



Slow Food®
Alleanza dei Cuochi

Incontro dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi delle Marche

**DISTINTI
SALUMI**

La manifestazione della Città di Cagli realizzata in collaborazione con Slow Food Italia e Slow Food Marche, che celebra la migliore norcineria artigianale italiana i grandi interpreti dell'artigianato norcino nazionale, i custodi delle razze locali italiane, gli allevatori estensivi e di piccola scala e i cuochi e le cuoche che si fanno ambasciatori e interpreti di questa tradizione così preziosa.

Cagli 28 aprile
Palazzo dell'Episcopio

Ore 09.30 • Accredito e accoglienza

Caffè di benvenuto con la Slow Food Coffee Coalition

Ore 10.00 • Saluti e introduzione

**Ore 10.30 • Allevare rispettando gli animali
e la terra si può**

Slow Food ha avviato una riflessione con gli allevatori della rete sul rapporto fra esseri umani e animali, fra mondo selvatico e mondo domestico, fra cibo e salute (nostra, degli animali e del pianeta). Daremo voce a tutti i protagonisti di questo scambio ascoltando diversi punti di vista: quello degli allevatori, dei pastori, dei casari, dei norcini, dei veterinari, ma anche delle istituzioni, delle università, ovviamente dei nostri cuochi, senza dimenticare la percezione che del tema hanno i cittadini. Presentazione della seconda edizione della campagna di Slow Food Italia Allevare rispettando gli animali e la terra si può con l'obiettivo di trovare insieme delle soluzioni a un sistema alimentare più equo e sostenibile, fondato sul sostegno e la valorizzazione di chi alleva gli animali con attenzione e rispetto, prendendosi cura del suolo, della biodiversità e del territorio.
La parola agli allevatori.

**Ore 11.45 • Laboratorio del Gusto:
le tradizioni norcine**

C'è qualcosa che si trascura del pregiato suino? Nulla. Una tradizione millenaria ha saputo mettere al lavoro fantasia e manualità per realizzare con ogni taglio, nervetto, addirittura con il sangue, decine e decine di salumi diversi. Per non sprecare nulla di un animale prezioso, che un tempo si nutriva con gli scarti della fattoria, con vegetali, cereali, con un ruolo preciso nel sistema-fattoria. Il suino in realtà non disdegna nemmeno erbe e insetti e ama gironzolare in cerca di cibo. Una dieta e un allevamento rarissimi oggi: l'allevamento intensivo ha uniformato consistenze e sapori e, per praticità, anche i trasformati che nei banconi del supermercato sono sempre noiosamente gli stessi. Approfittiamo di questo laboratorio che è un po' un viaggio in un passato molto più ricco di sapore.

**Ore 13.00 • Tutta farina del nostro sacco: la
campagna Slow Grains nelle Marche**

Slow Grains è una grande rete internazionale che tiene insieme agricoltori custodi di biodiversità, mugnai, fornai impegnati a preservare e a comunicare il valore della biodiversità cerealicola, la qualità e la varietà dei pani e degli altri prodotti che se ne ottengono, i saperi tradizionali legati alla panificazione e alla trasformazione.

Ore 13.45 • Laboratorio del Gusto: degustazione di salumi negletti delle Marche

Hanno nomi strani – ciarimbolo, morsetto, casserotto.. – sono prodotti spesso con tagli di risulta e con carni selezionate attentamente. Oggi sono rarissimi, si possono trovare solo in qualche piccola bottega norcina di paese, dove un bravo artigiano è stato capace di integrare una grande manualità con il gusto dell'investigazione storica. Alcuni di questi salumi sono stati recuperati da norcini appassionati grazie al gusto del tutto personale per la scoperta e per la tradizione. Un laboratorio unico per riportare nel piatto il gusto dei salumi "com'erano", a breve sull'Arca del Gusto! Il laboratorio è stato organizzato e gestito in collaborazione con ONAS Marche. Flavio Vai &C.

A seguire aperitivo a base di prodotti del Presidio Slow Food dell'Anice verde di Castignano e dei vari Presidi marchigiani... senza dimenticare il mondo vegetale e le proposte in sostituzione alle proteine animali, per spingere a un consumo di carne più consapevole e valorizzare chi davvero si impegna a un tipo di allevamento virtuoso.

Ore 15.00 • Laboratorio del Gusto: la qualità e il benessere si fanno sui prati

Protagonista la razza marchigiana, una razza autoctona i cui bovini sono caratterizzati da un'elevata rusticità e un'ottima attitudine al pascolo, adattandosi perciò a molti contesti diversi dalle colline, fino alle montagne. È il momento di proporre un modello alternativo e di innescare una transizione, e l'Alleanza è schierata e pronta a scendere in campo per accompagnare tutti e tutte a scelte più consapevoli e attente al benessere degli animali.

Ore 15.45 • World Cafè

Ripresa dei lavori con l'attività del World Cafè e con la Slow Food Coffee Coalition, ovvero un momento di dialogo e confronto. I cuochi e le cuoche saranno chiamati a confrontarsi proponendo idee che si rifletteranno su tutta la rete. Per farsi attivisti e promotori di messaggi potenti proprio perché condivisi definendo alcuni obiettivi chiari da raggiungere durante il 2025.

Ore 17.00 • Conclusioni e saluti finali

Nota bene

La partecipazione è riservata ai cuochi associati a Slow Food.
Per chi non ha ancora completato
il tesseramento può farlo a questo [link](#)

Per informazioni e iscrizioni:
Tiziana Gazzera - t.gazzera@slowfood.it - tel. 349 9549975
www.slowfood.it

Si ringraziano per la collaborazione
I cuochi dell'Alleanza delle Marche

Partner del progetto

