Anteprima Castellarte, a confronto su agricoltura e prodotti della terra

Scritto da Red.
Mercoledì 25 Giugno 2014 17:55



MERCOGLIANO – “Effetto terra” è il tema della tavola rotonda al centro dell’anteprima di Castellarte 2014, il Festival Internazionale di Artisti In Strada, giunto alla XXI edizione, che - dopo aver guardato alla precarietà e alla fuga dei cervelli - ha deciso quest’anno di parlare dell’agricoltura come risorsa per il territorio e stile di vita più in armonia con la natura.

Francesco Dello Russo, neo presidente dell’associazione Castellarte: “E’ questo l’Effetto terra di cui vogliamo parlare che ha portato tanti giovani a riscoprire le radici e a dedicarsi all’attività agricola con uno spirito moderno che preferisce, innanzitutto, la sostenibilità e l’eccellenza delle produzioni”.

Antonella Russoniello, ideatrice dell’anteprima: “L’agorà dell’agricoltura a Km 0 è proprio questo, ambientare una tavola rotonda nel bel mezzo di una piazza; una piazza che ha l’allegra confusione di un mercato, che profuma e parla di Irpinia, che pulsa dell’energia di questi moderni agricoltori che hanno il cuore nel passato e la testa nel web”.

Sin dalle 10, quindi, le quindici aziende agricole che hanno aderito all’invito di Castellarte saranno presenti nella villa comunale di Mercogliano con i loro stand. Alle 17,30 l’associazione presenterà alla stampa la XXI edizione del Festival con il suo programma ricco di artisti circensi, musica e teatro e le tante iniziative collaterali che rendono questo festival sempre unico e inimitabile.

Alle 18,30 è il momento della tavola rotonda dal titolo “Effetto terra” cui parteciperanno Daniela Nugnes, assessore all’Agricoltura della Regione Campania; Antonio Limone, direttore dell’Istituto Zooprofilattico sperimentale del Mezzogiorno di Portici; Lucio Napodano, consigliere nazionale Slow Food; il nutrizionista Mark Robert Rice della Casa di Cura Santa Rita di Atripalda, il presidente del Gal Partenio Luca Beatrice; il sindaco di Mercogliano Massimiliano Carullo ed il presidente Francesco Dello Russo.

La tavola rotonda sarà anche l'occasione per ascoltare alcune "case hystories" di particolare interesse delle aziende partecipanti che sono GB Agricola Gaia (Montoro), Azienda Agricola Serro Croce (Monteverde), Malerba Castagne (Montella), Azienda Carrafone (Nusco), il Poggio del Picchio (Aiello del Sabato), Azienda Savoia Mara (Roccabascerana), Azienda Unioasis (Torre Le Nocelle), il Tarallificio del Pozzo (Rocchetta S. Antonio – Fg), Azienda Menna (Domicella), Azienda Flammia (Frigento), La Tartufaia (Nusco), Ass. Donne in Campo (Avellino), Ass. Terra Terra (Avellino), Conserve Marrazzo (Pagani – Sa) e Consorzio Fai (Lioni). Nel corso dell'evento saranno proiettati i quindici documentari della serie "I prodotti della Terra" scritti e condotti dalla giornalista Antonella Russoniello, in collaborazione con l'Istituto di Scienze dell'Alimentazione del Cnr di Avellino, per il canale tematico di promozione del territorio "Tesori d'Irpinia" dell'editore Sabino Giordano (Irpinia Tv).

Dalle 20 fino alla chiusura della giornata, ore 22 circa, sarà possibile partecipare alla degustazione dei piatti creati per l'occasione dagli chef Emilio e Federico Grieco dell'Osteria I Santi e realizzati con i prodotti delle aziende partecipanti all'anteprima.