



IL PROFUMO DEL FINOCCHIO SELVATICO

Olfatto, gusto e storia della cucina del nostro territorio attraverso un progetto di conoscenza, *studio e ricerca dei prodotti* agroalimentari del Biodistretto e due corsi di cucina realizzato nelle Antiche Cantine scavate nel tufo di Vignanello, destinato agli adolescenti.



Il Biodistretto della Via Amerina e delle Forre nell'ambito del progetto **Il Profumo Del Finocchio Selvatico**, promosso dall'associazione il Cantinone di Vignanello, ha realizzato quattro visite nelle aziende biologiche del territorio, per conoscere i prodotti d'eccellenza e loro le lavorazioni artigianali. Un percorso quello strutturato dal Biodistretto di **riappropriazione della conoscenza delle produzioni agroalimentari, della conoscenza delle aziende condotte con tecniche agroecologiche e biologiche**. Le Visite sono state accompagnate da tecnici del Biodistretto e dai conduttori delle aziende visitate ovvero La Fattoria Lucciano a Civita Castellana, La fattoria Cupidi a Gallese, l'Azienda Casa Mecocci di Vignanello e l'azienda Casal Grande di Canepina.



Il progetto prevede inoltre la realizzazione di due corsi di cucina creativa, destinato agli adolescenti, che permetterà loro di acquisire abilità e conoscenza dei prodotti del loro territorio e prendere coscienza dei loro sapori, colori e odori ritornando a ridefinire gli spazi del gusto. I prodotti utilizzati nei corso di cucina saranno esclusivamente prodotti locali e delle aziende del Bio Distretto della Via Amerina e delle Forre con la predominanza essenziale del finocchietto selvatico.

I corsi si sta svolgendo nell' area "magica" della Rupe di Vignanello e all'interno delle antiche cantine scavate nel tufo. Tradizionali luoghi del lavoro di vinificazione e le contigue mulattiere: spazi di prossimità che

ritorneranno ad essere fruiti e a disposizione della comunità. I corsi si svolgeranno partendo dalle ricette Vignanellesi e della zona dei Cimini partendo dal libro **Le ricette di nonna Angelina**, dove sono raccolte le antiche ricette locali. Nel volume, edito dalla biblioteca Comunale di Vignanello e curato dal Gambero Rosso, **la cucina è considerata esperienza di vita e ricordo**. Le ricette contenute nel libro saranno al centro di una giornata dedicata. Il corso sarà articolato in 12 giorni di corso con il contributo di cuochi che valorizzeranno la tradizione e, senza trascurare l'innovazione, aiuteranno i ragazzi ad entrare nel vivo della cucina del territorio e a sviluppare la creatività e fantasia davanti ai fornelli.



