



Sommariva Perno, 27 ottobre 2011

C O M U N I C A T O S T A M P A

LIFE diventa sostenitore dei progetti Slow Food e della Fondazione Slow Food

Alla base dell'accordo un progetto di valorizzazione dei prodotti del Roero.

Buono, pulito e giusto: in tre parole il manifesto di **Slow Food** firmato da **Carlo Petrini** esprime un concetto di qualità in cui il gusto e il piacere della tavola si legano in modo inscindibile all'ecologia e all'etica del lavoro, per un progetto di partecipazione globale a cui sono invitati tutti, consumatori, produttori e aziende.

LIFE da oltre settant'anni porta la natura in tavola, con i sapori e i colori della frutta. Per questo ha amore per l'ambiente che l'ha vista crescere e rispetto per la terra su cui il sole fa maturare i frutti. E' venuto spontaneo quindi ritrovarsi con Slow Food per parlare di cibo e di gente, di futuro e di progetti e da questi incontri far nascere una collaborazione.

Il 17 ottobre scorso **Umberto Sacchi**, amministratore delegato di Life ha firmato un accordo di collaborazione con Slow Food che prevede il sostegno della Fondazione Slow Food per la biodiversità, i progetti dell'associazione e un programma di valorizzazione dei prodotti del Roero.

Sostenere la Fondazione Slow Food significa difendere le biodiversità e le piccole produzioni di qualità in via di estinzione, tutelare l'ambiente e i territori, attraverso la promozione di un modello di agricoltura sostenibile. Un impegno coerente con le recenti scelte di **LIFE** che punta sui prodotti del Piemonte per fare la differenza anche sugli scaffali della grande distribuzione.

LIFE collabora con la **Facoltà di Agraria dell'Università di Torino** per riqualificare i terreni e recuperare le antiche produzioni. La pera Madernassa è il primo prodotto del Roero che **LIFE** fa conoscere a tutta l'Italia. La pera Madernassa, coltivata nel Roero fin dal secolo scorso, ha avuto origine in un appezzamento della Cascina Gavello della Borgata Madernassa, su una collina esposta a levante tra i comuni di Guarene e Castagnito. **LIFE** la porta in tavola con una ricetta in cui viene cotta, senza conservanti e senza aggiunta di zuccheri. Così i contadini non devono sopprimere queste coltivazioni a favore di altre varietà globali più concorrenziali e remunerative.

Inoltre **LIFE** partecipa a una filiera presente sul territorio Langhe/Roero di produttori di **nocciola Igp** ai quali garantisce il ritiro della produzione e una giusta e costante remunerazione e lo stesso fa con la **castagna secca** e bianca Igp delle vallate cuneesi. Progetti con i quali **LIFE** si impegna per diventare un punto di riferimento per quei produttori che desiderano tornare ad avere soddisfazione dalla lavorazione dei propri terreni.

Sostenitore dei progetti
di Slow Food Italia® 2011 2012

www.lifeitalia.com