Scritto da Red.
Giovedì 25 Luglio 2013 08:47



ARIANO IRPINO – Farming is a colourful adventure": è il tema della quinta edizione del "Regio Tratturo & Friends", il Farm Festival made in Irpinia che comincerà domani fino a domenica 28 luglio presso l'agriturismo "Regio Tratturo" di Ariano Irpino, e che rappresenta un eccellente laboratorio didattico per la promozione di nuove forme di interazione tra cibo, agricoltura e territorio rurale in un orizzonte europeo lungo le vie della transumanza.
"Anche quest'anno – si legge in un comunicato – giovani da tutta Europa saranno ad Ariano Irpino per una full immersion in una realtà rurale simbolo dell'eccellenza del Sud Italia. Un confronto di culture e tradizioni europee con i valori di un'agricoltura sana e colorata tipica del territorio irpino. Il tema dell'edizione 2013 – "Farming is a colourful adventure" – vuole sottolineare proprio la multifunzionalità di un settore attivamente coinvolto nel promuovere una diversità di colori, suoni e sapori tipici del mondo rurale.

Il programma di domani prevede, alle ore 18.00, sistemazione nelle tende e aperitivo di inaugurazione per i partecipanti. Alle ore 21 il festival apre al pubblico (per info e prenotazioni 0825.881407 - www.regiotratturoandfriends.it) con cena contadina con menu tipico e, alle ore 22.30, "Racconti di briganti", uno spettacolo a cura di Magnifico Visbaal Teatro per la regia di Peppe Fonzo che ripercorre alcune vicende tra il reale e il romanzato nell'intricata questione del brigantaggio meridionale. Lo spettacolo verterà su una vicenda realmente accaduta nel febbraio del 1863, quando il trisnonno degli organizzatori di "Regio Tratturo & Friends", Nicola di Gruttola, all'età di 10 anni fu rapito da 13 briganti a cavallo nella masseria dove oggi sorge l'agriturismo Regio Tratturo di Ariano Irpino. Alle ore 24 "Drum circle", momento di rilassamento e sintonia con la natura.

Sabato 27 luglio la seconda giornata del festival si aprirà alle ore 7.30 con la sveglia con il campanaccio e colazione. Alle ore 9 divisione in gruppi per la gara di cucina, che verterà su pane e pizza (mietitura, preparazione pane, pizza e taralli), pasta (mietitura, molitura del grano, preparazione pasta fatta a mano, sugo di pomodoro), formaggi (mungitura delle vacche in

un’azienda limitrofa, formaggio, ricotta e mozzarella), orto (lezione di agricoltura biodinamica, attività nell’orto, cucina piatto vegetariano), e dolci (raccolta frutta, marmellata, crostata e dolci secchi). I partecipanti saranno coinvolti nella produzione di un piatto tipico, procurandosi gli ingredienti direttamente all’origine, andando nell’orto, nel pollaio e nel frutteto.

Alle ore 13 pranzo con i piatti cucinati durante la gara e, dalle ore 17, si comincia con le attività pomeridiane: yoga, tree climbing, attività nell’orto, visite agli alveari con smielatura, costruzione delle frecce e tiro con l’arco, corsi di pittura per colorare la fantasia e riscoprire i colori della campagna, l’intreccio del vimini, escursione lungo il Regio Tratturo, corsi di ceramica, laboratori promossi da Slow Food, degustazioni di vini e olii dell’Irpinia, corsi di italiano e inglese per favorire un coinvolgimento attivo di tutti i partecipanti e, per i più curiosi, anche corsi di dialetto con la possibilità di apprendere proverbi e modi di dire tipici del territorio. Anche sabato 27 luglio alle ore 21 “Regio Tratturo and Friends” apre le porte al pubblico (per info e prenotazioni 0825.881407 - www.regiotratturoandfriends.it) con la cena contadina con menu tipico e la musica della tradizione: la “tradizione meticcia” di Progetto Suoni di Sotto da Carpino (Foggia), la Scuola di Tarantella Montemaranese e DJ set Metano’s, un progetto di transumanza musicale. Domenica 28 luglio ultima giornata del festival: alle ore 11 la visita al pastificio, quindi il pranzo di arrivederci e la consegna degli attestati ai partecipanti del “Regio Tratturo & Friends 2013”. Per prenotarsi alle singole attività, o iscriversi all'intero weekend, www.regiotratturoandfriends.eu o telefonare all'agriturismo Regio Tratturo di Ariano Irpino (0825 881407). Il Farm Festival “Regio Tratturo & Friends” vuole contribuire alla sensibilizzazione dei consumatori verso un’alimentazione più attenta e responsabile nei confronti del mondo agricolo, riconoscendo gli standard di qualità offerti dalla nostra agricoltura e l’impegno degli agricoltori nel portare a tavola solo i prodotti migliori. L’agriturismo “Regio Tratturo” di Ariano Irpino, principale promotore del Farm Festival insieme ad altre aziende ed istituzioni locali, è attivamente impegnato in attività a forte respiro internazionale. Da tempo coinvolto nel programma Erasmus promosso dalla Commissione Europea per favorire la mobilità di giovani agricoltori in Europa, ha visto di recente la partecipazione di un giovane finlandese per un mese ad Ariano Irpino per apprendere le migliori tecniche di gestione di un’attività agrituristica. A questo si aggiungono numerose collaborazioni con scuole superiori che aderiscono al Programma Europeo Comenius per facilitare la divulgazione delle culture Europee e delle diverse lingue e dei valori. Una realtà aziendale che si distingue anche sul piano produttivo per un eccellente olio di Ravece annoverato di recente tra i migliori olii d’Italia con il riconoscimento “Olio Slow” da parte di Slow Food”.