

Prodotti tipici dei parchi oggi convegni e dibattiti

La cultura del mangiar sano al centro dell'incontro coordinato da Vicinanza Iniziative per i bambini e workshop sui modi di raccontare i territori italiani

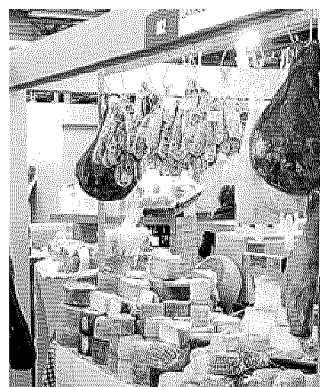
► L'AQUILA

Oggi terza giornata della mostra-mercato del Salone dei prodotti tipici dei parchi d'Italia. Tra gli appuntamenti in programma oggi nell'area dell'ex Polo elettronico di Pile, c'è il convegno «Il valore della biodiversità per Slow food», che si terrà alle 11. Al convegno, coordinato dall'ex direttore del *Centro* e oggi direttore editoriale Finnegil, **Luigi Vicinanza**, si parlerà della cultura del «mangiare slow», ossia del recupero di un'alimentazione sana, diversificata e di qualità attraverso la riscoperta delle produzioni tipiche, *mission* dell'associazione fondata da **Carlo Petrini**, che contrappone appunto il mangiar sano all'alimentazione industriale e di massa. Tra gli ospiti ci sarà il presidente della Fondazione Slow food per la biodiversità, **Piero Sardo**, e poi **Simone Angelucci** dell'ufficio per la biodiversità del Parco nazionale della Majella, **Silvia De Paulis** del Servizio agro-silvo-pastorale del Parco nazionale del Gran Sasso, **Dario Febbo** direttore del Parco nazionale d'Abruzzo e **Giuseppe Paris**, direttore generale Gal Gran Sasso Velino. Tra gli altri appuntamenti, dalle 11 alle 13 si terrà anche il convegno «iPhone-iEat» con lo scrittore e autore televisivo **Carlo Cambi**. Proseguono anche oggi le fattorie didattiche con bambini delle scuole aquilane. Già ieri i bambini di sei scuole primarie ed elementari hanno conosciuto il mondo degli animali d'allevamen-



In alto e sotto due immagini del salone dei prodotti tipici in corso nell'area ex Italtel

to, partendo dal «percorso del latte» (mungitura delle pecore e preparazione del formaggio), fino alla lavorazione della lana, con la tosatura e la filatura. I bambini hanno avuto la possibilità di lavorare il materiale aiutati dal personale della fattoria didattica. Altri due appuntamenti per i più piccoli sono stati dedicati al mondo degli asini e delle api. Un percorso che oggi sarà replicato per i bambini di altre scuole. Ma la giornata di ieri è stata caratterizzata an-



che da due convegni organizzati in collaborazione con Federparchi e **Symbola**. Doppio appuntamento, poi, con il *workshop* «Nuovi modi per raccontare i territori italiani» e il dibattito «Un marchio per riconoscere e comunicare la qualità». Intanto ieri anche lo chef del ristorante Reale Casadonna (Castel di Sangro), **Niko Romito**, ha fatto la sua incursione al Salone dei prodotti dei parchi. (m.g.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA