Scritto da Red.
Giovedì 21 Giugno 2018 14:59



ARIANO IRPINO – Torna sabato prossimo, 23 giugno, ad Ariano Irpino Regio Tratturo & Friends, il farm festival sul consumo consapevole giunto alla sua nona edizione, che quest'anno avrà come tema "Dalla terra alla tavola".

Comprendere i legami fra agricoltura e consumo consapevole del cibo è essenziale per la sostenibilità del pianeta. È con quest'obiettivo che – si legge in un comunicato – Regio Tratturo & Friends vuole contribuire a sensibilizzare i consumatori verso stili di vita più salutari e consapevoli, in grado di generare piccoli cambiamenti nella loro vita quotidiana a sostegno di un'agricoltura più sostenibile. L'appuntamento è il 23 giugno all'Agriturismo Regio Tratturo di Ariano Irpino, con partenza alle ore 9 per la registrazione dei partecipanti, con colazione di rinforzo e presentazione del Farm Festival.

La prima iniziativa sarà dedicata alla realizzazione di un orto verticale salvaspazio per quanti vogliono coltivare un orto con le proprie mani ma hanno a disposizione solo un semplice balcone. Un corso pratico su come realizzare in modo semplice ed economico un orto su pareti verticali o sul balcone di casa, dalla scelta del terreno per le principali piante orticole, al loro periodo di semina, irrigazione ed epoca di raccolta, con alcuni consigli pratici sui materiali low-cost da impiegare, senza rinunciare ad ortaggi freschi a km 0 in diversi periodi dell'anno. Alle ore 11, i partecipanti si cimenteranno in un corso di cucina "dalla terra alla tavola", iniziando dalla scelta delle materie prime con la raccolta degli ortaggi nei campi dell'agriturismo, all'elaborazione dei piatti tipici della cucina irpina. Quindi degustazione guidata dell'olio di oliva con Mena D'Avino, Slow Food, Condotta "Irpinia Colline dell'Ufita e Taurasi": un'introduzione al concetto di qualità, caratteristiche positive e difetti sensoriali, percezione dei consumatori, significato di extravergine, degustazione di alcune varietà tipiche irpine, tra cui la cultivar storica Ravece e il suo olio extravergine "Irpinia-Colline dell'Ufita Dop". Nel pomeriggio con Rosa Pepe del Crea (Centro di ricerca per l'orticoltura e il florovivaismo di Pontecagnano) confronto sul potere della biodiversità in agricoltura, recupero e valorizzazione del patrimonio genetico vegetale dell'agricoltura mediterranea; a seguire focus sulla produzione di liquori artigianali, la scelta delle erbe, riti magici e leggende, ricette e tradizioni, quindi introduzione all'apicoltura, dalla teoria alla pratica, per avvicinarsi al mondo delle api con curiosità, conoscere la loro

organizzazione sociale, il loro linguaggio, la loro fisiologia; sapere qualcosa in più sul miele, la smielatura, i prodotti dell'alveare e i primi passi per diventare un vero apicoltore. La giornata proseguirà con lo yoga tra gli ulivi dell'agriturismo con Ilio Ragucci, musico terapista e insegnante Yoga e Shiatsu. Infine, cena spettacolo con gli Stragatti a ritmo di swing, boogie-woogie, surf e twist.

Regio Tratturo & Friends vuole concentrarsi su una delle principali sfide dell'umanità: quella di nutrire una popolazione in costante crescita senza danneggiare l'ambiente, preservando le risorse naturali del pianeta per le generazioni future e garantendo una gestione sostenibile dei processi produttivi. Accrescere dunque la consapevolezza dei consumatori è un elemento fondamentale per poter sostenere un'agricoltura più sostenibile e diversificata, senza scaricare sulle generazioni future, costi e danni all'ambiente al momento invisibili Piccole azioni di noi consumatori, applicate in maniera responsabile tutti i giorni, possono decisamente contribuire positivamente alla sostenibilità del nostro pianeta.