

SlowFood Origgio in aiuto della scuola di Amatrice

Pubblicato: Mercoledì 11 Gennaio 2017



Terra Madre, realtà di Slowfood nata come meeting di produttori di tutto il mondo e divenuta poi rete internazionale permanente di agricoltori, allevatori, pescatori, artigiani del cibo, accademici, cuochi, consumatori e gruppi di giovani di oltre 160 Paesi, opera al fine di salvaguardare un armonioso rapporto tra la produzione del cibo e l'ambiente, secondo criteri di sostenibilità, sobrietà, per un'economia più rispettosa dell'uomo e del suo lavoro, nel solco delle tradizioni e senza scartare innovazioni ragionevoli. Territorio è, in ambito Slowfood, una parola legata alla necessità di dar vita a un sistema alimentare di qualità, salutare e sicuro, oltre che rispettoso dei luoghi in cui si realizzano i modi di produzione, con l'obiettivo triplice di nutrire le persone, proteggere l'ambiente, tutelare le società.

In Italia abbiamo un notevole patrimonio di prodotti tipici e "autenticamente" legati a un territorio e alle sue tradizioni con le peculiari e sapienti competenze produttive, affidate ad artigiani e piccoli produttori che, nel tempo, hanno curato e tramandato memoria, identità, radici, cioè lo sviluppo dei territori, facendo rete per utilizzare al meglio tutte le risorse.

Nel 2016 in Italia il tragico evento del terremoto, con la lunga scia di devastanti scosse, **ha messo in ginocchio proprio molti territori e produttori** di cibo autentico, a marchio Dop, Doc, ecc.: da subito la

preoccupazione di quelle persone è stata non abbandonare i territori e "ripartire" con il lavoro per ricostruire luoghi, attività e produzioni.

La Condotta Origgio e Saronnese (Or.Sa.) di Slowfood già conosce e fa riferimento a piccoli produttori di quei luoghi e si è messa in contatto, tramite canali riattivati, con la realtà di Amatrice, decidendo di aspettare un'indicazione su tempi e modi per un aiuto: «Avevamo pensato di inviare

materiale didattico, ma a meta? dicembre la dirigente responsabile dell'**Istituto Omnicomprensivo di Amatrice** ci ha invitato a donare fondi per la ricostruzione dell'Istituto direttamente alla struttura stessa. Come avevamo comunicato ai partecipanti alla "Cena ligure" di Settembre, ai quali va il nostro primo grazie, **abbiamo devoluto alla scuola l'incasso della serata**. Come spesso avviene, abbiamo condiviso questa iniziativa con altre realtà del territorio, che ringraziamo di cuore: l'amico Antoine Baviello del panificio gastronomia Acqua&Farina di Saronno, che ha offerto gratuitamente alcuni dei prodotti della Cena Ligure; gli amici dell'Associazione Anziani Origgesi, che ha contribuito con una donazione di Euro 1.500,00 e il pub-osteria Cascina Muschiona che ha donato la somma di Euro 200,00». **La somma donata ammonta complessivamente a 4.200,00 euro** e contribuirà a far ripartire questa struttura scolastica, uno dei luoghi cardine del futuro di Amatrice.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it