Scritto da Red.
Domenica 05 Agosto 2012 13:15



ARIANO IRPINO – Si è conclusa con successo la “transumanza umana” dall’Europa all’Irpinia per il festival “Regio Tratturo and Friends”, evento che ha visto la partecipazione di numerosi giovani arrivati per l’occasione da più parti d’Italia e d’Europa, a conferma ancora una volta delle potenzialità di sviluppo di una nuova forma di turismo sostenibile in Irpinia.

Tre giorni ricchi di attività che hanno segnato una nuova tappa nella sperimentazione inedita di una diversa modalità di interazione 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. Sulle stesse linee, il
RT&F
ha promosso lo spostamento dei giovani dalla città alla campagna in un orizzonte europeo. Ai numerosi partecipanti si sono aggiunti anche i cinque fortunati di origine ucraina, ceca, tedesca, spagnola e irlandese che, nel corso dell’
Anteprima Regio Tratturo & Friends
che si è tenuta a Bruxelles nel giugno scorso, si sono aggiudicati un soggiorno gratuito al festival irpino.

La “transumanza umana” ha preso inizio con lo spettacolo sulle Dianare: un’esperienza intorno alla figura delle streghe, con uno spettacolo ideato da Peppe Fonzo in cui il pubblico è stato invitato ad attraversare alcuni momenti che hanno evocato la ritualità, la sacralità, nonché la superstizione intorno alla figura della strega. Il secondo giorno del “*Regio Tratturo & Friends*” è cominciato dando la sveglia agli ospiti con il campanaccio delle vacche; quindi tutti in piedi per la colazione e la gara di cucina tipica, un’amichevole competizione che ha spinto i partecipanti a cercare gli ingredienti in tutta l’azienda, dal pollaio all’orto, assimilando anche i principi dell’agricoltura biodinamica grazie alle spiegazioni di Gianmichele Lombardi, apprezzate da alcuni dei giovani partecipanti che più volte pensano all’agricoltura come scelta di vita.

Nel corso della gara di cucina, Slow Food ha guidato gli ospiti nella degustazione di oli di oliva monovarietali, al fine di educare il palato a cogliere le differenze tra le varietà ed in particolare ad apprezzare le peculiarità dell’olio extravergine di Ravece, tipico della terra irpina.

Un evento che di fatto ha rafforzato le basi per una nuova forma di turismo sostenibile nella terra irpina, costituendo allo stesso tempo un eccellente laboratorio didattico per un contatto diretto con le attività agricole, gastronomiche e folkloristiche tipiche del mondo rurale. In un contesto sempre più globalizzato, caratterizzato da appiattimenti sensoriali e gusti standardizzati, il festival vuole contribuire alla sensibilizzazione dei consumatori verso una dieta più attenta e responsabile nei confronti del mondo agricolo, riconoscendo gli standard di qualità offerti dalla nostra agricoltura. L'iniziativa ha attirato l'attenzione del Direttorato per l'agricoltura e lo sviluppo rurale della Commissione Europea di Bruxelles, che ha espresso le proprie congratulazioni per le iniziative svolte nell'ambito del "*Regio Tratturo and Friends 2012*". L'evento entra così tra le attività svolte a livello nazionale per i cinquant'anni della Politica Agricola Comune (Pac), anniversario che rappresenta per la Commissione Europea un'eccezionale opportunità per costruire un progetto comune in grado di coinvolgere i principali operatori agricoli ed i cittadini europei, stimolando la riflessione e la discussione sull'importanza dell'agricoltura nelle vite di ciascuno.