

LA DISPENSA



LE STAGIONI SCANDISCONO IL MANIFESTARSI DI UNA BIODIVERSITÀ RICCA E ANTICA E L'UOMO, SIN DA QUANDO È DIVENTATO COLTIVATORE, HA IMPARATO A CONSERVARE I PRODOTTI DELLA TERRA. SONO TECNICHE ANCESTRALI CHE HANNO RAPPRESENTATO E RAPPRESENTANO UNA SOLUZIONE A SITUAZIONI DI NECESSITÀ. AFFUMICATURE, ESSICCAZIONI, SALATURE, FERMENTAZIONI, SONO MOLTEPLICI LE METODOLOGIE PER PRESERVARE UN PRODOTTO.

IL CONCETTO DI DISPENSA CHE VOGLIAMO ESPRIMERE PARTE DA DUE TEMATICHE QUINDI, LE STAGIONI E LE TECNICHE DI CONSERVAZIONE: ABBIAMO UN PATRIMONIO AGROALIMENTARE UNICO, INCREDIBILMENTE VASTO E COMPOSTO DA VARIETÀ FRUTTICOLE E ORTICOLE MERAVIGLIOSE. CONSERVARE PRODOTTI COLTIVATI E RACCOLTI DA MANI SAPIENTI È PER NOI IDENTITARIO E MOLTO IMPORTANTE; LA DISPENSA, NEL SUO SENSO PIÙ AMPIO, NASCE DA QUI E DALLA VOLONTÀ DI CREARE UN INVENTARIO STAGIONALE DI PRODOTTI PER IL RISTORATORE, STRETTAMENTE LEGATI ALLA TIPICITÀ DEL TERRITORIO. IL POTER DISPORRE DI UN PRODOTTO STAGIONALE TRASFORMATO, PER TUTTO L'ANNO, DIVENTA FUNZIONALE E PRATICO PER UNA CUCINA.

