

Slow Wine Calabria, degustazione in Sila a scopo benefico



Ci sono storie di resistenza contadina ed enogastronomica che hanno incarnato la vera essenza di **Slow Food in Calabria**. Storie di uomini e donne che hanno scelto di rimanere, in luoghi simbolo e meravigliosi, nonostante le difficoltà che questi posti portano con sé. La locanda **“La pecora nera”** di **Buturo** è uno di questi. Esempio lampante di come lo stretto legame con il territorio, la scelta delle materie, la rete sociale ed economica che si è creata intorno all’osteria inserita nel contesto del Parco Nazionale della Sila a 1.500 metri di altitudine, sia uno di quei fattori edificanti per superare ogni difficoltà e scegliere di resistere, esserci, con il sorriso sulle labbra. Sempre.

L’osteria che da diversi anni si vede assegnare la **“chiocciola”** dalla guida delle Osterie d’Italia edita da Slow Food sarà protagonista di un grande evento che lega il territorio alla degustazione di prodotti di alta qualità nato sotto il marchio registrato **“Profondo Food”**, utilizzato per raccontare coloro che si impegnano a sviluppare un’economia sostenibile e responsabile che propone un nuovo modo di alimentarsi e di vivere.

La **redazione calabrese di Slow Wine**, la guida chioccolata che si occupa di vini, per la prima volta si riunirà in Sila presso la Locanda Pecora Nera per la degustazione alla cieca delle etichette che saranno valutate per essere inserite nella guida dei vini 2019. Dopo l’evento tecnico ed a porte chiuse, **Giancarlo Rafele**, coordinatore regionale della guida ha deciso di aprire al pubblico con un banco d’assaggio di oltre 100 etichette di vini calabresi che la mattina avranno partecipato

alla selezione per l'inserimento nella Guida Slow Wine 2019 con un ticket simbolico di 10€ con l'intento di acquistare un defibrillatore pubblico da destinare a **Buturo**, una delle più belle località della Sila catanzarese, un banco d'assaggio di oli extravergini d'oliva calabresi su pane di Cuti (gratuito); un banco d'assaggio di formaggi caprini dell'**Azienda Agricola Sant'anna** di Campora San Giovanni (€ 2); un banco d'assaggio della Locanda Pecora Nera (€3). Il ricavato sarà completamente utilizzato per l'acquisto di un defibrillatore pubblico da installare a Buturo.

La redazione di **Slow Wine Calabria**, le condotte Slow Food di Catanzaro e Cosenza – Sila, la Locanda Pecora Nera, insieme alla media partnership di Vinocalabrese.it si renderanno insieme autori di questo momento di degustazione e cittadinanza attiva in programma il 21 luglio alle ore 17.00 presso la Locanda Pecora Nera.

L'evento è in collaborazione con **Reparto Carabinieri Biodiversità di Catanzaro** e l'**ATS Coltiviamo Valori** (Cose Buone e Giuste azienda agricola, Kyosei cooperativa sociale, Futura cooperativa sociale, Comune di Fossato Serralta, Comune di Pentone, Comune di Sersale, Comune di Taverna, Comune di Zagarise, Comune di Catanzaro).