Scritto da Red.
Lunedì 26 Ottobre 2015 10:30



ARIANO IRPINO – Si tirano le somme della settima edizione del “Regio Tratturo & Friends”, il Farm Festival irpino promosso dall’Agriturismo Regio Tratturo di Ariano Irpino a sostegno di un’alimentazione più sana e consapevole, dalla terra alla tavola, con numerosi partecipanti arrivati per l’occasione da più parti d’Italia e d’Europa.

Due giorni ricchi di attività che – si legge in un comunicato – hanno segnato una nuova tappa nella sperimentazione inedita di nuove forme di turismo sostenibile in Irpinia tra cibo, agricoltura e territorio su uno dei sentieri più antichi d’Italia: il Regio Tratturo, la via della transumanza, che ancora oggi ricorda lo spostamento dei popoli e del loro bestiame nel corso delle stagioni. *Terra e cibo, amore a diffusione universale:*
su questo tema si è sviluppata la settima edizione del Farm Festival, con un’attenzione particolare al ruolo fondamentale svolto da queste due risorse fortemente interconnesse – terra e cibo – in una logica di sostenibilità da alimentare attraverso piccole azioni quotidiane – dal taglio degli sprechi in cucina ad un’alimentazione più sana e consapevole – con cui poter contribuire alla costruzione di un futuro migliore.

Elemento innovativo di quest’anno è stato l‘agorà, una riflessione dedicata al futuro del cibo e dell’agricoltura nei prossimi decenni. Per l’occasione, i partecipanti hanno sottoscritto un manifesto di impegni per un consumo più consapevole, in particolar modo nel rapporto con il cibo, alimentazione e agricoltura, elementi essenziali per la sostenibilità del pianeta. Sono dieci gli impegni promossi dal manifesto, dal rapporto diretto con il produttore (agricoltore o allevatore) e un maggiore consumo di prodotti del territorio, nel rispetto della loro stagionalità, ad un possibile riciclo del cibo prima di buttarlo via e all’acquisto di prodotti realizzati con ingredienti quanto più naturali possibile, evitando acquisti di impulso e lusinghe promozionali (come 3x2, sottocosto, 50 per cento).

Numerose anche le altre attività del Farm Festival. Per la serata inaugurale, una cena in aperta campagna con ritmi tribali dal Burkina Faso; il corso di cucina tradizionale, per celebrare il matrimonio tra terra e cibo, tra natura e uomo; corsi di degustazione degli oli e vini del territorio irpino a cura della Condotta Slow Food *Irpinia Colline dell'Ufita e Taurasi* e Cantina Lonardo di Taurasi; lezioni di yoga; attività di smielatura; e cena all'aperto con la musica popolare dei Picarielli di Salerno. L'appuntamento è con l'ottava edizione del "Regio Tratturo & Friends" nell'estate del 2016.