

# SaronnoNews

## SlowFood Origgio in aiuto della scuola di Amatrice

· Wednesday, January 11th, 2017

Terra Madre, realtà di Slowfood nata come meeting di produttori di tutto il mondo e divenuta poi rete internazionale permanente di agricoltori, allevatori, pescatori, artigiani del cibo, accademici, cuochi, consumatori e gruppi di giovani di oltre 160 Paesi, opera al fine di salvaguardare un armonioso rapporto tra la produzione del cibo e l'ambiente, secondo criteri di sostenibilità, sobrietà, per un'economia più rispettosa dell'uomo e del suo lavoro, nel solco delle tradizioni e senza scartare innovazioni ragionevoli.

Territorio è, in ambito Slowfood, una parola legata alla necessità di dar vita a un sistema alimentare di qualità, salutare e sicuro, oltre che rispettoso dei luoghi in cui si realizzano i modi di produzione, con l'obiettivo triplice di nutrire le persone, proteggere l'ambiente, tutelare le società. In Italia abbiamo un notevole patrimonio di prodotti tipici e "autenticamente" legati a un territorio e alle sue tradizioni con le peculiari e sapienti competenze produttive, affidate ad artigiani e piccoli produttori che, nel tempo, hanno curato e tramandato memoria, identità, radici, cioè lo sviluppo dei territori, facendo rete per utilizzare al meglio tutte le risorse.

**Nel 2016 in Italia il tragico evento del terremoto**, con la lunga scia di devastanti scosse, **ha messo in ginocchio proprio molti territori e produttori** di cibo autentico, a marchio Dop, Doc, ecc.: da subito la

preoccupazione di quelle persone è stata non abbandonare i territori e "ripartire" con il lavoro per ricostruire luoghi, attività e produzioni.

**La Condotta Origgio e Saronnese (Or.Sa.) di Slowfood** già conosce e fa riferimento a piccoli produttori di quei luoghi e si è messa in contatto, tramite canali riattivati, con la realtà di Amatrice, decidendo di aspettare un'indicazione su tempi e modi per un aiuto: «Avevamo pensato di inviare materiale didattico, ma a metà dicembre la dirigente responsabile dell'**Istituto Omnicomprensivo di Amatrice** ci ha invitato a donare fondi per la ricostruzione dell'Istituto direttamente alla struttura stessa. Come avevamo comunicato ai partecipanti alla "Cena ligure" di Settembre, ai quali va il nostro primo grazie, **abbiamo devoluto alla scuola l'incasso della serata**. Come spesso avviene, abbiamo condiviso questa iniziativa con altre realtà del territorio, che ringraziamo di cuore: l'amico Antoine Baviello del panificio gastronomia Acqua&Farina di Saronno, che ha offerto gratuitamente alcuni dei prodotti della Cena Ligure; gli amici dell'Associazione Anziani Origgese, che ha contribuito con una donazione di Euro 1.500,00 e il pub-osteria Cascina Muschiona che ha donato la somma di Euro 200,00». **La somma donata ammonta complessivamente a 4.200,00 euro** e contribuirà a far ripartire questa struttura scolastica, uno dei luoghi cardine del futuro di Amatrice.

---

This entry was posted on Wednesday, January 11th, 2017 at 9:16 pm and is filed under  
You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a  
response, or [trackback](#) from your own site.