



COMUNICATO STAMPA

IL FONDATORE DI SLOW FOOD CARLO PETRINI IN ABRUZZO PER DISCUTERE DI ANTICHI MESTIERI, NUOVE OPPORTUNITA' Lunedì 4 Giugno - CASADONNA - CASTEL DI SANGRO - ore 17.30

L'arte del saper fare cose belle, utili, buone e la riscoperta del valore del lavoro, quello artigiano, in particolare, capace, oggi, nell'era della globalizzazione, di dare risposte alle crescenti esigenze di occupazione, riportando al centro del dibattito le conoscenze e i talenti degli abruzzesi, come strumenti per creare nuove economie. Di questo, e di molto altro, si parlerà nell'incontro dal titolo **"Antichi mestieri, nuove opportunità"**, promosso da Slow Food Abruzzo - Molise e in programma **lunedì 4 giugno a Castel di Sangro**, nella struttura ricettiva Casadonna, sede della scuola di alta formazione per giovani cuochi dello chef abruzzese Niko Romito, alle ore 17:30.

Ospite d'eccezione, Carlo Petrini fondatore e presidente internazionale di Slow Food, l'associazione nata nel 1986 che promuove il cibo come portatore di piacere, cultura, tradizioni, identità, e uno stile di vita, oltre rispettoso dei territori e delle tradizioni locali e che conta 100.000 iscritti, volontari in 150 Paesi.

Si partirà da esempi virtuosi, dal racconto di esperienze personali, di scommesse che hanno portato alla costruzione, in taluni casi, di vere e proprie aziende, nell'incontro, aperto al pubblico e realizzato da Slow Food Abruzzo-Molise con il sostegno di **Niko Formazione** e **Consorzio Citra**, a cui prenderanno parte **Paolo Gatti**, assessore alla formazione della Regione Abruzzo, **Rosetta Germano**, imprenditrice agricola del Parco Gran Sasso Monti della Laga, **Niko Romito**, chef bistellato del Ristorante Reale, **Giuseppe Ursini**, produttore di olio e **Francesco Paolo Valentini**, vignaiolo d'Abruzzo. A stimolare le riflessioni di una tavola rotonda d'eccezione, le domande del giornalista de La Repubblica **Marco Panara**, autore del volume "La malattia dell'occidente", un affresco puntuale del perché nel mondo occidentale il lavoro non vale più (o, per lo meno, del perché vale assai meno di poco tempo fa, e di quanto vorremmo valesse).

Con Carlo Petrini e con tutti gli ospiti, si rifletterà sulle prospettive di occupazione per i giovani in un contesto di crisi economica e industriale e sull'importanza di riaffermare il valore delle arti pratiche e di antichi mestieri in una società nella quale l'imporsi di sfrenate politiche liberiste ha "svuotato" il senso del lavoro ma in cui le conoscenze e il *savoir faire* legate all'artigianato e all'agricoltura rappresentano ancora, non solo validi strumenti sui quali basare l'attività lavorativa del singolo individuo, ma una prospettiva per intendere la realizzazione della collettività impostata sul riconoscimento del valore della cultura, del bello e del saper fare.

Al termine dell'incontro-dibattito, andrà in scena la *pièc* "Mio nonno l'olivo" con Fausto Roncone e Matteo Di Claudio per la regia Giacomo Vallozza, spettacolo teatrale che racconta il mondo che scompare di un uomo che, giunto al tramonto della propria esistenza, vede nel nuovo che avanza l'inesorabile fine anche del rapporto dialettico tra l'uomo e la natura. Dove andrà a finire la sapienza del contadino, dello stagionale, dell'artigiano dopo il trapasso di questi mestieri? E' la domanda che aleggia nel racconto di Fausto Roncone che, come un vecchio cantastorie, altro mestiere scomparso, inviterà gli spettatori a riflettere.

Info e contatti per i giornalisti 3479556052

Castel di Sangro, 30 Maggio 2012