

L'olio di Brisighella è stato tra i primi prodotti DOP



contrapposta alla frenetica disattenzione dei Fast Food.

È proprio nell'ottica slowfoodiana che nasce l'Arca dei Savori, nell'ormai lontano (ed epocale) 2001.

Savori come savori, come *savur*, come i sostantivi che volavano dalle bocche della cultura contadina e popolare, ma anche che ricorrevano nei testi di ricette medievali. Una terminologia sia colta che popolare, ancorata al passato eppure fortunosa scialuppa di salvataggio per una corretta alimentazione, che non sarà certo esente dal veleno vaporizzato nell'aria e nelle correnti ascensionali, ma almeno è fra le migliori al mondo. Se non la più equilibrata.

L'Arca dei Savori, fin dal nome, ricorda la Speranza e il senso di una missione, come se tutto quello che dobbiamo salvare nel nostro sistema alimen-



tare, tutto quello per cui già il Qohélet biblico doveva riconoscere ("Mangiare e bere/sono le uniche soddisfazioni dell'uomo") aver senso la vita fosse da incasellare dentro questo scrigno di fragranze e vapori.

E dunque perché non dare occasione a questa splendida città scavata nel gesso di addolcirci l'esistenza con i balsami di una

cucina da salva(guarda)re?

La nostra opinione è: diamo l'occasione.

INFO

Ufficio Informazioni
Turistiche Brisighella
www.brisighella.org
iat.brisighella@racine.ra.it
telefono 0546 81166