

Scritto da Red.

Lunedì 26 Ottobre 2015 10:30

---



ARIANO IRPINO – Si tirano le somme della settima edizione del “Regio Tratturo & Friends”, il Farm Festival irpino promosso dall’Agriturismo Regio Tratturo di Ariano Irpino a sostegno di un’alimentazione più sana e consapevole, dalla terra alla tavola, con numerosi partecipanti arrivati per l’occasione da più parti d’Italia e d’Europa.

Due giorni ricchi di attività che – si legge in un comunicato – hanno segnato una nuova tappa nella sperimentazione inedita di nuove forme di turismo sostenibile in Irpinia tra cibo, agricoltura e territorio su uno dei sentieri più antichi d’Italia: il Regio Tratturo, la via della transumanza, che ancora oggi ricorda lo spostamento dei popoli e del loro bestiame nel corso delle stagioni. *Terra e cibo, amore a diffusione universale:*

su questo tema si è sviluppata la settima edizione del Farm Festival, con un’attenzione particolare al ruolo fondamentale svolto da queste due risorse fortemente interconnesse – terra e cibo – in una logica di sostenibilità da alimentare attraverso piccole azioni quotidiane – dal taglio degli sprechi in cucina ad un’alimentazione più sana e consapevole – con cui poter contribuire alla costruzione di un futuro migliore.

Elemento innovativo di quest’anno è stato l’agorà, una riflessione dedicata al futuro del cibo e dell’agricoltura nei prossimi decenni. Per l’occasione, i partecipanti hanno sottoscritto un manifesto di impegni per un consumo più consapevole, in particolar modo nel rapporto con il cibo, alimentazione e agricoltura, elementi essenziali per la sostenibilità del pianeta. Sono dieci gli impegni promossi dal manifesto, dal rapporto diretto con il produttore (agricoltore o allevatore) e un maggiore consumo di prodotti del territorio, nel rispetto della loro stagionalità, ad un possibile riciclo del cibo prima di buttarlo via e all’acquisto di prodotti realizzati con ingredienti quanto più naturali possibile, evitando acquisti di impulso e lusinghe promozionali (come 3x2, sottocosto, 50 per cento).

Scritto da Red.

Lunedì 26 Ottobre 2015 10:30

---

Numerose anche le altre attività del Farm Festival. Per la serata inaugurale, una cena in aperta campagna con ritmi tribali dal Burkina Faso; il corso di cucina tradizionale, per celebrare il matrimonio tra terra e cibo, tra natura e uomo; corsi di degustazione degli oli e vini del territorio irpino a cura della Condotta Slow Food *Irpinia Colline dell'Ufita e Taurasi* e Cantina Lonardo di Taurasi; lezioni di yoga; attività di smielatura; e cena all'aperto con la musica popolare dei Picarielli di Salerno. L'appuntamento è con l'ottava edizione del "Regio Tratturo & Friends" nell'estate del 2016.