

# Slow Food Pollino Sibaritide Arberia punta sulla corretta gestione del cibo



Puntare i riflettori verso una corretta gestione del cibo, del suo uso e della sua importanza. Perché ridurre sensibilmente lo sperpero di cibo buono, non scaduto, che ogni anno raggiunge numeri da capogiro è una missione possibile. – La rete **SIAMO TUTTI CO-PRODUTTORI – FACCIAMO POLITICA A TAVOLA** si prepara da oggi (mercoledì 29) a vivere e festeggiare, nelle comunità e nelle aziende agricole sostenibili della Sibaritide, del Pollino e dell'Arberia lo **SLOW FOOD DAY**, la giornata internazionale promossa da **SLOW FOOD** per il cibo buono, pulito e giusto e per ridurre dal basso lo spreco alimentare.

A darne notizia è **Cristiana SMURRA**, responsabile presidi della Condotta Slow Food Pollino Sibaritide Arberia invitando soci e simpatizzanti ad unirsi alla **sette giorni (fino a MARTEDÌ 4 GIUGNO) di visite ed incontri con piccoli produttori e co-produttori**, in aziende agricole, centri storici e lungo itinerari naturalistici e paesaggistici da **CORIGLIANO ROSSANO** a **PLATACI**, da **CERZETO** a **S.SOFIA D'EPIRO**, da **PALUDI**, ad **ACRI** a **PLATACI**.

A **CIVITA**, nel Pollino, **SABATO 1 GIUGNO** la tappa clou del programma locale, in concomitanza con tutti gli eventi Slow Food Day in Italia e nel mondo.

**PER TUTTI I GIORNI DELLO SLOW FOOD DAY SARÀ OSPITE DELLA CONDOTTA UNA DELEGAZIONE DI SLOW FOOD BRASILE IN VISITA IN CALABRIA.**

**La nuova avventura itinerante del Convivium Slow Food fa seguito alla bella e partecipata tappa della rete ospitata nei giorni scorsi ad ACRI, nell'Azienda delle sorelle Francesca e Cristina COFONE.**

Coordinata ed animata da **Antonio SCAGLIONE** e **Micheal BARILLARO**, responsabili della Condotta per il territorio di ACRI e della Presila cosentina, la nuova full immersion identitaria, tra visite, degustazioni e confronto aperto con i tanti produttori del territorio presenti è stata anche l'occasione per **l'ingresso ufficiale delle prime 20 aziende nel progetto SIAMO TUTTI CO-PRODUTTORI.**

**RITORNI ALLA TERRA/LE SORELLE COFONE.** – **CRISTINA**, 29 anni, laurea in lingue e letterature straniere; **FRANCESCA**, 25 anni, laurea in comunicazione e Dams, dal 2015 guidano da sole l'azienda, prevalentemente ad indirizzo lattiero-caseario con l'allevamento di bovine da latte rigorosamente bio, nella Sila Greca a circa 1150 metri di altitudine nel territorio di ACRI, continuando con orgoglio e visione l'esperienza ed anche il sogno del papà Angelo, prematuramente scomparso.