

MONZUNO PROMOTORI EMIL BANCA, CITY OF FOOD E CAAB

«Nell' Agorà di cibo e arte si discute di eccellenze»

Il primo workshop che celebra un binomio 'doc'



INTERESSATI Il folto pubblico che ha preso parte all'iniziativa

— **MONZUNO** —
SI È TENUTO ieri pomeriggio nella sala Ivo Teggia di Monzuno il primo 'Workshop Agorà Cibo & Arte' organizzato da Emil Banca, 'City of Food is Bologna' e Caab. La sede dell'incontro non è stata scelta a caso: la cittadina monzunesa presieduta dal sindaco Marco Mastacchi, che ha fatto gli onori di casa assieme al direttore gene-

rale di Emil Banca Daniele Ravaglia, dispone infatti di numerose micro-eccellenze sia a livello gastronomico che dal punto di vista artistico, su tutte i laboratori-scuola per la lavorazione della carne della Macelleria Zivieri (il cui titolare Aldo, sulle orme del padre Graziano, ha recentemente deciso di riscoprire la carne di selvaggina, di cui l'Appennino è ricchissi-

mo) e la Pinacoteca Bertocchi Colli. All'incontro non ha potuto prendere parte per impegni istituzionali il ministro dell'ambiente Gian Luca Galletti che, tuttavia, ha voluto far sentire la propria vicinanza attraverso un video-messaggio: «La valorizzazione di peculiarità come cibo e arte – ha detto Galletti – rappresenta un fattore essenziale per lo sviluppo e la crescita, anche occupazionale, del nostro territorio». La presenza di Andrea Segrè, Alessandro Bonfiglioli e Tiziana Primori ha fornito delucidazioni riguardo la necessità di ridurre gli sprechi oltre che un aggiornamento sul progetto F.I.Co. (Fabbrica Italiana Contadina) in procinto di nascere a Bologna. Prima della visita guidata alle due micro-eccellenze monzunesi, Silvana Hrelia, Angela Laganà, Alessandro Filippini e Cristina Bragaglia hanno dibattuto dei legami tra arte e cibo mentre Maurizio Lenzi ha illustrato comunicazioni, strategie e prossimi eventi della Agorà.

Nicola Baldini