

Gli antichi frutti d'Italia s'incontrano a Pennabilli

Rivediamoci per risentire il passato in bocca



Resto del Carlino 21 Settembre 2008

PENNABILLI, I FRUTTI 'DIMENTICATI'

Castagne come tremila anni fa nel giardino di Tonino Guerra

UN APPUNTAMENTO nazionale dedicato ai frutti 'dimenticati', per assaporare la tradizione, la storia genetica di polpe e sapori millenari. E' possibile farlo sabato e domenica prossimi (27 e 28 settembre) a Pennabilli. Ideatore dell'evento, Tonino Guerra: «Ritrovare il proprio passato attraverso un sapore, è una cosa straordinaria. L'evento coinvolgerà tutte le regioni d'Italia, associazioni importanti come i Patriarchi d'Italia, Il Lavoro dei contadini, che attraverso convegni e mostre faranno rivivere gli antichi mestieri e gustare i frutti antichi». «L'idea è partita con l'Orto dei frutti dimenticati del Maestro — afferma Luigi Mattei Gentili, coordinatore del progetto —. Abbiamo pensa-

to di far incontrare tutte le varie realtà italiane che negli anni si sono spese sul tema del recupero di frutti dimenticati. Non è una semplice sagra, ma un meeting di esperienze e studi culturali e biogenetici». «Saranno presenti castagni di oltre 3000 anni d'età, e il frutto più antico al mondo: la vite di Corinto — spiega Sergio Guidi, dei Patriarchi d'Italia —. Parleremo attraverso i convegni e la mostra-mercato, di agricoltura sostenibile, di banca genetica per salvare la frutticoltura del futuro». L'inaugurazione dell'evento è prevista per sabato 27 settembre alle 15,30 all'Orto dei frutti dimenticati a Pennabilli. Per info: 0541-928846.

