

Giornate nazionali Slow Food Murge ad Altamura

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



ALTAMURA (BA), 16 MAGGIO 2013 - La parola d'ordine è biodiversità. E sarà declinata secondo tutti i significati che sono la filosofia di Slow Food: tutela dell'ambiente, benessere animale, sicurezza alimentare, valorizzazione del tipico senza cedimenti al mercato e attuata con i Presidi internazionali. Tutto questo ci sarà nelle Giornate nazionali che la Condotta delle "Murge" di Slow Food tiene ad Altamura (Ba) dal 24 al 30 maggio, in piazza Resistenza, con la partecipazione della Fondazione Slow Food per la Biodiversità. La cornice in cui gli eventi si inseriscono è "ItineraMurgia", una rassegna di eventi organizzata dal GAL (Gruppo di Azione Locale) "Terre di Murgia" che opera sul territorio dei Comuni di Altamura e Santeramo in Colle.

Per Slow Food tantissimi eventi, concentrati in un programma che ha ottenuto le autorevoli condivisioni dell'Accademia dei Georgofili di Firenze, di EATALY di Oscar Farinetti, del CRA (Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura) di Roma, della Fondazione Slow Food della Biodiversità, quelle istituzionali della Regione Puglia - Assessorati alle Risorse agroalimentari ed all'Assetto del Territorio e della Asl di Bari - Dipartimento di Prevenzione.

In collaborazione con la Fondazione Slow Food per la Biodiversità, lo Slow Food Day (in tutta Italia è il 25 maggio) concentrerà per diversi giorni le Comunità del cibo di Terra madre con i contadini-produttori dei Presidi Slow Food ospitati in piazza Resistenza. Nelle piazzette del gusto, inoltre, ci saranno Laboratori e degustazioni dedicate alle cultivar pugliesi dell'olio ed ai formaggi identitari.

Le giornate di Slow Food Murge costituiscono anche una tappa di “Arrivano i Gialli”, la manifestazione dell’Associazione Nazionale Formaggi sotto Il Cielo (ANFOSC) ispirata ai tenori di beta carotene di cui si carica il latte prodotto nei pascoli primaverili.

Non mancheranno momenti per i bambini, come il Laboratorio “La Casina delle Api” e “Orto in condotta contro lo spreco”, in collaborazione con i circoli didattici cittadini, un apicoltore locale e l’Il.SS “De Nora” (indirizzo Alberghiero).

Momenti di informazione ulteriori si avranno con le proiezioni del cortometraggio “In pecora pecunia” e del film di denuncia “Love Meat Ender” sul consumo smisurato di carne.

Ad impreziosire le Giornate di Altamura il 27 maggio è in programma, alle ore 15.00, presso la Sala Tommaso Fiore del Monastero del Soccorso, la Conferenza nazionale sulla biodiversità dal titolo: “Germoplasma Mediterraneo Autoctono: Elemento di identità culturale e di valorizzazione del territorio”. Previsti gli interventi degli assessori regionali Angela Barbanente e Fabrizio Nardoni; del presidente del Parco Nazionale dell’Alta Murgia Cesare Veronico; del professor Vincenzo Fedele del CRA di Roma; di Marcello Longo, della Fondazione Slow Food per la Biodiversità; di Roberto Rubino, dell’ANFoSC. Conduce e modera il giornalista de “Il Mattino”, Luciano Pignataro, con la partecipazione straordinaria di Gianni Ippoliti ad offrire spunti “fuori dagli schemi”. Numerosi gli interventi programmati di esponenti del territorio.

“Sul territorio stiamo facendo un importante lavoro di tutela – dichiara Michele Polignieri, referente Slow Food Condotta delle Murge e medico veterinario della ASL – con i Presidi per la Pecora razza Altamurana, a forte rischio di estinzione, per il Pallone di Gravina e per il Cece nero della Murgia. Siamo certi che possano essere un volano di economia il cui beneficio ricadrà sulle comunità silvo-pastorali e rurali in quanto matrici identitarie e culturali di particolare spessore per l’aspetto etico e scientifico. Oggi rappresentano il punto fermo e rappresentativo di una agricoltura sostenibile e saranno d’ora in poi il punto di ispirazione di molti altri produttori orientati alla realizzazione di alimenti di qualità”.

(Foto: altamura.it) [MORE]