

La "condotta" di Matera organizza diverse serate a partire da giovedì

Lo Slow Food day

Il 18 giugno si festeggia il venticinquennale di attività

MATERA - Il 18 giugno Slow Food organizza in 300 piazze italiane il primo Slow Food Day, la festa nazionale che celebra anche i 25 anni di attività. E lo fa in modo coinvolgente e originale, esaltando l'alleanza tra le Condotte, rappresentanze locali dell'associazione, e gli agricoltori di prossimità. Il forte radicamento sul territorio è da sempre uno dei punti di forza di Slow Food: con la giornata del 18 giugno, le Condotte avranno l'opportunità di far conoscere la propria attività e il proprio impegno nella salvaguardia e promozione del patrimonio enogastronomico locale. Anche la Condotta di Matera ha organizzato una serie di eventi per ce-

lebrare degnamente questo importante appuntamento nazionale. Si comincia giovedì 16 giugno, presso la Birreria Groove di Matera, dove è stata organizzata una cena dedicata ai prodotti locali (Pane di Matera Igp, formaggi e carne dell'Associazione Provinciale Allevatori) abbinati a birre italiane ed estere. Il giorno 17, poi, è prevista una cena presso il Ristorante La Diciannovesima Buca, dove si celebrerà il gemellaggio della Condotta materana con la Condotta "cugina" tedesca della Mosella; in questa occasione ad accompagnare un menù rigorosamente a base di prodotti locali ci sarà il Riesling, famoso vino di quella zona, anche se si

prevede una piccola escursione "fuori tema" a base di weiss wurstel, i famosi wurstel bianchi, che il fiduciario della Condotta tedesca, Timo Stolben, ha già preannunciato di voler portare con sé. Sabato 18 giugno, infine, un menù fortemente caratterizzato sul territorio: si comincia a pranzo, presso la Pizzeria Van Gogh, con la "Pizza dell'Alleanza", una pizza realizzata utilizzando Caciocavallo Podolico, Olive infornate di Ferrandina e Pezzente della Montagna Materana, che sono tutti Presidi Slow Food lucani. A questa pizza speciale sarà abbinato un calice di vino, a scelta, fra quelli delle Cantine Masseria Cardillo, Masseria del Mezzano

e Tenute Iacovazzo. In serata, invece, presso il ristorante Hemingway, una prestigiosa cena finale dedicata ai vini rossi, ai formaggi ed alle carni della nostra regione, in collaborazione con l'Associazione Provinciale Allevatori di Matera, che ha fortemente creduto in questa iniziativa. Nel corso di tutta la giornata del 18 giugno un banchetto della Condotta ospiterà materiale divulgativo sulle iniziative di Slow Food, oltre alla presenza di alcuni allevatori, agricoltori ed operatori agroalimentari, con i quali sarà possibile parlare di produzioni di qualità del nostro territorio e scoprire un mondo spesso volte dimenticato e trascurato.

**Il Pane di
Matera sarà
protagonista
il 16 giugno**

