



Home » Primo Piano » Il Matese al Salone del Gusto di Torino "Terra Madre". In vetrina il progetto di rigenerazione dei ...

PRIMO PIANO TERRITORIO

Il Matese al Salone del Gusto di Torino "Terra Madre". In vetrina il progetto di rigenerazione dei borghi Letino e Castello del Matese

Grazia Biasi — 26 Settembre 2024 Nessun commento



Salone del Gusto 2024, lo stand di Slow Food Matese. In foto Fausto Perrone, presidente della Pro Loco Letizia di Letino

Destinazione Torino. Il **Matese** vola al **Salone del Gusto 2024** e approda in una vetrina internazionale per portare il meglio di sé: non solo sapori e saperi della tradizione ma un rinnovato progetto sul futuro lavorativo, imprenditoriale e culturale con *materia prima locale*. Si chiama "**Terra madre**" la nuova edizione della manifestazione promossa da **Slow Food** ospitata nel Parco Dora della capoluogo piemontese dal 26 al 30 settembre; ed è al tema della *terra generatrice*

che si lega la presenza della rappresentanza matesina nel **padiglione C8** assegnato agli espositori della Campania.

Le ragioni di una presenza

Dal Matese i primi hanno già raggiunto Torino; altri si aggiungeranno al gruppo entro sabato: si tratta dei sindaci di Castello del Matese e Letino, Antonio Montone e Pasquale Orsi; produttori locali, ristoratori, agricoltori, Slow Food Matese nella figura del coordinatore Costantino Leuci, docenti delle Università campane: tutti attori protagonisti del progetto **"Rigenerazione culturale e sociale dei borghi storici del Matese – Castello del Matese e Letino"** promosso dal Ministero della Cultura, finanziato con fondi del PNRR nell'ambito della Next Generation EU che punta ad una Europa vivibile e condivisa. E sono proprio i principi della vivibilità e della condivisione alla base delle attività in corso dal 2023 nei comuni citati.

Cosa accade nel Matese?

39milioni di euro la somma destinata ai 22 progetti presentati in tutta la Campania; al secondo posto nella graduatoria nazionale quello dei due comuni matesini (per 2milioni e 80mila euro) di cui sono partner le Pro Loco, cinque università della Campania (Federico II – Dipartimento di Agraria e Dipartimento di Architettura; Luigi Vanvitelli, Unisannio, Università di Salerno), l'Istituto Agrario di Piedimonte Matese, le Associazioni culturali e ambientali, imprese agricole e artigianali, cooperative di nuova costituzione. Rendere **i borghi** (nel nostro caso paesi di montagna) **luoghi di vita**, di **esperienze stanziali** contro lo spopolamento crescente costruendo – mattone su mattone e già da subito – **l'obiettivo di una economia locale credibile e spendibile anche per le generazioni future.**

Si parte dalla terra; si punta sulla terra, sulle coltivazioni endemiche, sul recupero di semi antichi, sul cibo e sulle trasformazioni alimentari che diventano buona cucina. Da mesi il **lavoro sinergico** di quanti sono coinvolti da' vita ad un laboratorio permanente, in aule consiliari e sui terreni agricoli, in cui si confrontano il sapere scientifico del mondo accademico, singoli coltivatori e le nuove cooperative agricole che sono nate: è il caso di Letino, ad esempio, dove alla consolidata coltivazione delle patate da parte delle famiglie del luogo, si unisce la rinnovata azione di una giovane cooperativa costituita proprio nell'ambito del Progetto europeo sopra citato che ha ripreso in forma consistente anche la produzione di segale, l'antico cereale coltivato dai nonni nella *Piana delle Secine*, l'ampio pianoro poco distante dal borgo montano (*secine* è il termine che nel

dialetto locale indica la segale). La sinergia, forza motrice del progetto e che unisce competenze trasversali, ha fatto sì che anche il locale birrifico artigianale "Karma" con sede in Alife abbia iniziato a produrre una birra proprio con segale battezzata con il nome di "Secine".

Il commento

*"Slow Food Matese ha aderito a questo progetto credendo fermamente nel principio di collaborazione su cui si fonda", spiega **Costantino Leuci**, fiduciario della Condotta slow locale. "Si tratta dei soggetti istituzionali, i Comuni, che hanno preso l'iniziativa; i partner scientifici, le Università campane, che portano competenze trasversali e specifiche del settore botanico, agrario, architettonico e storico per esempio...; le associazioni locali e le Pro Loco (Slow Food è una delle tante ma quelle che si gioca la carta della piazza nazionale ed internazionale per far conoscere il progetto".*

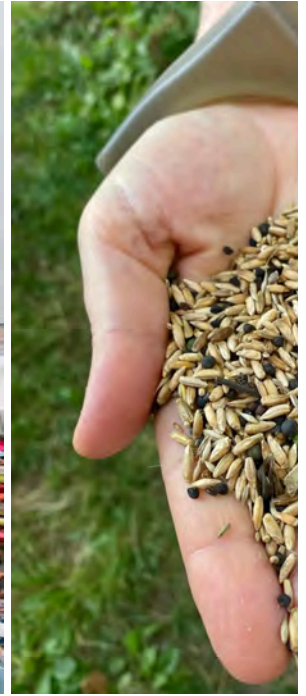
"Al momento, e sulla scorta di quanto già realizzato sui terreni – continua Leuci – ci sono le premesse per andare avanti in maniera costruttiva e continuativa: la possibilità di questa vetrina al Salone del Gusto servirà a dare la spinta motivazionale a quanti già ci stanno mettendo impegno e passione... Serve spiegare e confermare ai nostri giovani coltivatori e ristoratori che hanno tra le mani un patrimonio inestimabile e una risorsa su cui investire, per loro e per le generazioni future".

