

Avellino

Slow Food: una nuova condotta

di Antonietta Miceli

Nasce una nuova condotta irpina targata Slow Food. E' il Convento di San Francesco a Folloni il nuovo protagonista di importanti iniziative di promozione territoriale. La Termino Cervialto San Francesco, questo il nome dell'ormai ufficiale braccio operativo irpino, trova la sua prima occasione di presentazione nel corso di Risto Fashion Wine, la due gironi di alta enogastronomia organizzata dal Patron de Il Gastronomo Massimo Pisaniello a Montella.

Ad introdurla, nel corso del convegno dedicato alla valorizzazione dei prodotti tipici e degli strumenti di programmazione negoziata (al tavolo, moderato dal delegato de Il Terzo Girone, motore di ricerca della ristorazione italiana realizzato dall'azienda irpina My Admin (Ict), c'erano anche presenze istituzionali come il sindaco di Montella, Salvatore Vestuto, l'assessore comunale al Turismo, Franco Chieffo, il presidente della Comunità montana Termino Cervialto, Nicola Di Iorio e l'onorevole Mario Sena, consigliere regionale), in rappresentanza della delegazione regionale Slow Food, è Rino Silvestro, insieme al fiduciario della nuova condotta, Walter Vernacchio, e al vice fiduciario, Fra' Agnello Stoia, Padre Guardiano del Convento di San Francesco a Folloni di Montella.

E' Slow Food Campania, con il governatore regionale Enzo Luciani, adesso vice, insieme ad una rappresentanza di Bra (sede dell'Università Slow Food), ad individuare nella realtà francescana montellese una potenziale ramificazione territoriale dell'associazione internazionale volta alla promozione del diritto al piacere, alla tavola e non solo. In poco tempo vengono raccolti circa trenta soci e formato il comitato direttivo composto, oltre che dal fiduciario e dal suo vice, anche da Salvatore Ciociola, Stefano Colicino, Fabio Iuliano e Salvatore Carbone.

Obiettivo della giovane condotta francescana: lavorare in sinergia per rafforzare il territorio attraverso un originale percorso enogastronomico, basato sulla promozione dei presidi locali (ad es. la castagna di Montella e il pecorino bagnolese) e sulla cultura dell'accoglienza.

L'inaugurazione ufficiale avrà luogo tra qualche mese e si svolgerà nel suggestivo scenario di San Francesco a Folloni, ormai porto della Valle, insieme a produttori ed imprenditori locali. Già con il percorso dedicato a Diego Cavaniglia, progetto del Convento patrocinato dalla Comunità Montana Termino-Cervialto e dalla Provincia di Avellino, che prende spunto dal recente ritrovamento delle spoglie del conte, la comunità di Montella (raggiungibile al sito www.francescani.it) ha dimostrato grande attenzione verso i filoni del turismo e della valorizzazione territoriale.

Tanto che oggi la grande casa francescana è diventata luogo di ritrovo ed ospitalità per numerosi camperisti e visitatori anche forestieri in occasioni di convivialità e di festa come Francesco d'Incanto (la festa in onore di San Francesco).

"Quelli del cibo buono e pulito - spiega Fra' Agnello - sono valori francescani e per questo siamo ben lieti di aderire a questo progetto. Cerchiamo infatti di essere sempre vicini alle emergenze del territorio. Ci sono tante potenzialità inesprese per le quali occorre mettersi insieme".

Slow Food promuove il diritto al piacere, alla tavola e non solo. Nata come risposta al dilagare del fast food e alla frenesia della fast life, Slow Food studia, difende e divulga le tradizioni agricole ed enogastronomiche di ogni angolo del mondo, per consegnare il piacere di oggi alle generazioni future.

Slow Food rieduca i sensi assopiti, insegna a gustare e a degustare.

Allenare il palato a riconoscere le differenze rende l'amore per il cibo un'esperienza universale.

E permette a consumatori "educati" di indirizzare verso la qualità - gastronomica, ambientale e sociale - le scelte produttive.

22-07-2006