



ARIANO IRPINO – Terra e cibo, amore a diffusione universale: su questo tema si svilupperà la settima edizione di “Regio Tratturo & Friends”, il farm festival che celebra la ruralità in un contesto multiculturale fortemente europeo, nel cuore dell’Irpinia, tra cibo, agricoltura e territorio. Il tema dell’edizione 2015 vuole porre l’accento sul ruolo fondamentale svolto da queste due risorse fortemente interconnesse – terra e cibo – in una logica di sostenibilità che va alimentata attraverso piccole azioni – dal taglio degli sprechi in cucina ad un’alimentazione più sana ed equilibrata – con cui poter contribuire alla costruzione di un futuro migliore.

Il Farm Festival, che quest’anno si svolgerà il 7 e 8 agosto, sempre all’Agriturismo Regio Tratturo di Ariano Irpino, prende spunto dal vecchio sentiero – il Regio Tratturo, appunto – lungo il quale il popolo col suo bestiame si spostava, a seconda delle stagioni, dall’Abruzzo al tavoliere delle Puglie, attraversando parte della Campania.

Elemento innovativo di quest’anno è l’agorà, una riflessione dedicata al futuro del cibo e dell’agricoltura che si svolgerà sabato 8 agosto dalle 16 alle 17.30. L’incontro si terrà all’aperto e sarà animato da ospiti che offriranno spunti per il dibattito. Per la serata inaugurale di venerdì, 7 agosto, prevista cena in aperta campagna con ritmi tribali a cura di un gruppo musicale proveniente dal Burkina Faso. Per sabato, 8 agosto, in programma il corso di cucina tradizionale con Nonna Nicolina, per celebrare il matrimonio tra terra e cibo, tra natura e uomo.

Tra i piatti da preparare, anche il pancotto con le verdure di campo, piatto a rifiuto zero, che cerca di valorizzare e trasmettere la cultura del riciclo di ciò che resta in cucina. A seguire degustazione di olio e vini del territorio irpino. E, ancora, pranzo, lezione di yoga e attività di smielatura. In serata musica popolare. Le iscrizioni per partecipare al “Regio Tratturo & Friends” sono aperte. E’ possibile partecipare anche alle singole attività.