

LABORATORI CASARI DI CASA NOSTRA, IL PANE NON SI BUTTA, EXTRA PER DAVVERO, MAESTRI DI... VINI, I PRESIDI SLOW FOOD LUCANI

Slow Food Day, anche Matera protagonista

Ecco le iniziative organizzate per chi vuole riconquistare il gusto della vita

Anche Matera sarà una delle città protagoniste del primo Slow Food Day, organizzato sabato da Slow Food in 300 piazze italiane per celebrare anche i 25 anni di attività del sodalizio. Anche la Condotta di Matera ha organizzato una serie di eventi per celebrare degnamente questo importante appuntamento nazionale. Si comincia oggi, alla Birreria Groove dove è stata organizzata una cena dedicata ai prodotti locali (Pane di Matera IGP, formaggi e carne dell'Associazione Provinciale Allevatori) abbinati a birre italiane ed estere. Domani, poi, è prevista una cena al ristorante La Diciannovesima Buca, dove si celebrerà il gemellaggio della Condotta materana con la Condotta "cugina" tedesca della Mosella; in questa occasione ad accompagnare un menù rigorosamente a base di prodotti locali ci

sarà il Riesling, famoso vino di quella zona, anche se si prevede una piccola escursione "fuori tema" a base di weiss wurstel, i famosi wurstel bianchi. Sabato 18 giugno, infine, un menù fortemente caratterizzato sul territorio: si comincia a pranzo, alla pizzeria Van Gogh, con la "Pizza dell'Alleanza" alla quale sarà abbinato un calice di vino, a scelta, fra quelli delle Cantine Masseria Cardillo, Masseria del Mezzano e Tenute Iacovazzo. In serata, invece, al ristorante Hemingway, una prestigiosa cena finale dedicata ai vini rossi, ai formaggi ed alle carni della nostra regione, in collaborazione con l'Associazione provinciale allevatori di Matera, che ha fortemente creduto in questa iniziativa. Nel corso di tutta la giornata di sabato un banchetto della Condotta ospiterà materiale divulgativo sulle iniziative di Slow Food, oltre alla presenza di alcuni

allevatori, agricoltori ed operatori agroalimentari, con i quali sarà possibile parlare di produzioni di qualità del nostro territorio e scoprire un mondo spesso volte dimenticato e trascurato. Per questa occasione la Condotta di Matera ha organizzato, nel corso della giornata, cinque Laboratori del Gusto, per avvicinare i cittadini al mondo della piccola agricoltura di qualità, che è la vera protagonista del territorio. I Laboratori saranno su "Casari di casa nostra!", "Il pane non si butta", "Extra per davvero", "Maestri di... vini", "I presidi slow food lucani". Per i Laboratori del gusto è richiesto un piccolo contributo mentre per le cene la quota di partecipazione varia da evento ad evento. È obbligatoria la prenotazione presso la Condotta Slow Food di Matera al numero 320.4049688 oppure per mail: schiuma.giovanni@alice.it

