



Slow Food®

Monregalese e Alta Val Tanaro

SLOW FOOD A PECCATI DI GOLA

TANTE OCCASIONI PER SAPERNE DI PIU' ... SUL CIBO BUONO, PULITO E GIUSTO

Quando si parla di Buono, pulito e giusto non può non venire in mente il libro di Carlo Petrini dedicato ai principi della nuova gastronomia.

Ma come si possono declinare queste tematiche in un evento come Peccati di Gola?

Le occasioni non mancheranno di certo, con un'area di accoglienza per i soci Slow Food e per tutti coloro che vorranno conoscere meglio l'associazione, un vero e proprio salotto in cui la Condotta monregalese coccherà le persone che si sentono vicine alla filosofia dell'associazione e dove verranno raccontati i principali progetti: da Terra Madre all'Orto in Condotta, dai Master of Food ai Presìdi, dal Salone del Gusto all'ultimo nato... il progetto dei Mille Orti in Africa, con il quale si intende promuovere la realizzazione di orti scolastici comunitari e familiari come veri e propri modelli concreti di agricoltura sostenibile utili a educare i giovani africani alla sovranità alimentare.

*Per sottolineare l'importanza di questo progetto, **all'inaugurazione di Peccati di Gola interverrà Piero Sardo, Presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus.***

*Inoltre, durante i quattro giorni dell'evento, in tutte le attività organizzate dalla Condotta Slow Food si raccoglieranno fondi a sostegno dei **Mille Orti in Africa**, che proprio a Mondovì ha trovato nel Comune il soggetto che per primo ha scelto di dare il buon esempio adottando un orto. Ora toccherà ai visitatori della manifestazione fare la propria parte, ognuno in base alle proprie possibilità.*

Nelle quattro giornate di Peccati di Gola verranno organizzati quattro laboratori del gusto®, vero e proprio marchio di fabbrica di Slow Food: il primo, a cura dei piccoli chef dell'associazione Ragazzi di Bagnasco, vedrà questi giovani gourmet preparare e presentare al pubblico due piatti della cucina dell'Alta Val Tanaro; un secondo prevederà un assaggio comparato tra cappone di Morozzo e pollo allevato in batteria; il terzo vedrà l'abbinamento di formaggi e mieli; infine, un ultimo laboratorio dedicato alle famiglie (genitori e figli), sarà dedicato al tema del cioccolato, con la partecipazione di un artigiano locale e di Sara Marconi e Francesco Mele, autori del libro "Il cioccolato. Storia di un lungo viaggio".

Infine, è utile ricordare che i soci Slow Food potranno entrare a Peccati di Gola pagando il biglietto a prezzo ridotto.

*Il Fiduciario
Davide Ghirardi*