

Comunità Slow Food per la valorizzazione dell'identità enogastronomica arbereshe



COMUNITÀ SLOW FOOD per la VALORIZZAZIONE della **IDENTITÀ ENOGASTRONOMICA ARBËRËSHE COSENTINA**, continuano le adesioni e l'attenzione territoriale per un progetto che è sociale, culturale ed economico. Anche il Comune di PLATACI tra i sostenitori della rete dal basso promossa dalla Condotta **Slow Food Pollino Sibaritide Arberia**. Che continua a visitare e promuovere esperienze ed esperimenti, dalla costa all'entroterra, assieme a produttori e sostenitori del cibo buono pulito e giusto e della sovranità ed educazione alimentare.

Ad esprimere soddisfazione per il nuovo e riuscito momento di sensibilizzazione itinerante sono stati il Fiduciario **Lenin MONTESANTO** e **Leo ACRI** rappresentante di Slow Food Calabria intervenuti ieri (domenica 19) nel corso della presentazione della bella esperienza culturale ed imprenditoriale di **Rossella STAMATI**. Che con due lauree, in economia e giurisprudenza più un master in management dell'enogastronomia all'Università delle Scienze Gastronomiche di Bra fondata da Slow Food, rappresenta un autentico esempio di giovane ritorno manageriale alla terra. Da imitare!

Un ex mattatoio, oggi riqualificato, nel cuore del Parco Nazionale del Pollino ed a mille metri sul livello del mare, da dove godere della vista mozzafiato che segue il percorso

che il torrente SATANASSO compie per tuffarsi infine nello Jonio. È qui che è ospitata il ristorante **LA PICCOLA BOTTEGA DEL GUSTO** e **CALABRIA RURAL TRAVEL**, l'annessa agenzia di servizi per il turismo. Ed è qui, a **PLATACI**, piccolo comune arbëreshe dell'alto jonio cosentino che i tanti partecipanti alla nuova tappa itinerante promossa dal sodalizio territoriale della chiocciola rossa sono stati accolti da Rossella, la padrona di casa insieme a tutto lo staff familiare ed aziendale e dal Sindaco di PLATACI **Francesco TURSI**. – Complimentandosi con il fiduciario **MONTESANTO** e con tutti i soci per l'iniziativa e per la costituzione della **Comunità ARBERIA**, rappresentata dal Portavoce **Roberto MATRANGOLO** il **Primo Cittadino** ha annunciato l'adesione del Comune.

Dopo la colazione dolce, con le ciliegie primizie, spremuta di arance, le crostate con le confetture all'uva sangiovese e la brocca di latte fresco, a bordo del 16 posti, in sella alla mountain-bike ed a piedi, il gruppo (guidato da **Prospero STAMATI**, papà di Rossella e già Sindaco di PLATACI) ha raggiunto i vigneti dell'azienda agricola attraversando il centro storico dai murales dedicati all'ARBERIA. – Letteralmente abbarbicati ad un'altitudine di 690 metri sul livello del mare, espressione autentica ed autoctona di ciò che viene definita **viticoltura eroica** (quella praticata su territori particolarmente impervi e con condizioni di lavorazione estreme) i vigneti STAMATI godono di un microclima unico. – Alla passeggiata nel verde è seguito il momento della degustazione dei piatti della tradizione come le stridglie, la pasta fatta in casa e quella del sangiovese in purezza, rosso rubino, IGP, realizzato con metodo artigianale e conservato in botti di rovere, accuratamente presentata dai sommelier della Fondazione Italiana Sommelier (FIS) Calabria guidata da **Pietro BRUNI**.

SIAMO TUTTI CO-PRODUTTORI. – DOMENICA 26 MAGGIO OTTO TORRI
sullo JONIO e SLOW FOOD ad ACRI ospiti dell'azienda
agricola **COFONE** (contrada VELACI). Il programma prevede alle
ORE 10,30 l'assemblea dei soci alla quale seguirà la visita
guidata in azienda ed il dibattito itinerante. Alle ORE 13.30
pranzo identitario all'aperto (in capannone in caso di
pioggia)