, coordinati da **Gianfranco Sulfaro**, responsabile marketing del consorzio **COLLINE DI COSENZA**, è stato seguito l'itinerario panoramico del territorio, al lago e alla riserva naturale. **Michele MIRACCO BERLINGIERI** e **Mario BRANDI** sono state le aziende protagoniste, prima di concludere con la visita al Museo del Costume arbëreshë, all'erbario e alla chiesa ortodossa. – Domani (martedì 4), settima ed ultima tappa ad **ACRI**: con visita del centro storico, tappa all'azienda agricola **LE CONCHE**, passando dal laboratorio del liutaio **Antonio SCAGLIONE** al panificio **MILORDO**, dalle aziende **COFONE**, **FALCONE** e **Nicola ROMANO**, fino alla cena

identitaria nell'osteria **SLOW FOOD IL CARPACCIO.**