Seguici su acebook Condotta Slow Food Area Berica

Slow Food®
Area Berica

Poiana Maggiore, 30/04/2017

Carissime Socie, carissimi soci,
comunicato forse più scarno questo, rispetto ai precedenti ma, d'altra parte, dopo un mese con cinque, diconsi cinque, appuntamenti, un Vinitaly ed una Pasqua di mezzo, si può correttamente affermare che la mente è stanca...ma che si riprenderà immediatamente nell'emozionante trascrizione della cena dedicata al Marocco.

1. Cena etnica: la cucina del Marocco

La saggezza di tutto l'universo è in una tazza di tè.
(Proverbio Tuareg)

Sono ormai passati alcuni anni da quando è stata proposta per la prima volta e con successo una cena dedicata alla cucina del Marocco; ora, sempre grazie alla consulenza delle signore Saida e Souad ed alla disponibilità e competenza di Monica della trattoria Isetta, si ripresenta l'occasione di inoltrarci nuovamente nei profumi e nei sapori della cucina magrebina ricchi, nel frattempo, delle maggiori conoscenze acquisite. Ora, più incontri si sono succeduti per elaborare un menu che rischia di passare alla storia per completezza, studio, applicazione, perizia e competenza delle signore che si sono attivate prima nella ricerca e quindi nella realizzazione di tutto quello che ora si va ad elencare, in un mini racconto(a più lingue) di come si svolgerà la serata.
Tutto ciò si terrà, come già anticipato nei precedenti comunicati, **VENERDI' 19/05/2017** *presso la famosa* ***Trattoria-Locanda "ISETTA"****, (www.trattoriaalbergoisetta.it)* a **partire dalle ore *20,00 (slow, ma non troppo)***, *nel pieno rispetto del loro credo, visto che il Ramadan inizierà subito dopo. L'inizio prevede il benvenuto tradizionale del Marocco, con dattero e latte, presentato sotto il portico; verrà quindi servito un variegato buffet di apertura dove si è cercato di evidenziare la fantasia, la varietà e la piacevolezza della cucina di questo paese. Pertanto, quasi sicuramente vi saranno:*

Harsha	Pane in Padella
Kafta Dial Ross	Polpette di Riso
Briwat à la Kefta	Involtini di Sfoglia con Carne
Maakouda	Polpette di Patate
Sardin	Sardine Innamorate
Bisara	Zuppa Ricca
Kafta Dial Hodra	Polpette di Verdure
Felafel	Felafel
Taktuka	Caviale di Melanzane
Bastela	Pasticcio delle Grandi Occasioni

Vi sarà anche la possibilità di degustare l'olio del Marocco, da noi richiesto coi potenti mezzi a nostra disposizione e gentilmente fornitoci dal loro Ente Turistico.

Terminato questo primo giro di "consultazioni" ci si porterà all'interno del salone dove saranno proposti

Balbula Dial Chair	*Zuppa di Semola d'Orzo e Verdure*
Cous Cous Dial Bagri	*Cous Cous di Manzo*

Come ogni cena che si rispetti, anche questa terminerà con qualcosa di dolce e qui, purtroppo, la cosa si complica perché le possibilità sono molteplici e nessuno si è assunto l'onere di escludere proposte come *Kaab al Ghazal, Basbousse, Mhalabia all'Arancia* o *Raib*, solo per citarne alcune; nelle prossime sere il duro lavoro della Commissione sarà quello di valutare attentamente onde proporre la migliore scelta. Come si è già avuto modo di dire, è uno sporco lavoro, ma qualcuno deve pur farlo!
A tutto pasto verrà servita *Atay Banaanaa*, la bevanda tipica che accompagna il cibo in Marocco, da noi conosciuta con il nome di The alla Menta (quello serio, però), servita da un autentico magrebino, della regione di Rabat, reclutato per l'occasione. Ma, per gli irriducibili che apprezzano un buon calice di vino, abbiamo optato per un prodotto molto particolare, che sottolineasse con una nota fruttata i profumi di questa serata e la scelta è caduta su **Zabè**, Moscato Giallo Veneto IGT biologico dell'Azienda Agricola ***MUTTA MASSIMO*** di Cortelà di Vò.
Per la danza del ventre si sta cercando di provvedere ma ci è stato fatto notare che vi sono già tanti bei ventri tra i Soci della Condotta e non si vorrebbe creare confusione. Purtroppo, come tutte le cose belle, anche questa ha un suo costo; per questo motivo ai Soci Slow Food e FIDAPA sarà richiesto un contributo di 43 euro, 46 euro per gli aspiranti tali. Prenotazione obbligatoria, da farsi quanto prima e comunque entro il 16/05 o ad esaurimento dei posti, in considerazione delle numerose richieste già pervenute "a scatola chiusa", al solito numero di cellulare **340 1508661** (che ormai dovreste conoscere meglio delle tabelline) o al classico indirizzo mail areaberica@slowfoodveneto.it.
L'augurio è che tutti i partecipanti provino lo stesso piacere, la gioiosa attesa e la stessa curiosa attenzione che abbiamo respirato nell'organizzarla.

