



Radio Romania International



2010-12-14

[Attualità](#) | [Raccontare Romania](#) | [Destinazione Romania](#) | [Romania - Moldova](#) | [Romeni in Italia](#) | [Euranet News](#) | [La comunità storica italiana di Romania](#) | [Turista in Romania, alla scoperta di terre e sapori](#)

Invito, all'insegna dello "slow food", nella cucina di Moromete

Ultimo aggiornamento: 2010-12-09 20:09 EET

[Print](#)



Il posto ideale per chi visitasse la nostra capitale Bucarest e volesse conoscere i prodotti e la tradizione gastronomica romena è il mercato del contadino ospitato nel fine settimana

dall'edificio dell'ex Borsa delle Merci. Il mercato del contadino è stato certificato nel 2010 come "mercato della terra Slow food" ed è curato dal Gruppo di Iniziativa intitolato al grande gastronomo romeno Radu Anton Roman, un gruppo di appassionati della gastronomia romena. Il gruppo ha aderito al movimento Slow Food di cui condivide i principi, soprattutto quello della necessità di promuovere i piccoli produttori e i prodotti tradizionali. Va detto che "I mercati della terra" sono un'iniziativa della Slow Food che riprende l'esperienza dei mercati contadini già presenti in vari paesi del mondo, migliorandola con regole più severe a favore dei consumatori. Ai mercati della terra i consumatori possono comprare direttamente dai piccoli produttori che hanno così l'occasione di raccontare le caratteristiche dei prodotti che vendono e di offrire così un biglietto da visita del proprio territorio.

Il Gruppo di Iniziativa "Radu Anton Roman" milita da oltre 3 anni per la creazione di mercati alternativi di prodotti tradizionali destinati a riavvicinare i consumatori ai produttori e a sostenere la filiera corta, ossia un sistema di distribuzione corretto ed equo che colleghi le fattorie contadine ai mercati e che salvaguardi le vecchie ricette di prodotti tradizionali, elementi di patrimonio culturale. Nell'ambito del Mercato della terra di Bucarest, il Gruppo ha avviato nel 2009 un interessante progetto di educazione del gusto dei consumatori, allestendo all'aperto una cucina dove i visitatori del mercato della terra potevano assaggiare in un'atmosfera di convivialità zuppe e minestre contadine di stagione preparate apposta per loro. L'iniziativa è continuata quest'anno come racconta Tiberiu Cazacioc, del Gruppo di Iniziativa Radu Anton Roman:

"Quest'autunno abbiamo continuato con il progetto culinario "La cucina di Moromete" in cui vengono serviti in ciottole di argilla tipiche della civiltà rurale romena piatti contadini preparati proprio con i prodotti che si vendono al mercato della terra, accanto a diverse specialità di pane al forno. Un piatto molto apprezzato è stato la zuppa tradizionale romena con tagliatelle, detta da noi "zuppa della signora". Immane accanto a questi piatti contadini

[English](#) | [Română](#)
[Español](#) | [Français](#)
[Italiano](#) | [Srpski](#)
[Русский](#) | [Українська](#)
[中文](#) | [العربية](#)
[Deutsch](#) | [Armâneaşti](#)

WMA

64kbps : [1](#) [2](#) [3](#)

128kbps : [1](#) [2](#) [3](#)

MP3

64kbps : [1](#) [2](#) [3](#)

128kbps : [1](#) [2](#) [3](#)

AAC+

48kbps : [1](#) [2](#) [3](#)

64kbps : [1](#) [2](#) [3](#)

RRI ON DEMAND
via





la saporitissima carne tipica di pecora, maiale e manzo affumicata e i formaggi stagionati e le specialità di pane preparate secondo ricette tradizionali con noci oppure olive dalle cosiddette "Creatrici di pane", un gruppo di persone appassionate di sperimenti culinari".

Secondo Tiberiu Cazacioc, tutto è stato pensato per richiamare l'attenzione sulla qualità del cibo che mangiamo, che dovrebbe essere buono dal punto di vista organolettico, ma anche giusto e pulito, ossia prodotto nel rispetto dell'ambiente, della salute dei consumatori e delle tradizioni locali, come recita lo slogan della Slow Food.



