

Presentato il " Festival del letame ", Il cibo della terra e della solidarietà

Si svolgerà dal 19 al 21 luglio prossimi a Pompeano di Serramazzoni, nell' Appennino Modenese, presso il caseificio sociale Santa Rita bio, fondato nel 1964, un festival unico al mondo, quello che prende il nome dal "letame", un concime naturale che, come ha affermato nella conferenza stampa svoltasi oggi presso la sede di Legambiente Modena " Angelo Vassallo " il suo inventore Graziano Poggioli, già Assessore all' agricoltura della provincia, intende valorizzare le piccole comunità di agricoltori e allevatori che ancora difendono la fertilità della terra e sono custodi dell' agrobiodiversità.

Nelle tre giornate gli unici produttori di Parmigiano Reggiano biologico di Vacca Bianca Modenese hanno trovato numerosi compagni di strada provenienti da varie regioni italiane disseminati negli stand, nelle aree bambini, artigiani produttori e animali, tra laboratori e degustazioni di " panini agricoli " guidate da biocuochi. " Mani nella terra " è il nome di un seminario teorico-pratico per tutti coloro che sono interessati a conoscere l' importanza della fertilità organica dei terreni agricoli attraverso la " prova della vanga " nel rispetto di sua maestà il lombrico che, come diceva Darwin, è un aratro naturale a rendere vivo il suolo.

Alla presentazione sono intervenuti (nella foto con Graziano Poggioli) Andrea Trenti di Legambiente Modena, Alessandra Filippi Assessore all' ambiente e all' agricoltura del Comune di Modena e Roberto Zalambani, Presidente nazionale dei giornalisti dell' agroalimentare, ambiente, energie rinnovabili e territorio della Federazione della stampa italiana (Unaga). Programma completo nel sito del " festival del letame " :

www.santaritabio.com