2. Il progresso è arrivato anche nell'Area Berica!

Siamo su Facebook! Per fortuna anche nella Condotta dell'Area Berica ci sono le giovani leve che hanno provveduto ad allestire ed instituire questo potente mezzo di comunicazione molto più social e, proprio per questo motivo, di maggior ed immediata fruizione.
Un lavoro a più mani sta cercando di rendere il tutto piacevole con fotografie, commenti ed ammennicoli vari. La speranza, ora, è che tutti, e si sottolinea e si evidenzia il TUTTI, visitino questo nuovo sforzo intellettivo e, naturalmente, appongano il proprio "**Mi piace**"; giusto perché un po' di sana gratificazione stimola i neuroni.

Si conclude così questo comunicato, con l'esortazione, ancora una volta, di seguire il sito regionale www.slowfoodveneto.it dove trovano spazio tutte le iniziative che le diverse Condotte venete propongono oltre al nostro nuovo spazio su Facebook, abbellito con le fotografie delle iniziative proposte dall'inizio di quest'anno. Ma, conoscendo la pigrizia dei nostri lettori, si è preferito riportare in terza pagina la manifestazione che si terrà **domenica 7 maggio p.v. a Bassano del Grappa**, con **vini e prodotti del Triveneto, Austria e Slovenia**. Visto lo spessore , è un delitto non parteciparvi.

Naturalmente, non possono mancare i rituali cordiali e golosi saluti anche se, vista l'occasione, preferiamo accompagnarli anche dal classico saluto del Marocco.

salaam alaikum

Il Fiduciario
Roberto Garolla

VOLETE DIRVI CHE VI VOLETE BENE?
REGALATEVI O FATEVI REGALARE
LA TESSERA DI SLOW FOOD.
IL PIACERE LUNGO UN ANNO

SLOW FOOD: la strada maestra contro l'omologazione dei nostri pasti!
(www.slowfood.it)

Slow Food contribuisce da anni all'**educazione alimentare e del gusto** per far avvicinare adulti e bambini ai principi della **corretta alimentazione**. Per Slow Food mangiare bene è prendersi cura dei propri bisogni e della propria salute ma anche soddisfare la propria mente, nutrendola di storie, emozioni, ricordi **senza dimenticare i piaceri della tavola**!

Slow Food significa dare la giusta importanza al **piacere legato al cibo**, imparando a godere della diversità delle ricette e dei sapori riconoscendo la varietà dei luoghi di produzione ed il rispetto dei ritmi delle stagioni e del convivio.

Slow Food significa **educazione al gusto** come migliore difesa **contro la cattiva qualità**. Uno strumento per la salvaguardia delle cucine locali, delle produzioni tradizionali, delle specie vegetali ed animali a rischio estinzione.

Slow Food significa un **nuovo modello di agricoltura**, meno intensivo e più pulito.

Mangiare in modo "buono", "pulito" e "giusto" sono i valori che animano la grande e variegata comunità internazionale **Slow Food**: oltre **100.000 iscritti** tra consumatori, chef, ma anche massaie, ambientalisti, studiosi e gourmet in **130 paesi** del mondo.
Esistono però anche **le Condotte o Convivium**: piccole comunità locali, circa 400 solo in Italia e più di 1.000 nel mondo, affiliate a **Slow Food**.

Quando compilerai la dichiarazione dei redditi, ricordati dei nostri progetti in difesa dei piccoli produttori del Sud del mondo.
Riportando questo ***codice fiscale 94105130481,***
Potrai destinare il 5 per mille delle imposte alla
Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus

Condotta n.469 dell'Area Berica
Fiduciario: GAROLLA ROBERTO tel. 340 1508661 e-mail: areaberica@slowfoodveneto.it