

Acquapendente, concluso l'evento "Dalla terra alla tavola"



ACQUAPENDENTE (Viterbo) – Riceviamo e pubblichiamo: “Presso S’Osteria38 ad Acquapendente, albergo e ristopizzeria, si è svolto venerdì 26 gennaio un evento finanziato da ARSIAL che ha visto svolgere il tema “Dalla terra alla tavola”.

Durante la serata si è cercato di raccontare agli intervenuti come sia importante e complesso il percorso che porta i prodotti che nascono nei campi dal lavoro e dalla passione dei nostri agricoltori, fin sulle tavole nei piatti sia nel mondo della ristorazione ma anche nelle nostre abitazioni private.

S’Osteria38 gestito da Alicenova soc. coop. che si occupa anche di assistenza ed inclusione sociale è ristorante, punto vendita di prodotti tipici ed albergo ed è situato ad Acquapendente subito dopo l’ingresso di Porta della Ripa dove convenzionalmente si trova localizzata la 38° tappa della Via Francigena.

L’evento si è tenuto in coda alla materiale realizzazione di un’idea di alcuni amici, appassionati di agricoltura e delle tradizioni agricole, che al confine tra Lazio Umbria e Toscana ha voluto ricreare e raccontare di come una farina di grano tenero può ancora essere prodotta ricorrendo ad arcaiche

pratiche agricole oramai passate e lontanissime dal mondo della attuale meccanizzazione agricola.

Per questo, innanzitutto la ricerca di una semente di grano antico VERNA certificata fornita dalla azienda agricola Villa Sant'Ermanno iscritta al Consorzio Toscano Tutela Cereali, poi la preparazione del terreno ,la semina rigorosamente manuale a spaglio ed infine la mietitura manuale, hanno segnato il percorso che è stato fissato da un video girato appositamente per fissare con gli attuali mezzi video fotografici quello che succedeva nei campi molto tempo fa, del quale molti non hanno memoria e che è stato presentato durante la serata.

Ecco che a metà strada tra arte e lavoro, antichi movimenti, tecniche, artifici e storia hanno trovato incontro nella serata alla S'OSTERIA38 dove oltre rivivere certi mestieri e certe tradizioni si è parlato anche di attualità con l'intervento del Dott. Paolo Garuglieri direttore del Consorzio Toscano Tutela Cereali che tra le altre cose detiene la conservazione e la distribuzione della semente del grano Verna.

Elisa Calanca coordinatrice dello spazio della S'OSTERIA38 e tutto lo staff della cucina e della pizzeria si sono adoperati per preparare un percorso di degustazione utilizzando la preziosa farina di grano VERNA riuscendo a fare gustare ai presenti i profumi ed i sapori di questa preziosa materia prima, mentre il Dott. Garuglieri rappresentava agli astanti gli studi ed i test realizzati presso il dipartimento alimentare dell' Università di Firenze atti a testimoniare le oramai scientificamente provate doti salutari del marchio VERNA.

Il cibo, l'arte della sua preparazione di cui maestri come Pellegrino Artusi si sono adoperati nel documentare, i tanti agricoltori che ogni giorno con pazienza e passione si adoperano per la produzione delle materie prime con cui questo

viene preparato, le tante attività di ristorazione che come S'Osteria38 non si accontentano di quello che c'è, ma fanno della ricerca delle materie prime un lavoro intenso, difficile ma pieno di soddisfazioni, tutto questo fa parte di una sfera di sensazioni che partendo da fatica e sudore e passando dal gusto e dall'olfatto, inevitabilmente arrivano alle emozioni, soprattutto quando il racconto passa inevitabilmente dai ns ricordi e dalle nostre tradizioni".