



Santarelli

mento: è questo l'obiet-
terza edizione. Temi più
zione di quest'anno, se
lia Eurispes" gli italiani
iriani sarebbero circa 7
i ottimistiche. Eurispes

“SE NE TROVA DOVUNQUE E SI PRODUCE A VAGONATE” Così si dequalifica un prodotto Graziano Pozzetto, ospite del Lions, ha criticato il formaggio di fossa

RUBICONE (cf) Si è svolto nella serata di giovedì il meeting del Lions Rubicone con il critico gastronomico Graziano Pozzetto. Tema “La Valmarecchia al Rubicone”. La Valmarecchia, la valle tanto amata e celebrata da Tonino Guerra, è stata la protagonista dell'intricante racconto gastronomico che Graziano Pozzetto, scrittore e studioso delle unicità gastronomiche della Romagna, ha imbandito alla conviviale del Lions Club del Rubicone. Con il suo stile forbito e colorito, ha parlato della cultura del cibo in Valmarecchia: dalla cucina tradizionale agli antichi pranzi rituali dell'anno, dalle minestre alle storie sul pane, dalle piadine ai prodotti tipici mareschiesi della terra: erbe, frutti, castagne, funghi e tartufi, prodotti che meritano



La serata del Lions Rubicone

considerazione per i loro sapori originali e unici come il formaggio di fossa di Tamello o il pane di Maiolo. Da “romagnolaccio” che non teme nessuno e non ha

peli sulla lingua, ha selezionato prodotti e produttori, ha contestato il mercantilismo che porta sulle tavole degli italiani prodotti dequalificati “ Il formaggio di fossa - ha evidenziato Pozzetto - non può e non deve essere come quello di oggi che si trova dovunque e si produce a vagonate”. “ La ricerca del cibo portatore di piacere, cultura, tradizioni, identità , di prodotti locali e spesso artigianali, dovrebbe essere l'obiettivo che tutti noi dovremmo perseguire per uno stile di vita, oltre che alimentare, rispettoso del territorio e delle tradizioni locali e ricco di memorie” ha concluso il presidente del Lions club del Rubicone Stefano Berlini, ringraziando il relatore, Graziano Pozzetto, uno dei fondatori di Slow Food.

“N... ..”