



VALLEPIETRA - Sabato scorso, è stato un vero successo l'evento organizzato dall'**Enalcaccia Vallepietra**

che contestualmente promuovendo con l'artigianato e la promozione dei prodotti tipici, ha richiamato una grande partecipazione di appassionati e turisti. Una giornata intensa e coinvolgente, con diversi importanti momenti dall'artigianato, all'enogastronomia, da mostre a convegni, dalle tradizioni alla musica, il tutto al fine di scoprire la bellezza e le potenzialità di territorio che non smette mai di stupire.

La qualità mostrata dagli artigiani presenti nella centrale Piazza del borgo montano, ha letteralmente sbalordito i presenti, che con attenta visione hanno scrupolosamente seguito le varie tecniche di lavorazione, acquisendo coscientemente il difficile e minuzioso lavoro dedicato nella realizzazione delle opere dell'ingegno umano.

Nell'aria si respirava un indistinguibile odore di antica tradizione, che ha rapito le menti di tutti i presenti, coinvolti in una giornata scandita magistralmente nei tempi, tutte le dimostrazioni artistiche, le lavorazioni dei prodotti e le varie mostre, tra cui : La mostra micologica, le orchidee spontanee dei Simbruini, il Museo civico e il Museo del gruppo folkloristico I Desperados e della Banda musicale di Vallepietra, hanno avuto il loro spazio, riuscendo a trasmettere l'essenza della storia e della tradizione Vallepietrana.

Eccellente il lavoro svolto dall'Associazione Enogastronomica del Lazio capitanata dallo Chef Andrea Passeri e coadiuvato dallo staff del Prof. Rea dell'Istituto Alberghiero di Fuggi, i quali hanno lavorato duramente per la realizzazione di nuove e deliziose pietanze con i prodotti tipici della Valle del Simbrivio (fagioli, patate, formaggio, trote, ceci, funghi, miele, noci, polenta e tartufo) realizzando esclusivi finger food che hanno rilasciato al palato di chi li ha degustati nuovi ed unici sapori esaltando le papille gustative. Perfette le audizioni sulla mostra micologica, condotte dal Dott. Aldo Terranova con il supporto tecnico del Geom. Alessandro Pastorelli, seguite da un pubblico attento che ha celato un particolare interesse alla conoscenza delle specie funginee. Interessante l'esercitazione alla ricerca del tartufo, eseguita esemplarmente da Matteo Fontana ed il suo fedele Lagotto "Aron". Strabilianti le tecniche di lavorazioni del cuoio, del legno, del giunco, dei monili e del filo di ferro, artistica la trasformazione del latte in formaggio e la filiera del miele, dall'alveare al barattolo. Plateale la lavorazione dei tronchi di faggio, con la motosega di Pino da Lariano, in pochi minuti è riuscito a realizzare enormi funghi porcini ed eleganti fioriere.

Enalcaccia Vallepietra attraverso la giornata evento, ha colto l'occasione per lanciare un importante appello alle nuove generazioni, investire seriamente e responsabilmente sull'agricoltura e sui nobili mestieri dell'artigianato, vanto della tradizione italiana. Lo sperato ricambio generazionale, atteso da tempo non deve più tardare è adesso l'occasione di tornare a

Scritto da Danilo Ambrosetti

Mercoledì 04 Novembre 2015 10:31 -

credere e sperare di far rinascere a nuova vita i nostri territori unici, fortemente a rischio di abbandono a causa di un inarrestabile spopolamento.

A tal proposito sono state annunciate le opportunità del nuovo PSR 2014/2020, strumento di supporto valido, che aiuta concretamente l' imprenditore agricolo, sia nell'incrementare l'azienda, sia nella fase iniziale.