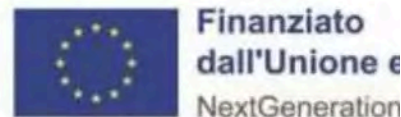


Al Salone del Gusto per conoscere e degustare

A Torino, nello stand Slow Food Matese sarà possibile conoscere da vicino il progetto "Rigenerazione culturale e sociale dei borghi storici del Matese" grazie alla proiezione di un video che mostrerà la bellezza dei luoghi: sugli schermi – per il piacere di visitatori italiani, stranieri e perché no, anche i tanti emigrati originari del Sud – andranno le immagini del fiume Lete, delle cipolle alifane, del costume tipico di Letino, dei fagioli, della segale e del grano tenero, della chiesa del Purgatorio di Castello, del vino e dell'olio, come dei formaggi, del lago Matese e delle greggi al pascolo, delle attività progettuali in corso sui terreni messi a nuova coltura e dei piatti che escono dalle cucine dei nostri ristoranti... Domenica 29 settembre invece, nello stand "maggiore" di Slow Food Campania, si cucineranno in **diretta** le **patate ammaccate**, piatto tipico di Letino composto da patate schiacciate con strutto, arricchite di fagioli; a quanti parteciperanno all'assaggio, verrà offerta una pagnotta di pane di segale, di quel frumento antico provenienti dalla Piana delle Secine del Matese.

Buon cibo e buon futuro ai "nostri" di oggi e di domani!





9° LIVING LAB

PROGETTO DI RIGENERAZIONE CULTURALE E SOCIALE
DEI BORGHI STORICI DEL MATESE, CASTELLO DEL MATESE E LETINO

A cura del Dipartimento di Agraria
dell'Università di Napoli Federico II
e Slow Food Matese

[castello del matese](#) [letino](#) [Matese](#) [produttori locali](#) [Salone del Gusto Torino](#) [segale](#)
[slow food](#) [Terra Madre](#)

ARTICOLI CORRELATI

Alvignano. Gianfranco Buonomo perde la vita sulla Telesina. La Strada Statale torna a presentare il suo triste conto

20 Marzo 2026

Unità, Costituzione, Inno e Bandiera. "Riscoprirsi responsabili verso gli altri", così la pensano i giovani

19 Marzo 2026

Alife, il ritorno dell'edicola: "ci è piaciuto rispondere all'appello dei più anziani"

19 Marzo 2026

Don Franco Alfieri, oltre il clericalismo: una Chiesa vicina alla gente. Intervista con Don Roberto Palazzo

18 Marzo 2026

LEAVE A REPLY

Your Comment

Name *

Email *

Website

Save my name, email, and website in this browser for the next time I comment.

POST COMMENT

Questo sito utilizza Akismet per ridurre lo spam. Scopri come vengono elaborati i dati derivati dai commenti.



Contenuto bloccato. Clicca su Sblocca per impostare il tuo livello di consenso per questo sito web e visualizzare il contenuto.

Sblocca

Clarus è su YouTube



ABOUT US

CLARUS

Clarus è una testata registrata presso il Tribunale di Santa Maria Capua Vetere con n.613 del 17/02/2004, con sede in via Scorciarini Coppola n. 234 - 81016 Piedimonte Matese.

C.F. 82030210619

Direttore responsabile Maria Grazia Biasi.

Siti web diocesani

Diocesi di Alife-Caiazzo

Biblioteca Diocesana San Tommaso D'Aquino

OUR PICKS

Assisi, 21 febbraio 2026: esposizione delle spoglie di San Francesco

23 Febbraio 2026

Vaticano, 11 febbraio 2026. Madonna di Lourdes

18 Febbraio 2026

Milano, 6 febbraio 2026: Olimpiadi invernali Milano-Cortina

6 Febbraio 2026

NEW COMMENTS

○ **LAURA ALFANO su**

Le caramelle di Nogaro. La dolcezza di un magistero rivolto a tutti, senza distinzioni di razza, religione, pensiero politico

○ **LUIGI su**

"Dalla laurea alle stelle" la storia di Matilde Italiano, da Piedimonte Matese a Zurigo

○ **ANGELO PAPALE su**

Civiltà transumanti. Il film di Anna Kauber in anteprima nazionale a Piedimonte Matese

○ **DOMENICO su**

Presentato alla stampa molisana il Parco Nazionale del Matese



[LA TESTATA](#) [GERENZA](#) [CONTATTI](#) [PRIVACY POLICY](#)

© 2026 ThemeSphere. Designed by ThemeSphere.