

La Provincia

Periodico di Informazione, Politica, Cronaca e Cultura de

Mangiare bene è anche mangiare piano. Il perché giovedì all'Alberghiero dell'istituto Montessori

• S



SOMMA VESUVIANA. Si svolgerà il 29 maggio 2008 alle 10.30 presso l' Alberghiero dell'Istituto Montessori, la manifestazione conclusiva del percorso enogastronomico proposto dalla Condotta – Vesuviana Interna della Slow Food, dal titolo "Chi mangia piano vive sano e va lontano". Il percorso in parola è stato orientato dall'intervento del Prof. Giuseppe Nota, responsabile della Condotta Vesuviana Interna, il quale ha posto come condizione, per la riuscita della sperimentazione, il rispetto dei giusti ritmi della

vita e del piacere generato dal cibo soprattutto quando è riferito essenzialmente al territorio ed è legato, quindi, ai metodi tradizionali di agricoltura, allevamento, pesca, raccolta, conservazione ed elaborazione degli alimenti, senza escludere il consumo legato delle attività turistiche, artistiche, economiche, ecologiche. Il tutto collegato al rispetto della terra che dona le risorse ed ogni occasione di piacere solo se si rispetta osservando le regole dello sviluppo sostenibile, condizione che assicura qualità e quantità. Grazie al contributo dell' Eduform, è stato possibile effettuare meticolose ricerche sull'eccellenza dei prodotti che ci donano la grande fertilità del terreno campano, la saggia agricoltura, gli allevamenti e l'eccezionale professionalità degli operatori che trasformano le materie prime in prodotti tipici. Lo studio e la pratica dello Slow Food, antagonista del Fast Food, come ha fatto comprendere il Prof. Giuseppe Nota, ci insegnano a considerare che ogni piatto ha una sua specifica "storia che inizia molto prima della tecnica utilizzata per realizzarlo". Basti pensare al sapore originale, al profumo, alle caratteristiche ed alle qualità che pazientemente sono stati ottenuti dall'agricoltore, allevatore, ecc. di qui l'impegno del cuoco affinché il piatto preparato sia gustato lentamente. Chi lo mangia deve percepire un prolungato senso di gradimento ed un calore emotivo provocato dalla sensazione piacevole. Una buona cucina è garanzia di benessere e godimento olistico se coinvolge l'organismo e la psiche come tutt'uno. E nessuno, nel mangiare un piatto tipico, genuino, confezionato con arte, emozioni e tecnica, lo divora in un batter d'occhio, come si fa al Fast food. Lo gusta con calma e tranquillità per prolungarne il godimento. Sulla base di queste considerazioni, gli studenti, suddivisi in alcuni gruppi, si sottoporranno ad una prova-concorso, esibendo il proprio menu ad un'apposita commissione di commensali, i quali degusteranno e giudicheranno i loro prodotti culinari. Al termine sarà assegnato un cospicuo premio dal delegato dell' ass. Slow Food al gruppo che avrà preparato il piatto giudicato migliore per sapore, piacevolezza e capacità di suscitare tranquillità nella degustazione e di respingere le velocità di chi, preso dall'ansia, non ha un rapporto corretto col pasto. Alla manifestazione, introdotta dal preside dell'istituto Montessori Alessandro Scognamiglio e dal prof. Giuseppe Nota fiduciario condotta vesuviana interna, interverranno il dott. Gaetano Pascale Presidente Slow food Campania ("Gastronomia buona, pulita e giusta"), il prof. Carmine Cimmino storico e pittore ("l'uomo vesuviano e la sua tavola") l'arch. Salvatore Cimmino labor. Architettura, Urbanistica e Design ("la città vesuviana : Campania Felix"), il dott. Enrico Cascone, pres. Pro Loco Sant' Anastasia ("promuovere l' agro vesuviano"), il sig. Franco Mosca, Pres. Pro Loco Somma Ves.na ("l' archeologia vesuviana come risorsa"). Agli allievi autori del piatto più originale sarà assegnato un premio economico offerto da ISOLDAL.ES. s.a.s. (isolamenti termici e bonifica amianto) —Somma Vesuviana.

(martedì 27 maggio 2008 alle 12:44)

SEGNALA QUESTO ARTICOLO AD UN AMICO

Introduci l'e-mail del destinatario:

Segnala

Rispondere all'articolo