

Eccellenze enogastronomiche reatine al Salone del Gusto di Torino con Slow Food e la Camera di Commercio

27 ottobre 2014

La salvaguardia delle produzioni di territorio alla base del recupero dei consumi locali e della biodiversità regionale.

Dal 23 al 27 ottobre le eccellenze enogastronomiche del Lazio anche quest'anno saranno protagoniste a Torino al Lingotto Fiere per il Salone del Gusto-Terra Madre 2014, la manifestazione internazionale di Slow Food giunta alla decima edizione che prevede la partecipazione di oltre 200mila visitatori, il 30% dei quali proveniente dall'estero, 910 espositori, 18 aree regionali italiane.

Grazie al supporto di Regione Lazio, Arsial, del Sistema Camerale del Lazio e della Provincia di Roma, sarà allestito il padiglione in cui Slow Food Lazio animerà un ricco programma che prevede oltre 30 appuntamenti tra assaggi e degustazioni guidate, incontri tematici, presentazioni di progetti e iniziative, laboratori del gusto e didattici per bambini.

Un vero e proprio viaggio enogastronomico nel Lazio alla scoperta delle diverse identità alimentari che hanno radici antichissime, legate all'allevamento, alle coltivazioni, alla conservazione e alle trasformazioni dei prodotti, alle sue cucine di territorio. Un patrimonio immenso che però necessita di essere valorizzato e salvaguardato, così come ci invita a fare Slow Food con l'Arca del Gusto che si propone di tutelare la biodiversità e le produzioni locali, per dare un vero e sostenibile futuro al nutrimento dell'intero pianeta.

Ben 45 i produttori del Lazio che esporranno le loro prelibatezze nell'area mercato, di cui 5 della provincia di Rieti: Associazione produttori Lenticchia di Rascino; Azienda Il Tulliano (Olio extravergine di oliva); Società agricola Ferrari Farm (prodotti biologici: confetture extra, nettari, frutta omogeneizzata, spezie essiccate, verdure in olio evo; idroponici: passata di pomodoro, nettare di pomodoro, pomodoro omogeneizzato); Alta quota (Birre artigianali); Cioccolateria Napoleone (Produzione di pralineria artigianale, creme spalmabili, tavolette di cioccolato, bassinati, macarons; Birra spalmabile; Coffee-brick).

"Il Salone del Gusto tutela e valorizza le diversità - ha dichiarato Vincenzo Regnini, presidente della Camera di Commercio di Rieti - e il nostro è un territorio che solo esaltando le diversità può riuscire a combattere l'omologazione e quella logica dei grandi numeri che ci vedrebbe perdenti. Il Salone del Gusto è quindi un grande strumento di visibilità per le nostre aziende che possono contare su prodotti di eccellente qualità".

Il programma al padiglione Lazio sarà articolato in sei macroaree tematiche: extravergine d'oliva, legumi, formaggi,

prodotti da forno, birra, salumi. Al tempo stesso non si mancherà di coinvolgere e valorizzare i prodotti 'storici' e i presidi che da tempo hanno caratterizzato, valorizzato e salvaguardato le nostre terre e i nostri mari, come la Marzolina, il Caciofiore della Campagna Romana, la Susianella di Viterbo, la Tellina del Litorale a cui si aggiungerà la presentazione dei cinque nuovi presidi: Fagiolina di Arsoli, Lenticchia di Rascino, Fagiolone di Vallepietra, Giglietti di Palestrina e i Chiacchietegli di Priverno. Inoltre focus su: formaggi e salumi di bufala; produzioni di miele, liquori, cioccolato, conserve, gelati e pani tradizionali; ortaggi della campagna romana; Tiella di Gaeta; Coniglio verde leprino della Tuscia; Gnocco riccio di Amatrice con la sua amatriciana; Archeogastronomia, le ricette dalle antiche tavole romane. Per l'occasione nell'area Lazio sarà allestita una cucina composta dai cuochi di Terra Madre, da quelli aderenti al progetto dell'Alleanza Cuochi-Slow Food, da quelli delle Osterie d'Italia. Da evidenziare la collaborazione di Acqua di Fiuggi e la partecipazione straordinaria dello chef stellato Giulio Terrinoni.

"Grazie a questa manifestazione – ha commentato Stefano Asaro, presidente di Slow Food Lazio – il Lazio nel suo insieme può mettere in mostra, con orgoglio le sue tante identità alimentari che oggi perpetuano il valore di radici antichissime, legate all'allevamento, alle coltivazioni, alla conservazione e alle trasformazione dei prodotti, alle sue cucine di territorio. La nostra regione ha le potenzialità per portare davvero una proposta di qualità dell'alimentazione quotidiana familiare, legata al recupero di un 'mangiare locale' che può significare risparmio alimentare ed economico, come pure alla sostenibilità ambientale e alla valorizzazione di ricchezze ancora poco conosciute".

"La nostra provincia ha ricchezze immense", afferma Monica Luchetti, fiduciaria della condotta di Rieti, che insieme alla condotta della Sabina con Andrea Cortese e di Amatrice con Lara Nibbi costituiscono la rete delle condotte Slow Food presenti nel territorio reatino. "Il cambiamento – spiega - è ormai improrogabile; ricominciamo dalla terra, valorizzando questa nostra immensa ricchezza con la creazione di filiere moderne e di qualità, puntando sulla biodiversità e sulla nostra storia e sul sapere delle tradizioni. Le aziende reatine dirette al Salone del Gusto sono modelli da seguire e tesori del paradigma slowfoodiano del "buono, pulito e giusto".

Il programma dettagliato e sempre aggiornato di tutti gli appuntamenti organizzati presso il padiglione Lazio al Salone del Gusto è disponibile su:

www.slowfoodlazio.it e la pagina Facebook di Slow Food Lazio.