Cucina e territorio: Slow Food con “Pasti Imperiali” per le tradizioni

pasti-imperiali-b08305e9

Si chiama "**Pasti Imperiali**" il progetto culturale, patrocinato da **Slow Food**, che parlerà delle storie dei produttori locali per esplorare il legame tra cibo, storia e territorio. Un progetto che prevede un **crowdfunding** per la pubblicazione del libro fotografico “**Pasti Imperiali – L’Eredità Enogastronomica dell’Antica Roma**”.

Un cambiamento di paradigma nella maniera di raccontare cibo e territorio, per **partire da chi il cibo lo produce, e vive quotidianamente il territorio di produzione**, piuttosto che affidare il compito a chef e operatori di settore, come avviene di solito. Questa è la filosofia alla basa del progetto “Pasti Imperiali”.

Per farlo, un gruppo di persone con competenze complementari ha formato un team e, con la collaborazione (e patrocinio) di Slow Food Lazio, ha esplorato la regione in lungo e in largo in cerca delle migliori storie di produttori che continuano **l’eredità enogastronomica dell’Antica Roma**. Il risultato della ricerca è il libro fotografico “Pasti Imperiali – L’Eredità Enogastronomica dell’Antica Roma”, per la cui pubblicazione verrà lanciato un crowdfunding su Kickstarter a marzo 2018.

Il compito di “dare un volto” ai produttori è stato affidato alla fotografa **Cristina di Paolo Antonio**, passato pluriennale da fotoreporter per *il Messaggero*, ma ormai da anni fotografa di scena per il cinema, con all’attivo collaborazioni con alcuni tra le più importanti produzioni, registi e attori italiani.

Sarà invece affidato a **Natalie Aldern**, scrittrice e blogger californiana residente a Roma, il compito di “dare voce” ai produttori, raccontando le loro storie. Oltre a scrivere per varie testate e blog, Natalie vanta numerose collaborazioni con le Nazioni Unite su tematiche di politica alimentare internazionale.

“Crediamo sia doveroso, in un contesto in cui il cibo è molto spettacolarizzato, dare maggiore visibilità anche alle persone che lo producono e ai luoghi da cui proviene; del resto, è proprio grazie al lavoro di

agricoltori e produttori, e quello delle generazioni che li hanno preceduti, che la trasmissione delle nostre eccellenze enogastronomiche è stata possibile. Sono loro i depositari della nostro immensa cultura del cibo", ha detto **Manuel Cirulli**, ideatore dell'iniziativa.

La campagna di crowdfunding verrà lanciata a marzo 2018 sulla piattaforma **Kickstarter** e sarà accompagnata da una serie di iniziative di presentazione del progetto.