Scritto da Red.
Martedì 09 Settembre 2014 10:47



ARIANO IRPINO – “Regio Tratturo & Friends” guarda verso il 2015, dopo la sesta edizione del Farm Festival che si è svolto ad Ariano Irpino, in una sperimentazione inedita di nuove forme di turismo sostenibile in Irpinia tra cibo, agricoltura e territorio. Il Regio Tratturo and Friends – si legge in un comunicato – si conferma congiunzione di giovani e famiglie che decidono di fare esperienza con l'agricoltura, emozionarsi con la semplicità della natura, far parte di quel mondo che custodisce la verità e il nocciolo dell'esistenza. Anche quest'anno sono giunti in Irpinia da ogni angolo d'Italia e d'Europa per confrontarsi con altri uomini, per conoscere nuovi amici, per cogliere nuovi saperi. Il tema di questa edizione, *“Join our family farm”,* ha voluto richiamare l’attenzione proprio sull’agricoltura familiare, una questione prioritaria delle Nazioni Unite per l’anno 2014 nel rafforzare la sicurezza alimentare, contribuendo attivamente alla gestione delle risorse naturali, alla protezione dell’ambiente e, nel contempo, raggiungere uno sviluppo sostenibile, in particolare nelle zone rurali, creando crescita, turismo ed occupazione. Ai numerosi partecipanti si sono aggiunti anche sei fortunati arrivati dal Belgio, Francia, Turchia e Grecia che, nel corso dell’anteprima Regio Tratturo & Friends che si è tenuta a Bruxelles nel maggio scorso, si sono aggiudicati un soggiorno gratuito al Festival irpino.

Il RT&F ha aperto i battenti quest'anno con una formula inedita, un aperitivo nell'orto, scenario semplice e affine alle anime che cercano spazi aperti e contatto con la natura. Dopo la cena, il teatro. Con la regia impeccabile di Peppe Fonzo, il Magnifico Visbaal Teatro ha presentato "Il vino è un composto di umore e luce"; è stata raccontata l'idea del vino attraverso i canti del lavoro, gag, esperienze sensoriali e visioni filosofiche, accompagnando il pubblico tra improbabili, romantici, grotteschi, poetici, evanescenti protagonisti che hanno dato vita ad un tragitto unico ed irripetibile.

La mattina successiva, invece, dopo una gara di mungitura delle vacche per i più coraggiosi, il Regio Tratturo & Friends ha celebrato un matrimonio speciale, quello tra terra e cibo, uomo e natura con la gara di cucina tradizionale, sotto la direzione artistica di Nonna Nicolina. Prima di mettersi ai fornelli, i partecipanti si sono dovuti procurare le materie prime necessarie per la preparazione del piatto: mietere il grano, macinare la farina, o ancora, raccogliere gli ortaggi nei

campi e mungere una vacca per potersi procurare il latte per il formaggio. Numerose anche le attività del pomeriggio: visite agli alveari e smielatura, tiro con l’arco, yoga e musicoterapia, attività nell’orto, intreccio del vimini, escursioni in bici lungo il Regio Tratturo, laboratori Slow Food di degustazione degli oli d’Irpinia e tree climbing. Piero De Silverio della cantina "Le Masciare" di Paternopoli ha, invece, emozionato i partecipanti con un viaggio esperienziale nel cuore dei vini d’Irpinia, facendo rivivere la loro storia e apprezzare le loro caratteristiche organolettiche.

Spazio all’arte musicale per la serata finale dell’evento con il Progetto Suoni di Sotto da Carpino (Foggia), suoni antichi che strizzano l'occhio alle sonorità del XXI secolo. La manifestazione si è conclusa con le visite guidate nel centro storico di Ariano Irpino, tra storia e cultura.