

Slow food youth network, al parco fluviale del Biferno si ragiona di sostenibilità alimentare e ambientale

COLLE D'ANCHISE. *Slow food youth network* approda finalmente anche in Molise e parte da una passeggiata nel verde dal Matese, e in particolare da Colle d'Anchise. Si terrà questo pomeriggio infatti - alle 17.30, presso la Piana dei Mulini - un incontro dedicato al lancio della rete giovani molisana, in occasione del quale relazioneranno esperti e produttori del territorio. Ma cos'è



la *Slow food youth network*? Si tratta di un'associazione internazionale no profit, una rete mondiale di giovani che lavora per migliorare il sistema alimentare in tutto il mondo. Per garantire a tutte e tutti un futuro più buono, pulito e giusto. Questo particolare network riunisce quindi gruppi di giovani appassionati di cibo, chef, attiviste e attivisti, studentesse, studenti e produttori alimentari che partecipano al dibattito pubblico su temi di attualità e introducono i giovani al mondo della gastronomia e della sostenibilità ambientale, a partire dalla sfera della produzione alimentare. In tutto il mondo, attraverso l'organizzazione di piccoli e grandi eventi, i gruppi della rete giovane di *Slow food* si impegnano infatti ad aumentare la consapevolezza su importanti questioni alimentari come lo spreco alimentare e la necessità di arrivare alla vera sostenibilità ambientale del sistema alimentare globale. Nello specifico le ragazze e i ragazzi della Sfyf cercano di sensibilizzare gli altri giovani e la popolazione in generale a proposito delle criticità dei sistemi alimentari e delle distorsioni che si celano lungo le filiere. Tra i temi più discussi nei forum e durante gli eventi di *Slow food* ci sono infatti le agromafie e il fenomeno del caporalato, quello

dell'impatto ambientale delle filiere agroalimentari, oppure in generale le politiche agroalimentari fino ad arrivare ad un tema mai del tutto esaurito che è quello dello spreco alimentare. Ed è anche di questo che si parlerà ovviamente nell'incontro organizzato dalla *Slow food network* Abruzzo e Molise per questo pomeriggio, intitolato 'Officine rurali itineranti' e che non poteva che

svolgersi nei pressi del parco fluviale del Biferno, in un ambiente rurale vocato all'agricoltura, alla tradizione culinaria molisana, ma anche alle bellezze paesaggistiche che solo alcuni territori incontaminati del Molise sanno ancora offrire. Sul piatto - prima dell'aperitivo che si terrà al termine dell'incontro in compagnia dei produttori locali - ci saranno le esperienze dei docenti universitari dell'Unimol Rossano Pazzagli e Marco Petrella, di Alessandra Capocéfalo della Piana dei Mulini, di Dionisio Cofelice del Molino Cofelice, di Rita Salvatore di *Slow food* Abruzzo e Molise, nonché di Laura La Spada e Stefano Rinaldi della rete giovani Abruzzo e Molise della suddetta associazione internazionale. Per tutte le informazioni si può far riferimento all'indirizzo sfynabruzzomolise@gmail.com. Il percorso verso il miglioramento del sistema alimentare mondiale è ancora lungo e tortuoso e passa per specifiche politiche globali, europee e nazionali, ma anche per una cultura del cibo e del territorio più consapevole e sostenibile. Insomma, la rete mondiale di *Slow food* arriva anche in Molise e parte da qui, dalle rive del fiume Biferno e dalle pendici dei monti del Matese.