

SAN PIETRO DI MORUBIO. Si apre oggi nel parco di Villa Gobetti l'ottava edizione della rassegna sul comparto avicolo

Cinque giorni dedicati alle carni bianche

In programma concorsi, degustazioni, laboratori e uno stand con specialità a tema

Roberto Massagarnde

«Dal territorio alla tavola... con gusto» è lo slogan della Festa delle carni bianche in programma a San Pietro di Morubio. L'ottava edizione della manifestazione si apre questa sera, alle 20, nel parco della settecentesca Villa Gobetti, sede municipale, e proseguirà fino a domenica 26 agosto, un giorno in più rispetto al passato, proponendo ogni sera intrattenimenti musicali. Ad inaugurare l'evento sarà una cena su prenotazione, a menù fisso, nel corso della quale è prevista la premiazione del concorso gastronomico «A tavola con le carni bianche», seguito dall'esibizione del duo «Bis-ros Brothers».

La rassegna gastronomica, che ha per logo un galletto stilizzato, è diventata un evento di forte richiamo per centinaia di visitatori in arrivo anche

da fuori provincia. Oltre che un appuntamento fisso nell'agenda degli operatori del mondo avicolo, un settore in grado di soddisfare l'intero fabbisogno nazionale. «Nel Veneto si concentra quasi il 40% della produzione italiana, e oltre il 50% degli allevamenti di polli, tacchini, galline e faraone, si trova nella pianura veronese», ha puntualizzato il sindaco Corrado Vincenzi, presentando ieri la festa in Provincia assieme al presidente Antonio Pastorello, a Loris Danielli, amministratore di Promozione Turismo Verona, e al consigliere provinciale Giorgio Malaspina che nel 2010, in qualità di sindaco di San Pietro di Morubio, tenne a batte-

no, che fa parte della tradizione culinaria non solo veneta ma anche di tutta Italia. «La carne di pollo è l'unica consumata in tutto il mondo, senza preclusioni culturali o religiose», ha detto Malaspina.

Gli organizzatori della manifestazione sono Comune, Pro loco e le associazioni di categoria Ava, Coldiretti e Una Italia, accanto a Promozione Verona Turismo, con il patrocinio di Regione, Provincia e Camera di Commercio. Nei giardini della villa è stato predisposto un comodo servizio al tavolo di specialità a base di carni bianche: si va dalla grigliata allo spiedo, dai wurstel agli hamburger fino agli insaccati di pollo. Tra le novità, la fesa di tacchino in salsa vinaigrette e il chicken chips. In occasione del festival saranno organizzati anche incontri, aperitivi in musica, laboratori e mostre, per

il divertimento di grandi e piccini. Agli stand gastronomici si aggiungerà la degustazione di vini nel parco laterale. Sempre nel parco di villa Gobetti sarà allestita un'esposizione di vedute pittoriche della città scaligera dal titolo «I gatti dei vicoli di Verona» di Simone Poli e sarà possibile visitare all'interno della villa la mostra fotografica collettiva curata da Paolo Pravadelli. Tra le novità vanno segnalate, venerdì 24, alle 18, la «Caminada delle carni bianche», di 6 e 10 chilometri, mentre domenica, alle 17, si terrà un «Agility Dog», divertente intrattenimento con simpatici cani impegnati in vari esercizi di agilità a cura dell'Asd The Urban Dog. La festa si caratterizza inoltre per l'attenzione verso i bimbi, con laboratori didattici di cucina e fai da te a cura di Cuocadè, la cuoca mascotte dell'iniziativa. ●



Allevamento avicolo: a San Pietro si tiene la festa delle carni bianche

