

La Macelleria Mattei porterà le eccellenze pontine a Terra Madre Salone del Gusto

scritto da Adriana Siciliano | 23/09/2016



La Macelleria Mattei di Fondi (LT) porterà le eccellenze del territorio pontino a Terra Madre Salone del Gusto 2016, il più importante evento internazionale dedicato alla cultura del cibo.



Dal 22 al 26 Settembre alcuni dei luoghi più belli della città di Torino faranno da sfondo ad una grande festa per i venti anni del **Salone del Gusto** ed i trenta di **Slow Food**. **Terra Madre** ospiterà anche le eccellenze laziali.

Numeri da capogiro sono l'emblema di uno degli eventi più rappresentativi dell'enogastronomia mondiale, nel quale agricoltori, pescatori, trasformatori, produttori, cuochi di ben 150 Paesi si uniscono per promuovere una cultura alimentare più vicina all'ambiente e alle tradizioni locali. Una filosofia di vita che quest'anno accomuna circa 5000 delegati, 180 presìdi Slow Food e 500 comunità del cibo.

Novità assoluta di **Terra Madre Salone del Gusto di Torino 2016** sarà l'intera città, con i suoi luoghi più belli, dal Parco del Valentino al quartiere di San Salvario, cuore dell'evento enogastronomico che ha come obiettivo la tutela dell'ambiente e la biodiversità.

Le eccellenze delle comunità del cibo

Le **comunità del cibo** sono composte da produttori e distributori del cibo di qualità che operano affinché tutto avvenga sempre nel rispetto dell'ambiente contro l'omologazione imperante.

Il Lazio vanta molteplici eccellenze enogastronomiche che, negli ultimi anni, si stanno affacciando in modo meno timoroso alla ribalta delle cronache culinarie.

Dal 1986 **Enzo e Laura Mattei**, con la loro **Macelleria Mattei** di Fondi, in provincia di Latina, s'impegnano nelle varie tecniche di produzione artigianale, offrendo carni provenienti dagli allevamenti di aziende agricole locali e salumi tipici del territorio.

*“Abbiamo deciso di inviare la domanda di partecipazione a Terra Madre Salone del Gusto 2016 consapevoli che i nostri prodotti rispettano tutti i requisiti della Slow Food (di impatto ambientale, di territorialità, di tracciabilità, e di naturalità) - affermano Enzo e Laura - Ci è stato suggerito dagli esperti del settore di presentare un prodotto nuovo, che mettesse in risalto la biodiversità del Basso Lazio. Per questo motivo, abbiamo deciso di puntare sul **Pony di Esperia** e sul **suino casertano**.”*



Salsiccia al coriandolo di Nero casertano, mortadella di Nero casertano, coppiette di Nero casertano, lardo di Nero casertano, mortadella di Pony di Esperia e coppiette di Pony di Esperia sono i prodotti che saranno esposti dalla **Macelleria Mattei** al Salone del Gusto, realizzati per l'esposizione e la degustazione.

Enzo e Laura con presenza ed impegno costante, offrono una garanzia di qualità e sicurezza come solo i veri custodi del cibo possono fare. Il sapore delle loro produzioni gastronomiche rievoca una cultura culinaria antica fatta di cose semplici e genuine.

Terra Madre sarà anche quest'anno un'esperienza unica, per incontrarsi, confrontarsi e capire che attraverso il cibo possiamo ritornare a scoprire le nostre vere radici.