

**Una cena per suggellare
l'Alleanza tra cuochi italiani e Presìdi Slow Food
a Nuoro aderisce il ristorante "il Rifugio"**

Giovedì 15 Ottobre circa 200 cene in tutta Italia celebreranno l'Alleanza tra cuochi e Presìdi Slow Food.

L'Alleanza dei cuochi e dei Presìdi è una grande rete solidale dove i cuochi incontrano e stringono un patto con i produttori dei Presìdi Slow Food, impegnandosi a cucinare e valorizzare i loro prodotti. I cuochi che vi aderiscono – **197 locali in tutta Italia** - garantiscono l'impiego regolare dei prodotti di almeno tre Presìdi, privilegiando quelli del proprio territorio, e contrassegnandoli nei menu con l'apposito simbolo. Per garantire la completa tracciabilità e per offrire massima visibilità ai protagonisti dei Presìdi Slow Food, sul menu è sempre indicato inoltre il nome del produttore.

I **Presìdi Slow Food** riuniscono piccoli produttori che, con il loro lavoro quotidiano, svolto spesso in aree marginali, preservano una grande tradizione gastronomica a rischio di estinzione. Coinvolgono oltre 1300 piccoli produttori: contadini, pescatori, norcini, pastori, casari, fornai, pasticceri che custodiscono saperi e pratiche produttive antiche. Sono esempi concreti e virtuosi di un nuovo modello di agricoltura, basata sulla qualità, sul recupero dei saperi tradizionali, sul rispetto delle stagioni, sul benessere animale.

Slow Food li ha riportati sul mercato, per garantire loro un futuro nel rispetto dell'ambiente, del territorio e della cultura di cui sono eredi e testimoni.

I cuochi hanno un ruolo fondamentale in questo progetto: sono gli interpreti sapienti del territorio, e sanno bene che non si può separare il piacere di un grande piatto dalla responsabilità verso chi produce le materie prime. I cuochi dell'Alleanza scelgono materie prime locali, rispettano le stagioni, lavorano direttamente con i produttori, per farli conoscere e valorizzarli.

Main sponsor dell'iniziativa è The Glenlivet, mentre le cene dell'Alleanza sono realizzate grazie a un gruppo di produttori vinicoli sensibili ai temi della salvaguardia della biodiversità.

In particolare, nella serata del **15 ottobre p.v. in Nuoro presso il ristorante "il Rifugio"** si terrà una cena con l'utilizzo di tutti i presìdi della Sardegna sapientemente armonizzati dallo *chef Silverio Nanu* e dai suoi collaboratori.

Il costo della cena è di **€ 35,00** vini compresi: una parte del ricavato sarà devoluto a sostenere il progetto dei Presìdi Slow Food.

Le prenotazioni saranno accettate fino ad esaurimento dei posti disponibili: affrettatevi ...



Slow Food® Italia



Slow Food®
Nuoro

La prenotazione potrà essere effettuata direttamente presso il ristorante o rivolgendosi ai numeri della condotta riportati in calce ed effettuando

**BONIFICO BANCARIO intestato a: SLOW FOOD ITALIA –
Convivium 038 di NUORO, presso BANCA DI CREDITO SARDO – Filiale di Nuoro
IBAN: IT62K0305917304100000001097**

indicando la causale del versamento (es. : n° quote di partecipazione alla iniziativa **“cena dei presidi - 2009”** ed i nomi dei soci versanti e **inviare copia bonifico via fax, e-mail o avvisare telefonicamente.**

Nuoro, 06 ott. 2009

IL FIDUCIARIO
Gianfranco Sotgiu

Per maggiori informazioni sul progetto dell'Alleanza, consulta il sito www.presidislowfood.it oppure invia una mail a infopresidi@slowfood.it - tel.+39 0172 419611