

Terra Madre Day Molise a Macchiagodena

Gastronomia

Posted by:

Posted on : 2010/12/9 13:58:10

Settecento gli appuntamenti organizzati, in oltre cento Paesi, in occasione del Terra Madre Day che si celebra domani 10 dicembre. Terra Madre è un progetto concepito da Slow Food, frutto del suo percorso di crescita e che oggi ha il suo fulcro nella convinzione che “mangiare è un atto agricolo e produrre è un atto gastronomico”. Il progetto nasce per dare voce e visibilità ai contadini, pescatori e allevatori, per aumentare, nelle comunità dei produttori e nell'opinione pubblica, la consapevolezza di quanto è prezioso il loro lavoro. Per dare ai produttori qualche arma in più per continuare a lavorare in condizioni migliori, per il bene di tutti e del pianeta.

Per l'evento, giunto alla sua seconda edizione, la grande rete Slow Food composta da contadini, produttori, scuole, cuochi e associati celebra il cibo locale con iniziative create per sottolineare l'importanza di una sana alimentazione quotidiana, soprattutto per i popoli dei Paesi più poveri. Anche la Condotta Slow Food dell'Alto Molise non mancherà di festeggiare mangiando locale, valorizzando il maialino nero, riscoperto, da qualche anno, grazie al progetto di ricerca dell'Università degli Studi del Molise, in collaborazione con il comune di Macchiagodena. “Quest'anno – dichiara il fiduciario Francesco Martino – abbiamo deciso di festeggiare il Terra Madre Day Molise a Macchiagodena dando risalto alla pregiata carne del maialino nero, nonché ad un'altra importante iniziativa: quella della Fondazione Campagna Amica della Coldiretti”.

La manifestazione che si terrà a Macchiagodena - Sala Polifunzionale del panificio Barile, in località Brecciara - prenderà il via alle ore 20.00 con un interessante incontro con i produttori della Fondazione Campagna Amica. Oltre ai produttori, presenti anche con uno stand dei prodotti delle aziende aderenti, per la Coldiretti interverranno il presidente della sezione molisana della Fondazione, Luciano Malatesta, e il presidente della Coldiretti Giovani Impresa Molise, Donatello Meo.

Alle 21.00 avrà inizio il “Conviviale a Km 0”, vale a dire un menù esclusivamente a base di prodotti del territorio: antipasto con i “C' ciutt” (ceci di San Nicola), a seguire Polenta di Macchiagodena nella variante rossa, quindi, condita con il ragù di salsiccia di maialino nero; per secondo “Cicur” di maialino nero e peperoni; dessert con cantucci e biscottini al vino, il tutto condito dal vino delle Cantine Valerio di Monteroduni e Terre Sacre di Montenero di Bisaccia.

La prenotazione è obbligatoria al numero 338.1048796