

NASCE LA COMUNITÀ SLOW FOOD DEL PANE CASERECCIO AQUILANO, IL BATTESIMO A “CUM PANIS” SABATO 24 OTTOBRE

7 Ottobre 2020



L'AQUILA - Sostiene una produzione di tipo tradizionale, con particolare attenzione all'utilizzo di farine provenienti da grani adatti a crescere alle nostre latitudini attraverso metodi di coltivazione più sostenibili e meno impattanti sull'ambiente rispetto alla coltivazione dei grani più diffusi.

Nasce con questi obiettivi la Comunità Slow Food del pane casereccio aquilano di grani di montagna, intitolata al compianto **Giovanni Cialone**, architetto, ambientalista, amministratore e profondo conoscitore del paesaggio agrario e delle sue trasformazioni, che sarà presentata sabato 24 ottobre all'Aquila nell'ambito dell'evento "Cum Panis" nella prestigiosa cornice di Palazzo Pica Alfieri.

Organizzato da *Virtù Quotidiane*, quotidiano online abruzzese, e dalla condotta Slow Food dell'Aquila, l'evento prevede due focus e un talk ai quali parteciperanno protagonisti della viticoltura, dell'agricoltura e della cucina abruzzesi, uno show cooking dello chef **William Zonfa**, la partecipazione del pasticciere emergente **Federico Marrone** della Locanda Da Lincosta e la degustazione dei Presìdi Slow Food.

La partecipazione alla Comunità da parte di coltivatori, mugnai e fornai consente di chiudere le micro-filiere locali dei “grani di montagna” particolarmente impegnate non solo nella salvaguardia della biodiversità ma anche nel rispetto del lavoro agricolo dei microimprenditori locali, attenti custodi della qualità del prodotto e delle tradizioni locali connesse al consumo di un alimento così importante come il pane.

Attraverso la promozione e lo sviluppo di questa filiera, la Comunità vuole sostenere l'agricoltura “eroica” praticata dai pochi contadini rimasti nelle nostre montagne, e il lavoro di piccoli mugnai e fornai connettendo il settore agricolo a quello del commercio, valorizzando le tradizioni gastronomiche locali e diffondendo buone pratiche connesse alla cultura della collaborazione.

Alla presentazione della Comunità, moderati da **Daniela Braccani**, intervengono **Silvia De Paulis**, componente del comitato esecutivo nazionale di Slow Food, **Rita Salvatore**, fiduciaria della Condotta aquilana, e **Lucio Marinangeli**, panificatore e portavoce della Comunità.

L'evento “Cum Panis”, reso possibile solo grazie alla generosità di alcuni sponsor tra cui la Techno Restauri srl di Roma, si svolgerà nel massimo rispetto delle normative anti-Covid, con un numero di partecipanti limitato. Per la partecipazione alla serata-degustazione è necessaria la prenotazione all'email slowfood.condottalaquila@gmail.com.