

SLOW FOOD DAY CELEBRA LE FARINE IN CENTO PIAZZE ITALIANE

22 Aprile 2018

di Redazione



L'AQUILA – Lo “Slow Food Day”, organizzato come sempre in primavera dall’associazione della chiocciolina, celebra le farine, raccontandone le varietà e la preparazione dei diversi tipi di pani, i temi delle intolleranze e delle allergie ma anche gli equivoci e la cattiva informazione che condizionano il consumo.

Incontri, degustazioni, showcooking e dimostrazioni in 100 città italiane, oggi, all’insegna del motto “Mettiamo in tavola un futuro migliore”.

Ieri all’interno della Mostra del Fiore, al Marina di Pescara, un punto d’incontro con al centro grani autoctoni, lievito madre, farine, preparazioni. A tutti i visitatori sarà offerta una buona fetta di pane di **Luigi Morsella** con l’olio dell’azienda Forcella di **Gianni Iannetti**. Chi si

iscriverà a Slow Food o rinnoverà la propria adesione, inoltre, riceverà una copia della guida *Osterie d'Italia*.

Ingredienti primari della dieta mediterranea, fondata sull'uso di pasta, pane e olio d'oliva, grani e farine sono al centro della giornata, che vuole aiutare ad un consumo consapevole: scegliere ciò che si mangia può diventare un gesto politico, perché come consumatori inevitabilmente si asseconda un determinato stile di produzione, di distribuzione e perciò di uso della terra e delle sue risorse.

La condotta dell'Aquila, in collaborazione anche con il Mercato Contadino, ha invece organizzato una cena per stasera alla Locanda da Lincosta: sarà un'occasione – promettono gli organizzatori – per raccontarvi la storia dei nostri grani, per gustarne i sapori ma anche per ragionare insieme sui progetti e sul futuro che ci aspettano come promotori di un nuovo movimento del cibo.

A Venezia ristoratori, negozianti, enotecari e pasticceri, con gli alunni delle scuole primarie, stileranno un "manifesto della buona alimentazione e della buona accoglienza"; a Bari la festa è dedicata a tutte le persone, che per un motivo o l'altro, non hanno accesso al cibo; a Rieti si riuniranno i produttori di pane del territorio. A Pietrasanta (Lucca) corso di panificazione con grani antichi.