

# Identità arberia, Slow Food fa tappa a Cerzeto



SARDELLA, non esiste alcuna prova scientifica né sul fatto che la piccola pesca costiera locale del novellame arrechi danno alla specie adulta, né che, al contrario, il fermo biologico abbia portato benefici ed effetti positivi sul ripopolamento ittico. L'unico risultato negativo è che è stata ipotecata una diversa valorizzazione della sardella, la cui lavorazione e conservazione è patrimonio culturale ed espressione della nostra storia, economia ed identità gastronomica, documentata nei secoli. Richiedere una deroga rispetto ai vincoli imposti alla pesca. – **TARTUFO DEL POLLINO**, con il finanziamento da parte del Comune di Castrovillari per la ricerca e valorizzazione, compie un ulteriore passo in avanti l'iniziativa promossa dal Convivium qualche anno fa insieme ai Sindaci del Pollino. – **PANE, FARINE E DINTORNI**, l'appello è rivolto sia ai consumatori che al mondo della ristorazione: riscoprire i grani antichi; preferire la panificazione artigianale; boicottare i bar che propongono cornetti scongelati e congelati; la ristorazione, soprattutto tipica, auto produca il pane.



La tutela della biodiversità e della sovranità alimentare oltre a rappresentare il baricentro dell'impegno che continua ad animare il sodalizio, è il tema che lega gli eventi ai quali nei giorni scorsi la Condotta POLLINO SIBARITIDE ARBERIA ha partecipato da protagonista. Dall'incontro promosso dal **FLAG – BORGHI MARINARI DELLO IONIO** a SCHIAVONEA di CORIGLIANO, una delle marinerie più importanti del Sud Italia e dove il Convivium, nell'ambito della presentazione della programmazione del FONDO EUROPEO AFFARI MARITTIMI E PESCA 2014-2020 (FEAMP), è intervenuto con il Fiduciario **Lenin MONTESANTO** ed il responsabile presidi **Giuseppe GATTO**; al convegno □ **LE SPECIE DI TARTUFO DELL'AREA DEL POLLINO: BIODIVERSITÀ E VALORIZZAZIONE** dove a rappresentare la Condotta c'era il segretario **Cesare ANSELMI**; fino alla **FESTA DELLA MIETITURA**, a ROSSANO, dove oltre a MONTESANTO è intervenuta la socia **Pasqualina SPROVIERI** portando il contributo sugli studi effettuati sul contenuto di antiossidanti dei grani antichi: il grano Maiorca e Carosella.



**IL GRANO, LA CULTURA E I SAPORI IN FESTA.** È, questo, il tema

della 8ª edizione di **SLOW FOOD CERZETO**, in programma domani, **SABATO 7 LUGLIO** che prevede alle **ORE 18,30**, in **PIAZZA RISORGIMENTO**, la presentazione del progetto **MULINUM**: il primo mulino dei contadini. Nel corso del convegno verrà premiato l'imprenditore **Stefano CACCAVARI** con il premio **CERZETO SLOW FOOD 2018**. Alla stessa ora, in **Piazza A.SANTORI**, a San Giacomo di Cerzeto il gruppo di ricerca etnomusicale **SHPIRTI ARBËRESH**, presenta le **VALLJE**, la danza popolare in costume. Alle **ORE 20** in **Via XXV APRILE** alla presenza delle istituzioni sarà presentato il murales 2018 ad opera di **Maurizio MUSACCHIO**. ore 20:30 **Piazza SS. PIETRO E PAOLO** si terrà l'esibizione dei gruppi arbëresh e a seguire il concerto di **ZALLES** storica band arbëreshe.



**SABATO 7 e DOMENICA 8** il Fiduciario **MONTESANTO**, il vice fiduciario **Stefano PIRILLO** ed i membri del Comitato delegati **Saro COSTA** e **Cristiana SMURRA**, parteciperanno a **MONTECATINI** al **CONGRESSO NAZIONALE di SLOW FOOD**.

**LA PIZZUTELLA VERSO IL PRESIDIO SLOW FOOD**. Proseguirà intanto nei giorni **MARTEDÌ 10** e **MERCOLEDÌ 11**, anche attraverso la partecipazione dell'ufficio nazionale Presidi Slow Food e del responsabile regionale **Alberto CARPINO** l'iniziativa di studio, di approfondimento e di promozione della **PIZZUTELLA**, la Mandorla di **AMENDOLARA**, che la Condotta, insieme alla Amministrazione Comunale guidata da **Antonello CIMINELLI**, hanno l'obiettivo di candidare al riconoscimento di **PRESIDIO SLOW FOOD**. **MARTEDÌ 10**, alle **ORE 20**, nella sede comunale si terrà l'incontro con i Sindaci del territorio; **MERCOLEDÌ 11** la visita ed il sopralluogo agli impianti ed ai frutteti.