

COPERTINA INIZIATIVA SLOW FOOD NELLA MASSERIA LILITH

I formaggi narrati da Piero Sardo

● Sapidi, deliziosi, proteici: che passione i formaggi. Al Lolith Ristorante della Masseria Copertini di Vernole, Slow Food Lecce organizza un nuovo appuntamento dedicato al cibo buono, pulito e giusto.

Questa sera dalle 20 (ingresso libero) Piero Sardo, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità, presenterà il volume "Formaggi naturali. Viaggio alla scoperta dei migliori d'Italia" con la partecipazione dei produttori Paolo Ciapparelli (Bitto Storico Ribelle) e Giuseppe Bramante (Caciocavallo podolico del Gargano), entrambi presidi Slow Food, e Marcello Longo

(coordinatore dei Presidi e delle comunità di Terra Madre in Puglia). Dalle 21 tutti a tavola con il menù ideato e preparato da Miriana e Matteo, chef del ristorante gestito dalla Famiglia Tramis, che è inserito nella guida "Osterie d'Italia" di Slow Food con il riconoscimento della chiocciola. Zucca arrostita, burrata naturale, cicoriella frita e mandorle salate; risotto allo storico ribelle con fichi secchi e riduzione di Negroamaro e altre bontà. In abbinamento i vini delle Agricole Vallone, azienda presente nella guida Slow Wine.



Resta avvolto nel mistero il tema "fermenti" nei formaggi. Grazie al fatto che non è necessario indicarli in etichetta, si ignorano il rischio di standardizzazione e la perdita del legame con il territorio che l'aggiunta di fermenti porta con sé. Slow Food propone la via dei "formaggi naturali", una cinquantina di produzioni a latte crudo ed essenti da aggiunte non autoctone scelte da Piero Sardo, ideatore e promotore di questa svolta. Le storie eroiche di chi li produce e le schede per scoprire l'assoluta eccellenza italiana nel panorama caseario.

Nato a Bra, Piero Sardo è presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità dal 2004. Tra i fondatori di Slow Food, giornalista, curatore di diversi volumi su formaggi e prodotti tipici, è tra gli ideatori di alcuni dei più importanti progetti di Slow Food (Arca del Gusto, Presidi, Mercati della Terra) ed è impegnato nelle varie campagne della fondazione, in particolare quelle per la difesa dei formaggi a latte crudo. Info 3206982141 - 3476758177 - slowfoodlecce@gmail.com.

BITTO
 Un momento della lavorazione del formaggio tipico che stasera sarà protagonista a Copertino

