



COMUNICATO STAMPA

LA PRO LOCO POTENZA RIACCENDE I FORNELLI. PRONTI PER IMPASTA 2.0

Potenza, 15 dicembre '14 – Showcooking, due convegni, laboratori, stand, degustazioni. Gli ingredienti ci sono tutti perché la seconda edizione d'”Impasta”, Kermesse enogastronomica, possa essere servita alla città. La Pro Loco Potenza, organizzatrice e promotrice dell'evento, aprirà le porte della Galleria Civica e della Cappella dei Celestini alle 17,00 del 19 dicembre con l'inaugurazione degli stand e con il primo Convegno: “Imparare a nutrirsi”, per richiuderle il giorno dopo, il 20 dicembre alle 24,00 con il consueto brindisi d'arrivederci.

“Impasta” è un voto che quest'anno in particolare la Pro Loco condivide con la città di Potenza e che vede nella civica amministrazione un partner convinto e sereno. Soprattutto in un tempo come questo di evidente e dura crisi, nel corso del quale l'Associazione sente più forte l'istinto di fare la sua parte e di collaborare per quanto possibile nel dare momenti di serenità e di senso sano del ludico alla sua città. Si tratta di connotati precisi cui la Pro Loco aderisce da sempre e che si estrinsecano, per esempio, nel voler collegare a doppio filo tutte le sue attività alla Fondazione Alessandra Bisceglia - W Ale Onlus. Una grande famiglia che da un lustro si occupa della ricerca nel campo delle malattie vascolari rare infantili e che offre supporto clinico e non solo ai piccoli pazienti ed alle loro famiglie. In Basilicata come su tutto il territorio nazionale.

Alimenta l'entusiasmo ripensare agli “ascolti” che l'anno scorso hanno premiato “Impasta”. Pubblico numeroso e variegato, dimostrazione che la formula costruita per tutti i palati ha funzionato, riuscendo a coinvolgere grandi e piccoli. Soddisfazione degli standisti, ripagati dell'aver sdoppiato le attività fra i negozi e la Kermesse sotto le feste. Sempre alta la qualità. Degli showcooking che anche quest'anno vedranno ai fornelli personalità della cultura, della politica e del giornalismo. Delle degustazioni curate dall'Unione Cuochi lucani. Della convegnistica che quest'anno si addensa attorno a due temi importanti: i disturbi del comportamento alimentare e la dieta mediterranea ottima per la prevenzione di patologie tumorali, buona per lo sviluppo economico dell'Italia a vocazione agricola di qualità.



L'identità della manifestazione non cambia ma si evolve e segue e s'interroga sulle spinte economiche e sociali che dal mondo provengono. Come l'Expò di Milano, così "Impasta" accende in chiave glocal una luce diversa sul cibo all'apparenza semplice eppure fin troppo sfilacciata e sottovalutata. Il cibo nutre se ad esso ci si approccia in modo sano. Il cibo sazia se non si scambia per il tappo che chiude un buco nero nell'anima o che con il suo rifiuto quel buco lo allarga a dismisura. Il cibo nutre se questo è vero, è sano, è coltivato e porta profitto economico in concordia con le regole sagge della natura.

Saranno questi i binari su cui far correre il treno d'"Impasta" convegni, ai quali interverrà il Sindaco di Potenza, Dario De Luca. Le figure professionali, relatrici per "Imparare a nutrirsi" e "La dieta mediterranea come opportunità di benessere e sviluppo" sono state coinvolte per dare ad entrambi i momenti una fisionomia integrata. Il 19 parleremo con il direttore generale Asp, Mario Marra, la responsabile del Centro Gioia di Chiaromonte, Rosa Trabace, Antonio Sanchirico, nutrizionista Centro Gioia ed il presidente Unione Cuochi lucani, Pozzulo. Il 20 saranno nostri ospiti Michele Perniola e Rocco Galasso, rispettivamente Prorettore vicario e Professore di Agronomia e coltivazioni erbacee dell'Unibas ed Epidemiologo del IRCCS CROB di Rionero in Vulture, e Giuseppe Casale, Unione Cuochi lucani.

La merenda di Pina è un momento di condivisione che invitiamo tutti a non perdere. Sarà un omaggio delicato per chi vive questa condizione. Vorrà dimostrare la sensibilità ed il rispetto necessari nell'affrontare quotidianamente il disagio alimentare. Romperà le uova nel paniere alla paura. La prima forte nemica della rinascita che si può battere con la conoscenza, l'apertura fiduciosa, la condivisione.

E poi, laboratori di pasticceria, pizza e pani speciali e tanti, tanti showcooking con ben due cucine attive. Una proposta che si spera possa incontrare anche per la seconda edizione il favore dei potentini e degli avventori esterni.

Ufficio Stampa