



Serena
Di Nucci

AGNONE. Chiude oggi a Torino il più grande evento internazionale dedicato alla cultura del cibo di Slow Food. "Terra Madre - Salone del Gusto", ha visto 800 espositori provenienti da 100 Paesi del mondo. I produttori molisani presenti sono stati l'Oleificio Coop. San Giovanni Battista, Il Campo, Espresso 0039, Salumificio Casa Florio, Melise, Rosa Maria Vittoria e Marina Colonna e Franco Di Nucci. A rappresentare i formaggi e le stracciate molisane sono stati proprio

Chiude a Torino lo Slow Food *Terra Madre - Salone del Gusto*

i Di Nucci di Agnone che oltre alla bontà dei prodotti accattivano in ogni circostanza la simpatia della gente grazie alla presenza di Serena che sempre più sta prendendo il testimone dal papà Franco soprattutto per quanto concerne le public relation aziendali. "Il Salone del Gusto - spiega Serena Di Nucci - è una manifestazione che sposiamo nei suoi valori già da tre edizioni e che quest'anno ha racchiuso nel suo slogan "Voler bene alla terra", la visione semplice e programmatica di Slow Food anche e soprattutto per le nostre zone interne. Una visione che ci sentiamo di abbracciare con impegno nel nostro operare quoti-

diano, condiviso con i colleghi molisani che insieme a noi hanno partecipato; una visione che ha dato e dà l'impronta alla neonata condotta Slow Food Castel Del Giudice Alto Molise, che sosterremo con impegno e collaborazione. In seno a questa condotta, è già attiva la Comunità del Cibo Slow Food Formaggi dell'Alto Molise, che è stata rappresentata dalla delegata locale Adelina Zarlenga in sede di tutti gli eventi Terra Madre 2016, nel convivio internazionale dei delegati del cibo". Il legame tra il Caseificio agnone e Slow Food è già molto consolidato. Franco Di Nucci è infatti tra i protagonisti della campagna

"Resistenza Casearia", che accomuna i produttori di formaggi che resistono alla standardizzazione e difendono la biodiversità del cibo. "Formaggi a latte crudo, artigianali, senza l'utilizzo di additivi e specchio dell'identità del territorio - spiega con orgoglio il casaro agnone. Inoltre, il Caciocavallo di Agnone - conclude - fa parte dell'Arca del Gusto della Fondazione Slow Food per la Biodiversità, che unisce i prodotti, alcuni dei quali a rischio di estinzione, che appartengono alla storia del pianeta, preoccupandosi di salvaguardarli e diffonderne la conoscenza".