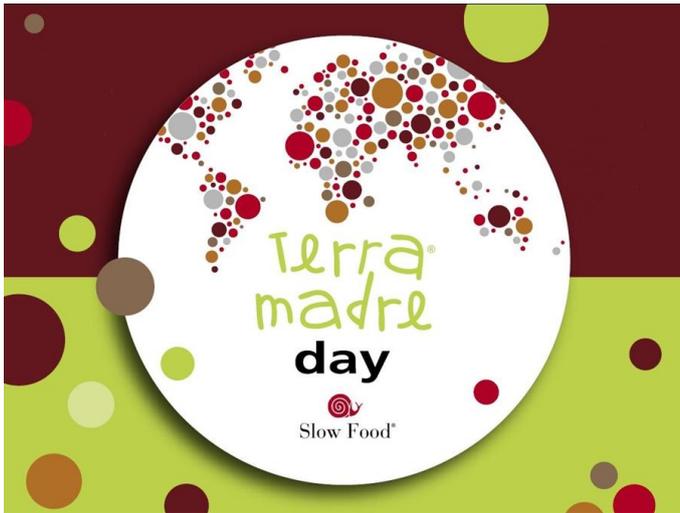


Il Terra Madre Day fa tappa a Satriano Marina

Saperi e sapori dei piccoli produttori calabresi il prossimo martedì 9 dicembre

Farà tappa anche a Satriano Marina il “Terra Madre Day”, la giornata in cui, ogni anno, Slow Food festeggia il cibo locale in tutto il mondo. Promosso dalla Condotta Slow Food “Soverato - Versante Jonico” e dal progetto culturale “Naturium”,



l'appuntamento è in programma il prossimo martedì 9 dicembre, alle ore 18.30, presso il piazzale antistante il market “Simply” in zona Laganosa. I protagonisti dell'evento saranno i piccoli produttori calabresi e le loro tipiche eccellenze enogastronomiche. Si degusteranno, infatti, le ricotte fresche dei pastori di Davoli e

Gasperina, il miele di sulla di San Floro, il buon vino bio e Cirò doc di Lucà, prodotto a Melissa. Visto il clima natalizio, non mancheranno le zeppole, preparate secondo tradizione e con tre distinte ricette tutte a base di lievito madre: con la farina di ceci di “Libera Terra”, con la farina di castagne di Cicala, con la farina di grano antico Cappelli macinato a pietra di Zagarise (prodotto da “Fioccata”). Dunque, una selezione mirata per riscoprire il gusto della terra di Calabria attraverso i piccoli produttori che coltivano una straordinaria eredità di saperi e sapori millenari. La rete mondiale di “Terra Madre” sta lavorando per creare un modello alternativo di produzione e consumo del cibo, in linea con la filosofia Slow Food del buono, pulito e giusto: buono per il palato, pulito per gli uomini, gli animali e la natura, e giusto per produttori e consumatori. Lanciato da Slow Food nel 2004, questo progetto di scala globale unisce comunità del cibo di 160 Paesi che condividono una visione di produzione alimentare radicata nelle economie locali e che rispetti l’ambiente, le conoscenze tradizionali, la biodiversità e il gusto. Sia che si tratti di creare un orto scolastico o di produrre del miele, salvaguardare le varietà di cibo indigene o creare

nuovi mercati, le azioni quotidiane dei piccoli contadini, pescatori, allevatori e artigiani della rete, così come cuochi, educatori e giovani sono atti politici per un futuro alimentare migliore. Il “Terra Madre Day” è un’opportunità per l’intera rete Slow Food di festeggiare il cibo locale e promuovere produzioni e metodi di consumo