



Slow Food®

Troina

La condotta si propone diversi obiettivi:

- opera per la salvaguardia delle cucine locali;
- opera per la salvaguardia delle produzioni tradizionali;
- opera per la salvaguardia delle specie vegetali e razze animali in via di estinzione;
- opera per una agricoltura più pulita e meno intensiva;
- propone la formazione nelle varie scuole elementari di Troina di un orto scolastico curato proprio dai bambini e dai nonni ortolani affiancato da una formazione teorica in classe sulla stagionalità dei prodotti e cultura alimentare;
- propone ai propri soci dei master, per accrescere la cultura alimentare, articolati in più lezioni con parte teorica, dedicata all'apprendimento della materia a cui seguirà quella pratica rivolta all'analisi sensoriale con la degustazione di prodotti alimentari di qualità in abbinamento a vini o birre;
- organizza dei percorsi del gusto attraverso delle visite in aziende vinicole o zootecniche per esempio, per capire e vedere da vicino la trasformazione del latte dalla mungitura a prodotto finito;
- La condotta inoltre cerca in ogni modo di far emergere i prodotti della cultura enogastronomica di Troina mantenendo alto il livello qualitativo. Infatti insieme ad altre istituzioni, si è riuscito a registrare il marchio della Vastedda cu Sammucu presso la Camera di commercio industria artigianato ed agricoltura di Enna ed in questo modo il Comune di Troina è diventato il proprietario del marchio. I produttori inoltre dovranno rispettare un disciplinare di produzione, ed il regolamento interno del comitato per l'IGP che prevede un organismo di controllo di cui fa parte Slow Food, con il compito di approvare il sistema di tracciabilità del prodotto verificando il rispetto del disciplinare di produzione. Di questo e molto altro si occupa e si occuperà la condotta Slow Food di Troina con il fiduciario Silvio Messina.

Per maggiori informazioni consultare il sito www.slowfood.it