

L'IDEA SERATA SLOW FOOD E WWF

Le carni "brasileire" del Pantanal trionfano a Teramo

Giovedì 24 marzo 2011, ore 19, presso il Ristorante Borgo Spoltino, Mosciano Sant'Angelo, Slow Food Abruzzo, in collaborazione con WWF Italia presenta una convention dedicata alla promozione e valorizzazione delle carni bovine della Pianura del Pantanal, Regione del Brasile al confine con l'Amazzonia, "L'Abruzzo incontra il Brasile". Il Pantanal è la più grande zona umida continentale del mondo e si estende dalle regioni brasiliane del Mato Grosso e Mato Grosso del Sud alla Bolivia e al Paraguay. Quest'area rappresenta uno degli ambienti naturali più importanti del Brasile con un patrimonio di biodiversità unico nel suo genere. In questo contesto naturale opera l'associazione brasiliana dei bovini di carne biologica (ABPO), nata nel 2001 da un

gruppo di allevatori che ha basato la propria produzione sul più rigoroso rispetto dei delicati equilibri ambientali. Da tempo, infatti, l'associazione ha avviato collaborazioni con numerose organizzazioni ambientaliste, tra cui il WWF, le quali hanno riconosciuto che il loro tipo di allevamento è un'alternativa produttiva che contribuisce alla conservazione ambientale della regione. Dal progetto di cooperazione tra l'Istituto "G. Caporale" di Teramo ed il Governo del Mato Grosso del Sud nasce l'occasione di questi incontri, ideati per valorizzare lo straordinario patrimonio agroalimentare e culturale del Pantanal. Il programma prevede alle ore 19 i saluti delle autorità. Proiezione del documentario sul Pantanal; interverranno per l'occasione Leonardo Leite de Barros, Presidente ABPO, Massimo Pellegrini, WWF Italia, Raffaele Ca-

vallo, Presidente Slow Food Abruzzo-Molise e Vincenzo Caporale, Istituto Zooprofilattico di Teramo G. Caporale. Alle ore 20:30, i presenti si riuniranno presso la Country House Selva de Colli di Borgo Spoltino, Mosciano, per gustare una cena brasiliana a base di carne. Il menù prevede Roast-Beef con Misticanze di campo, Filetti di Arance ed Extravergine di Tortiglione; Mezze Maniche del Pastificio Verrigni con sugo "alla Genovese" e il suo Girello; Filetto alla "Borbonica" con Spinaci saltati; Reale con salsa al Montepulciano d'Abruzzo e Patate "Porchettate"; Mousse di Ricotta con Caffè e Cioccolato e Pizza dolce Classica. Info e prenotazioni: 085 8071021 soci Slow Food e WWF € 20,00 - non soci € 25,00.

Luisa Macignani

