

Slow Food trova casa al De Filippi

Pubblicato: Giovedì 13 Maggio 2004

L'Abruzzo va di scena nella città giardino con la propria gastronomia. La collaborazione tra lo Slow Food e il De Filippi partirà proprio con una cena abruzzese il 25 maggio.

«Parliamo di una prima iniziativa, – afferma Ivan Rovetta, fiduciario Slow food di Varese, – perché abbiamo constatato di avere alcuni obiettivi comuni come la volontà di attivare le risorse enogastronomiche del territorio, riscoprire quelle che esistevano prima dell'industrializzazione, innalzare il livello della ristorazione locale anche con contaminazioni, difendere la biodiversità e i prodotti tipici locali».

Dal canto suo don Michele Barban, responsabile della struttura del De Filippi ha spiegato che «una collaborazione con lo Slow Food può essere interessante per molti motivi, a partire dalla possibilità di aggregare persone su temi al tempo stesso piacevoli e culturalmente significativi e perciò abbiamo messo a disposizione le nostre strutture per queste e altre manifestazioni che saranno ideate in futuro».

Lo Slow Food è nato in Italia nel 1986 come risposta a dilagare omologante del fast food. Oggi coinvolge 40mila persone in Italia e 80mila in tutto il mondo. I punti di riferimento dell'associazione sono 350 in Italia e 400 all'estero.

Per il De Filippi si parla già come di una possibile sede dei Master of food, veri e propri corsi di alto livello per amanti di cibi genuini.

Per la cena abruzzese, costo totale 42 euro, occorre prenotare telefonando al 333/3817423 o inviare una email a slowfood.varese@libero.it.

La cena si terrà nel ristorante del De Filippi in via Brambilla 15 a partire dalle ore 20.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it