



Slow Food®

Massico e Roccamonfina

“Il futuro del cibo è il futuro della Terra. Il cibo è stato snaturato fino a diventare un mero prodotto di consumo, privato dei valori profondi che ha sempre avuto, è diventato sprecabile, una merce qualsiasi, altamente insostenibile in tutte le sue fasi, dalla sua coltivazione fino all'atto di mangiare. Riscoprire la centralità del cibo nelle nostre vite e nelle nostre attività, ci può aiutare a trovare una chiave interessante per immaginare un futuro migliore. Saranno i contadini a salvare il mondo, con i loro saperi, grazie alla loro estraneità con il modello di pensiero imperante, grazie al fatto che sanno lavorare in sintonia con la natura, con la madre Terra.”

Carlo Petrini



Domenica 17 gennaio 2010, ore 11.30 a Sessa Aurunca

Presso la Fattoria Monte Ofelio in Via Monte Ofelio 2

*La condotta Slow Food “Massico e Roccamonfina” in collaborazione con Fattoria MonteOfelio
presenta*

2ª Giornata dei coproduttori del Massico e del vulcano spento di Roccamonfina

Il maiale nero casertano

Programma dell'evento.

Ore 11.30 Saluti di benvenuto e introduzione al tema della giornata a cura della Fattoria Monte Ofelio

Ore 12.00 “Del maiale non si butta niente” dai tagli freschi ai salumi, dai salami allo zampone.

Ore 12.30 Le preparazioni dimenticate: il quinto quarto e i cicoli, lardo e sugna.

Ore 13.00 **Momento conviviale con degustazioni di soffritto e cicoli preparati insieme.**

Ore 14.00 Saluti.

Contributo per la partecipazione 15,00 € per i soci Slow Food, 20,00€ per i non soci. E' necessario prenotarsi scrivendo una mail a info@massicoeroccamonfinaslow.it o telefonando a 3382364032 (Doris Formisano responsabile di condotta per i progetti sull'alimentazione locale)

Parte della quota andrà a sostegno delle comunità del cibo di Terra Madre, comunità che si spera di riuscire ad attivare al più presto sul territorio.