

LAVORAZIONE DELLE CASTAGNE

UNA LEZIONE DIVERSA DAL SOLITO A STRETTO CONTATTO CON LA NATURA, ALLA SCOPERTA DELLA LAVORAZIONE DELLE CASTAGNE E DELLA PRODUZIONE DEL MIELE

L'INCONTRO DI SLOW FOOD

IL MONDO DELL'ECONOMIA AGRICOLA LUNIGIANESE PROTAGONISTA ALL'INCONTRO DI SLOW FOOD CON TUTTI I SUOI PRODOTTI E I PROGETTI

Dall'Accademia alla... pastorizia

«Quante storie di economia montana»

Gli imprenditori protagonisti dell'evento di SlowFood in Emilia

—**MASSA CARRARA**—
SLOW FOOD Toscana e Emilia Romagna mettono territori a confronto per generare nuove economie. L'evento, intitolato, «Oltre-terra in trasferta», nell'ambito degli Stati generali delle Comunità dell'Appennino, si svolge domani a Carpineti (Reggio Emilia) al Seminario di Marola dalle 9 alle 14. Saranno presenti anche gli assessori all'Agricoltura di Emilia Romagna, Simona Caselli, e della Toscana, Marco Remaschi, mentre Sonia Chellini per Slow Food Italia presenterà il progetto degli Stati Generali e Fausto Giovanelli, presidente del Parco nazionale dell'Appennino introdurrà le numerose relazioni. Tra i partecipanti anche operatori della Lunigiana che nella parte del convegno dedicata allo «storytelling» racconteranno le loro esperienze di straordinaria economia montana di bosco e di pastorizia.

QUESTI i protagonisti lunigianesi: Apicoltura Valle del Lucido (Sassalbo), Agriturismo Castel del Piano (Lunigiana), Lorenzo Garigali e Marco Cavellini di Slow Food Lunigiana, Cinzia Angiolini, allevatrice del Presidio della pecora di Zeri. Esperienze a confronto per proporre idee e prospettive di sviluppo ed economia per il territorio. In Lunigiana il lavoro della Condotta Slow Food, guidata da Marco Cavellini ha prodotto molte iniziative per valorizzare i presidi e per organizzare corsi di recupero delle professioni agricole tradizionali in collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. «Sappiamo tutti che c'è una perdita della trasmissione orale fra padri e figli, per una crisi dei rapporti intergenerazionali – spie-

ga Marco Cavellini – fra i giovani c'è la convinzione che ascoltare gli anziani non serva più a nulla, perché tanto su internet si trova tutto». Ma la proposta di Cavellini è diversa. «I fondamenti del cibo sono quelli della vita, la scienza e la storia dell'alimentazione sono la storia stessa dell'umanità. Bisogna ripartire da queste basi per far ritrovare alle giovani generazioni il gusto di vivere secondo valori oggi in controtendenza. Ed è per questo che dopo il successo del corso per la cottura nei testi, abbiamo pensato di dare vita ad una vera e propria scuola di formazione professionale».

TUTTA da ascoltare la testimonianza di Cinzia Angiolini, una vita dura fatta di sacrifici, fatica, ma anche passione per la propria terra. Dopo aver frequentato l'Accademia d'Arte di Carrara ha deciso di mettere il diploma nel cassetto e di dedicarsi alla pastorizia per valorizzare le risorse montane del territorio di Zeri assieme ad altre colleghe donne soprannominate le «signore degli agnelli». Grazie a loro l'agnello di Zeri è diventato un presidio Slow food: una carne pregiatissima nella ristorazione e simbolo delle valli zerosche.

N.B.



SCELTA Cinzia Angiolini si è dedicata alla pastorizia e alla valorizzazione delle risorse montane del territorio di Zeri



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.