



Un vademecum ed un marchio per contribuire a rafforzare la rete dei piccoli produttori locali

SIAMO TUTTI CO-PRODUTTORI. Un vademecum ed un marchio per contribuire a rafforzare, dal basso, la rete dei piccoli produttori locali, autentiche sentinelle a difesa della biodiversità.

La Condotta **POLLINO SIBARITIDE ARBERIA** ed **OTTO TORRI SULLO JONIO**, insieme, per una nuova campagna sociale e di sensibilizzazione per il cibo buono pulito e giusto. – Identità, nasce ufficialmente la **COMUNITÀ ARBERIA**, tra i primi modelli di rete locale in Italia lanciati in occasione dell'ultimo congresso nazionale di SLOW FOOD (2018). – Il Convivium territoriale ha incontrato, nel Museo della Liquirizia **AMARELLI**, il Sindaco di **MATERA**, **Capitale Europea della Cultura 2019**, Raffaello DE RUGGIERI, consegnandogli un paniere di prodotti calabresi e dandosi appuntamento nella Città dei Sassi.

Sono, questi, i tre diversi momenti che hanno scandito la partecipata e riuscita **GIORNATA INTERNAZIONALE ONU DELLA FELICITÀ** celebrata con musica e poesie sulla felicità dalla Condotta territoriale **POLLINO SIBARITITE ARBERIA**, nei giorni scorsi (sabato 25) a **PALUDI**, ospiti della fattoria **LA**

SULLA di Vincenzo BRUNETTI insieme agli amici del GAS L'ARCOBALENO.

Patrocinato dall'amministrazione comunale di PALUDI, all'evento ha partecipato anche il Sindaco **Domenico BALDINO** che si è complimentato con il Fiduciario **Lenin MONTESANTO** e con tutti i soci per la qualità di un'iniziativa che ancora una volta – ha scandito – riesce a coniugare promozione dell'identità enogastronomica e del patrimonio paesaggistico, architettonico e culturale dei territori.

1. Collabora con i contadini e con gli allevatori che conservano la biodiversità. – **2. Riscopri la storia del tuo territorio, e raccontala, ovunque proponi la tua cucina.** – **3. Compera direttamente dai produttori locali,** e pagali il giusto, spenderai di meno e loro guadagneranno di più. – **4. Scrivi il nome dei tuoi fornitori sul menù** (se sei un ristoratore) e passa il loro indirizzo ai tuoi clienti (amici). – **5. Usa prodotti di stagione.** – **6. Cucina meno carne** e, se puoi, scegli animali che hanno vissuto felici. – **7. Compra il pesce da pescatori artigianali e privilegia il pesce locale.** – **8. Sii solidale.** – **9. Non sprecare il cibo** e preoccupati dei rifiuti. – **10. Sostieni SLOW FOOD.** – È, questo, il decalogo del perfetto sostenitore di valori, contenuti e metodi del sodalizio della chiocciola illustrato dal Fiduciario **MONTESANTO** insieme al Segretario **Cesare ANSEMI.**

Nel corso del partecipato appuntamento ospitato nel terroir del più importante ed imponente sito archeologico italiano di architettura militare d'epoca greca (**CASTIGLIONE DI PALUDI**) è stato presentato anche il progetto della **COMUNITÀ SLOW FOOD ARBERIA** che si pone come obiettivo quello di contribuire alla crescita e alla diffusione delle idee del **movimento internazionale Slow Food** e allo stesso tempo esserne portavoce, abbracciare e sostenere un sistema alimentare in linea con la dignità delle persone, con la giustizia sociale, con il rispetto dell'ambiente e di tutti gli esseri viventi.

Significa impegnarsi nel quotidiano – ha spiegato **Leo ACRI**, referente per il progetto e rappresentante della Condotta nel Comitato Esecutivo Regionale Calabria – per costruire una società basata sulla conoscenza, sulle relazioni, sull'apertura, sull'inclusione, sulla sicurezza affettiva e sulla partecipazione.

Al termine dell'incontro una delegazione del Convivium guidata dal Fiduciario **MONTESANTO** ha incontrato nel **Museo della liquirizia Giorgio AMARELLI**, il Sindaco di MATERA, **Capitale Europea della Cultura 2019**, **Raffaello DE RUGGIERI**. Al Primo Cittadino della Città dei Sassi, al quale è stata mostrata dedicata a MATERA, la Condotta ha consegnato un paniere di prodotti calabresi dandosi appuntamento con lo stesso a MATERA per una prossima iniziativa ad hoc di presentazione dell'impegno territoriale della Condotta sui temi, comuni, della valorizzazione del patrimonio identitario distintivo.