

## **Dagli Appennini alle Ande: AICS e Slow Food insieme per il mangiare sano**

ROMA\ aise\ - La collaborazione tra l'Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo (AICS) e Slow Food (e la Fondazione Terra Madre) affonda radici nel tempo e nel mondo: la terra, il dialogo, la biodiversità, il buon cibo, il cibo come prevenzione e sostegno alla cura anche del pianeta. I prodotti della tavola delle tradizioni come fonte di interscambio, dialogo, incontro, inclusione, sostentamento, sviluppo dei popoli. La terra come viaggio, migrazioni, ritorni. Per dare voce e corpo a questi temi nascono progetti pensati e realizzati grazie alla collaborazione tra AICS e società civile: OSC, associazioni, rappresentanti della diaspora, la Fondazione Slow Food per la Biodiversità con i suoi presidi nel mondo. In questo modo hanno visto la luce differenti interventi, in Italia, nel Continente africano, in Sud America e in Europa e che hanno coinvolto giovani, donne, studenti, contadini, dagli Appennini alle Ande. Alcuni di questi sono "Le ricette del dialogo", "DIAMASE", "Zana e Maleve", "GRASS", "Lupino di Huaylas". A tal ragione si sta aprendo un nuovo capitolo nella ricca storia di collaborazioni tra AICS e Slow Food, grazie al progetto PACERSEN BIS che, attraverso immagini e incontri in differenti regioni del Senegal, valorizzerà la produzione delle aziende agricole beneficiarie del progetto. Un viaggio attraverso i sogni e le ambizioni dei beneficiari e una serie di ricette di cucina che, grazie all'estro di giovani chef che hanno deciso di investire nel paese, presenteranno prodotti locali con creatività e gusto. Un Senegal che non ti aspetti, lontano dai luoghi comuni e pronto, ancora una volta, a stupire grazie alla capacità di guardare al mondo da una prospettiva differente, che mette al centro la curiosità e il rispetto per la diversità. (aise)