

SLOW FOOD, PRESIDI APERTI: A SAN VINCENZO VALLE ROVETO ALLA SCOPERTA DELL'OLIO MONICELLA

12 Ottobre 2020

di Redazione



SAN VINCENZO VALLE ROVETO – Per la prima volta i produttori Slow Food di tutta Italia aprono le porte delle loro aziende ai visitatori.

Domenica prossima, 18 ottobre è in programma la prima edizione di Presidi Aperti, una giornata in cui i produttori che fanno parte del progetto Slow Food a tutela della biodiversità apriranno le porte delle aziende agricole e dei laboratori di trasformazione, per condividere con il pubblico una parte della loro quotidianità e permettere ai visitatori di ascoltare i loro racconti, assaggiare i loro prodotti, conoscere da vicino le storie dei custodi della biodiversità.

L'occasione sono i festeggiamenti del ventennale dei Presìdi Slow Food, che hanno debuttato al Salone del Gusto del 2000, proponendo al pubblico i primi 100 prodotti da salvare.

Oggi i Presìdi Slow Food sono quasi 600 in 78 Paesi del mondo e coinvolgono migliaia di produttori. I loro prodotti sono ricercati, remunerati giustamente e i giovani si fermano di nuovo nelle campagne, perché questi prodotti possono offrire un futuro.

In questi 20 anni Slow Food ha usato parole semplici per raccontare la ricchezza delle storie delle donne e degli uomini che testardamente custodivano saperi secolari, varietà vegetali, razze animali locali, li ha riuniti in associazioni, li ha incoraggiati a darsi dei disciplinari di produzione, ha creato numerose occasioni nelle quali proporsi a un pubblico più attento e sensibile, desideroso di fare qualcosa per non perdere il meglio della tradizione alimentare italiana.

La giornata Presìdi Aperti fa parte della tredicesima edizione di Terra Madre Salone del Gusto, la più importante manifestazione dedicata al cibo buono, pulito e giusto, organizzata da Slow Food, Città di Torino e Regione Piemonte, che quest'anno si presenta con un programma completamente rivoluzionato per rispondere all'emergenza Covid-19.

Presìdi Aperti è inoltre l'iniziativa con cui Slow Food partecipa alla Green Week europea (dal 19 al 22 ottobre), un momento in cui tutti i Paesi dell'Unione celebrano la biodiversità, confrontandosi sulle strategie da attuare nei prossimi anni per salvare il pianeta.

La Comunità Agricola Valle Roveto, una delle tre aziende olivicole abruzzesi, presenti nel Presidio nazionale, si apre per far conoscere da vicino l'olio extravergine di oliva monocultivar "Monicella", Presidio Slow Food.

La Comunità Agricola Valle Roveto, presso il proprio Frantoio, di San Vincenzo Valle Roveto, località Contraruscio nel borgo di San Vincenzo Vecchio, offre la possibilità di assistere alla raccolta delle olive e alla successiva molitura, per immergersi nell'atmosfera antica della zona di produzione dell'olio extravergine di oliva e vivere un'esperienza unica.

Un piccolo pranzo all'aperto dedicato all'olio per conoscere e degustare il novello appena prodotto. Nell'area antistante il Frantoio si potranno degustare pane e olio, una zuppa di lenticchie di Santo Stefano di Sessanio, un bicchiere di vino e dolcetti locali.

Il costo a persona è di 7,00 euro, per i Soci Slow Food di 5,00. La sola visita ai campi ed al frantoio è gratuita.

La partecipazione all'evento è su prenotazione, nel rispetto delle normative anti-Covid che

impongono di evitare gli assembramenti.

Per informazioni e prenotazioni contattare i numeri 349-2669699 (**Carlo Rossi**), 331-1201191 (**Antonello Ricci**), 328-4012918 (**Antonio Di Rocco**) o 348-9118243 (**Paola Falcionelli**).