

Incontro con Piero Sardo, presidente Fondazione Slow Food per la Biodiversita'

Data: 12 settembre 2017 | Autore: Redazione



TARANTO, 09 DICEMBRE- Il presidente nazionale della Fondazione Slow Food per la biodiversità Piero Sardo sarà in provincia di Taranto lunedì 18 dicembre, per un doppio appuntamento promosso da Slow Food Grottaglie Vigne e Ceramiche (Grottaglie), Slow Food Terre del Primitivo (Manduria) e Fondazione Slow Food per la biodiversità. Alle ore 18, nel convento dei Cappuccini, a Grottaglie, si svolgerà un convegno nel quale sarà relatore lo stesso Sardo. Successivamente, alle ore 20, presenterà, nel Villaggio San Giovanni, a San Giorgio Jonico, il suo libro "Formaggi naturali – viaggio alla scoperta dei Migliori d'Italia". [MORE]

Nel corso della serata, sarà possibile degustare alcuni prodotti del territorio. Collaborano all'evento il Consorzio di tutela del primitivo di Manduria e le aziende Vetrère – i vini del Salento, Walter Caniglia – di farina e fantasia, Villaggio San Giovanni, caseificio Lanzillotti, inMasseria dei fratelli Cassese e confetti ricci Tardio. Piero Sardo, nato a Bra nel 1946, è presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità dal 2004. Tra i fondatori di Slow Food e membro del primo direttivo nazionale Radio Libere, è giornalista e si occupa, tra le altre cose, di enogastronomia. Curatore di diversi volumi su formaggi e prodotti tipici (come "Il buon paese", "Formaggi d'Europa" "Formaggi d'Italia" e "Verso i cru del Roccaverano"), assaggiatore e redattore per la Guida Vini d'Italia dall'inizio sino a 5 anni or sono, la sua attività giornalistica, iniziata nei primi anni '90 con la collaborazione alle Guide dell'Espresso e a l'Unità, è proseguita su numerose testate: redattore della rivista Slowfood, collabora regolarmente con diversi quotidiani e settimanali. È tra gli ideatori di alcuni dei più importanti progetti di Slow Food (Arca del Gusto, Presidi, Mercati della Terra) ed è impegnato nelle varie campagne di Slow Food, in particolare quelle per la difesa dei formaggi a latte crudo, per una corretta etichettatura dei prodotti di qualità (etichetta narrante) e per il benessere animale.

"Rispetto a vent'anni fa, quando i produttori di latte crudo erano un gruppo di carbonari, la situazione

è sicuramente migliorata - spiega Piero Sardo - ma ci sono ancora molte difficoltà; il latte crudo è ancora considerato pericoloso, fa ancora paura. In Italia e Francia la situazione è buona, ma ci sono tanti Paesi in cui si deve lottare contro resistenze e nuove limitazioni. E' il caso degli Stati Uniti, dove rischia di essere peggiorata o addirittura cancellata, la regola che ammette i formaggi a latte crudo purché abbiano oltre 60 giorni di stagionatura. Nei Paesi anglosassoni - prosegue Piero Sardo - c'è sempre da fare i conti con l'iperigienismo, peccato poi sia spesso da lì che arrivino le contaminazioni più importanti. I formaggi a latte crudo, se fatti bene, hanno gli anticorpi giusti, possono reggere alle contaminazioni, al contrario di cosa succede dove si crea un ambiente asettico".

Dichiara Franco Peluso, fiduciario della condotta Slow Food Grottaglie Vigne e Ceramiche: "La presenza sul nostro territorio di Piero Sardo, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità, rappresenta un chiaro segnale della voglia di cambiamento che noi tutti stiamo vivendo negli ultimi tempi. Valorizzare la qualità delle produzioni, l'impegno ed i sacrifici dei produttori e il coinvolgimento dei più giovani sono gli elementi che ci spingono ogni giorno a collaborare per diffondere i concetti di buono, pulito e giusto, che sono le fondamenta della filosofia di vita di Slow Food. La presentazione del libro "Formaggi Naturali" ci pone davanti ad una visione diversa del mondo caseario che vuole rendere forte il legame con il territorio lavorando per produrre formaggi a latte crudo. Ci auguriamo che i consumatori diventino sempre più consapevoli nel fare le loro scelte quotidiane e che sappiano dare il giusto valore al vino, all'olio extravergine d'oliva e ai formaggi di qualità come a tutte le produzioni locali che rappresentano l'orgoglio del nostro territorio".

Dichiara Adelmo Renna, fiduciario di Slow Food Terre del Primitivo: "La presentazione della guida formaggi naturali nel nostro territorio è un'occasione irripetibile.

Il segnale che vogliamo lanciare è quello proprio della filosofia Slow Food e cioè del buono, pulito e giusto.

Con la guida formaggi naturali, si alza nettamente il livello, puntando non soltanto sulla qualità organolettica del prodotto ma anche alla sua eticità e sostenibilità.

Il nostro territorio non può prescindere dall'enogastronomia ma solo con il rispetto del buono, pulito e giusto potremmo distinguerci e far apprezzare al mondo il vero valore della nostra terra".