

La manifestazione presenta le aree natura, benessere, gusto ed energia

“Naturalmente Cumiana” si divide in quattro

L'assessore Ruffinatto: «Sarà l'edizione della svolta verso la qualità»



CUMIANA - La scorsa edizione di “Naturalmente Cumiana”

CUMIANA - «La 16ª edizione di “Naturalmente Cumiana” è il frutto di scelte precise, con l'intenzione di dare una svolta all'evento perché si contraddistingua fortemente sulle tematiche, sui prodotti, sulle peculiarità che ne hanno rappresentato il successo in tutti questi anni». Con queste parole l'assessore al Turismo Maurizio Ruffinatto presenta una delle principali manifestazioni di Cumiana. E il programma della rassegna - che si svolgerà sabato 19 e domenica 20 - sembra confermare le sue anticipazioni.

Innanzitutto, “Naturalmente Cumiana” si snoderà attraverso alcuni fili conduttori: il mercato del biologico e del naturale, l'Area salute e benessere, l'Area alimentazione e gusto, l'Area ambiente ed energia. Obiettivo: localizzare precisamente le diverse aree in modo da rendere la visita più ordinata e consentire una più omogenea distribuzione delle bancarelle. La fiera occuperà tutto il concentrico, dalla piazza e le vie del centro ai giardini, fino a Villa Venchi. In piazza, la zona sotto l'ala del mercato sarà occupata dai banchi degli alimentari e del mercato biologico con in testa i produttori cumianesi. Via Umberto ospiterà gli artigiani (una dozzina di operatori selezionati che porteranno in rassegna prodotti di qualità), mentre la zona accanto all'edicola e al

bar Giardino sarà l'area della salute e del benessere (con estetisti, iridologi, omeopati, medicine alternative, erbe curative eccetera). Nei giardini “W. Tassone” il ramo delle energie alternative, con uno stand dedicato alla bioarchitettura. Villa Venchi sarà la zona giochi per bambini, con le bancarelle dei giocattoli biologici e la possibilità di fare un giro sugli asini della Cascina dei Frutasè. Nella zona retrostante il palazzo comunale, l'area di hobbisti e associazioni cumianesi, tratto che da anni caratterizza la manifestazione.

Sotto l'ala, il catering affidato alla cooperativa di Torino LiberaMensa che gestisce alcune mense nelle carceri di Torino e che consente a 21 detenuti di ritrovare la via dell'integrazione nella società e nel mondo del lavoro. Il menu è stato accuratamente scelto con prodotti e piatti tipici locali: si va dalla zuppa di farro e zucca alle penne alla boscaiola, dalla polenta e cinghiale all'arrosto ai funghi o al coniglio alla cacciatora, per finire con un rustico di pere o mele.

«Abbiamo scelto di privilegiare la qualità, sia nella scelta del catering sia in quella delle bancarelle che saranno circa ottanta, senza contare quelle espositive e le associazioni territoriali», spiega Ruffinatto.

Francesco Farauo