

COMUNICATO STAMPA

Federico Valicenti, chef e patron del ristorante Luna Rossa in Terranova di Pollino, (PZ)- Basilicata- è stato scelto da Slow Food a far parte della delegazione dei Cuochi Italiani a Terra Madre 2008 che si svolgerà a Torino dal 23 al 27 Ottobre in occasione del Salone del Gusto.

Terra Madre è la più grande manifestazione organizzata da Slow Food ed ha l'ambizione di accogliere rappresentanti delle Comunità del Cibo, docenti, giovani provenienti da tutto il mondo impegnati a lavorare per promuovere una produzione alimentare locale, sostenibile e rispettosa dei metodi ereditati e consolidati nel tempo. I cuochi hanno un ruolo fondamentale in questo sviluppo. Sono gli interpreti di un territorio che valorizzano attraverso la loro creatività. I cuochi di Terra Madre hanno capito che non si può separare il piacere dalla responsabilità verso i produttori, senza i quali non esisterebbe una cucina di successo. I ristoranti sono i luoghi ideali per trasmettere questa filosofia ai consumatori. I cuochi rafforzano le Comunità del cibo dialogando con i produttori, e per questa via lottano anche essi contro l'abbandono delle culture tradizionali e la standardizzazione del cibo.

L'impegno dello chef Valicenti è richiesto nelle giornate del

25 ottobre alle ore 15 per la Rete dei Cuochi (sala A Oval) dove si discuterà di : sostenibilità al ristorante, sostenibilità dei ristoranti. Punti critici, i falsi miti, i problemi veri. Come creare un percorso virtuoso per servire cibo a basso impatto.

26 ottobre alle ore 10 rete dei cuochi -le radici di un mito(sala A Oval) il ruolo dei ristoranti nella promozione dei prodotti locali.

Giorno dopo giorno, la famiglia di Terra Madre si arricchisce, si organizza per meglio tutelare prodotti e culture culinarie locali. Nel loro quotidiano le comunità di terra Madre danno concretezza al concetto di qualità di Slow Food. Buono, pulito e giusto, dove buono si riferisce alla qualità e al gusto degli alimenti, pulito a metodi di produzione, rispettosi dell'ambiente, giusto alla dignità e giusta remunerazione dei produttori e all'equo prezzo dovuto ai consumatori.

Anche in questa edizione sarà protagonista la rete che negli anni Terra Madre è riuscita a creare e che si è costituita e rafforzata grazie a tutti coloro che hanno agito per preservare, incoraggiare e promuovere metodi di produzione alimentare sostenibili, in armonia con la natura, il paesaggio, la tradizione. Al centro di quest'impegno c'è un'attenzione particolare per i territori, per le varietà vegetali e le specie animali che hanno permesso nei secoli a preservare la fertilità delle terre.