"Nella cucina di Moromete si cucina solo con prodotti freschi, attentamente selezionati dalle masserie contadine, e tutto per far assaggiare ai visitatori i piatti e i prodotti dal gusto genuino che sono abituati a mangiare solo a casa.



Praticamente, chi viene a fare la spesa al mercato della terra può concedersi un momento di tranquillità a tavola e accontentare il palato".



Quest'anno, il 10 dicembre, il Gruppo di Iniziativa "Radu Anton Roman" si affianca un'altra volta alla rete mondiale delle comunità del cibo "Terra Madre", nata sotto l'egida della Fondazione Slow Food, per festeggiare la "Giornata di Terra Madre". La Giornata è stata indetta il 10 dicembre del 2009 quando la fondazione ha celebrato i suoi 20'anni di attività a sostegno della biodiversità alimentare.



"Con gli eventi organizzati per la Giornata di Terra Madre vogliamo far capire ai consumatori romeni che mangiare bene e sano non significa andare a riempirsi il carrello al supermercato. Anche noi per questo anniversario abbiamo organizzato una serie di eventi di educazione del gusto assieme ad altre ong romene operanti nel campo della tutela ambientale e dello sviluppo rurale con cui, due settimane fa, abbiamo avviato il primo partenariato nongovernativo per una Politica Agricola Equa e Sostenibile. Insieme abbiamo lanciato una piattaforma di sostegno con l'obiettivo di trasmettere un messaggio sulla necessità che la Politica Agricola Comune, che finanzia una serie di attività di sviluppo rurale nei paesi membri dell'Ue, quindi anche in Romania, sia sempre più orientata verso le comunità locali, verso i piccoli produttori e verso la salvaguardia della biodiversità. E abbiamo deciso che la Giornata di Terra Madre 2010 è una buona occasione di discussione su questa piattaforma e di elaborazione di una strategia per sottoporre all'attenzione delle autorità romene e della stampa gli argomenti connessi all'orientamento dei fondi comunitari verso i piccoli farmer al fine di consolidare la base dello sviluppo rurale. Innanzitutto, per aiutare i piccoli produttori a portare al mercato prodotti di buona qualità, atti a promuovere la cultura agricola e gastronomica tipiche romene, e a farsi apprezzare nel loro giusto valore".



[Alla scoperta delle attrattive della Transilvania a bordo del treno d'epoca](#)

[Alla scoperta dei ponti di Timisoara](#)

[Geoagiu Bai - destinazione turistica europea di eccellenza nel 2010](#)

[Timisoara, città culturale](#)

[La Romania torna al Salone del Gusto e a Terra Madre, a Torino](#)

[Malga ecologica nella provincia di Alba](#)

[Impressioni sulla Romania](#)

[Il Premio del Gusto Superiore per la marmellata di prugne di Topoloveni](#)

[La via delle chiese in legno del Maramures](#)

[Viaggio in "mocanita" sulla Valle del Vasser](#)

[Fiera di prodotti tradizionali e biologici romeni a Bucarest](#)

[Ottava tappa del Campionato Internazionale di Cucina all'aperto a Cluj](#)

[Il Festival di rievocazione storica "A nome della rosa" di Rasnov](#)

[La contea romena di Hunedoara aderisce al progetto](#)



Rubriche

[Pagine di storia](#)

[Società](#)

[Sfida al futuro](#)

[Terra XXI](#)

[Documentari](#)

[Business Club](#)

[Agenda Culturale](#)

[Turista in Romania, alla scoperta di terre e sapori](#)

Ascolta

L'orario dei programmi in lingua italiana di RRI

Ore (UTC)	17.00 - 17.30
15.00 - 15.30	19.00 - 19.30

Weather Forecast

Curs valutar: 13 Dec 2010

EUR: 4.2929 RON
USD: 3.2468 RON



La mascotte storica di RRI