

L'APPUNTAMENTO

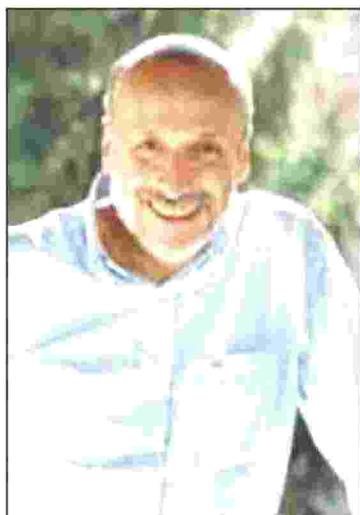
Oggi a Ugento il fondatore Carlo Petrini Natura e cibi bio: il territorio abbraccia il pensiero Slow Food

● Entrano nel vivo i lavori del Consiglio Internazionale di Slow Food, convocato sino a domani nel Parco Naturale di Ugento.

Tra gli appuntamenti più attesi ai quali prenderanno parte i membri dell'assemblea e una ventina di rappresentanti di Slow Food International, l'incontro con Carlin Petrini, fondatore e presidente dell'organizzazione: nel 2008 'The Guardian' lo ha inserito, unico italiano, tra le 50 persone destinate a salvare il pianeta e, solo la settimana scorsa, è stato nominato "Ambasciatore Speciale della Fao in Europa per Fame Zero". Non è la prima volta che viene in Puglia - appena due anni fa fu ospite a Torre Guaceto per i Mercati della Terra e del Mare.

Questa sera alle 18.30, nelle sale del Nuovo Museo Archeologico di Ugento, Petrini presenterà il libro-manifesto "Buono, pulito e giusto" (Giunti), ristampato in una nuova edizione per i 10 anni della pubblicazione (2005-2015), e l'Enciclica di Papa Francesco "Laudato si'", di cui il padre fondatore di Slow Food ha curato una guida per la lettura.

Co-protagonista dell'incontro, condotto da Mario Carparelli (Presidio del Libro del Capo di Leuca), sarà il filosofo



Carlo Petrini, fondatore e anima di Slow Food: stasera a Ugento presenterà il suo nuovo libro-manifesto

Nuccio Ordine che tesserà un "elogio della lentezza" ispirandosi al suo nuovo libro "Classici per la vita. Una piccola biblioteca ideale" (La nave di Teseo). In serata, poi, Petrini e i delegati Slow Food si sposteranno a Santa Maria di Leuca, al Circolo della Vela, dove verrà loro presentato il progetto

Il libro

Sarà presentato il volume "Buono, pulito e giusto" in una nuova edizione

Cap Salento, Comunità degli agricoltori e pescatori, finanziato dalla **Fondazione con il Sud**.

La conservazione e la valorizzazione dei valori ecologici e culturali dell'area sub regionale Salento. Saranno al centro dell'intervento di Marcello Longo, responsabile del progetto e delegato della Fondazione Slow Food per la biodiversità, che sempre questa sera presenterà i primi risultati al Consiglio Internazionale, insieme ai pescatori e agli agricoltori coinvolti. E per l'occasione, per i delegati slow food presenti saranno organizzati dei piccoli mercati e della terra e del mare con il fine di valorizzare e promuovere la biodiversità enogastronomica presente nelle aree protette.

Un'occasione per tutto il territorio salentino che, con i suoi prodotti e con la sua "filosofia" del cibo spesso coincidente con il messaggio di Slow Food, potrà confrontarsi con gli esperti provenienti da tutto il mondo. Un riconoscimento per tutto un territorio.