



Sabato 13 giugno al Crap Villa Libertini di Lecce l'Asl di Lecce (Dipartimento di Salute Mentale e Ufficio relazioni con il pubblico) e la condotta leccese di Slow Food organizzano la quarta edizione dell'Ortoporto Day. L'evento consente di finanziare e sostenere il progetto di agricoltura sociale che prevede il coinvolgimento dei pazienti psichiatrici che vivono all'interno della Comunità Riabilitativa Assistenziale Psichiatrica, dove ha sede anche Slow Food Lecce.

Nell'orto (recentemente ampliato e rinnovato) si coltivano ortaggi vari, frutta, la cipolla rossa di Acquaviva (presidio Slow Food) e i pomodori fiaschetto che serviranno, anche quest'anno, per la realizzazione della salsa firmata Ortoporto. L'obiettivo del progetto è quello di incrementare le competenze dei pazienti psichiatrici, con la prospettiva di aprire all'ipotesi di una produzione a fini commerciali dei prodotti, con potenziale sviluppo occupazionale fino alla formazione di una cooperativa sociale di tipo B, ed un auspicabile reinserimento nel mondo produttivo, alla fine di un percorso riabilitativo psichiatrico.

Nel corso della serata saranno degustati prodotti salentini grazie alla collaborazione con alcune aziende che sostengono il progetto (Campagna Amica - Coldiretti Lecce, La buona tavola a casa tua, Lilith golf Restaurant Masseria San Pietro), con Nobili Pasticci della chef Sara Latagliata che userà olio di oliva extra vergine donato dall'azienda Donna Oleria di Monteroni di Lecce e i prodotti dell'azienda agricola Acli di Racale e la Comunità del cibo sostenibile le Cesine. In abbinamento i vini delle aziende Candido, Cantele, Cantina Sandonaci, Cantina Coppola 1489 e le birre artigianali di B94. I pazienti sforneranno inoltre pane e pizzi con lievito madre e cotti nel forno in pietra costruito all'interno del Crap. Il servizio sarà garantito dagli scout del gruppo Agesci e dagli studenti dell'Istituto professionale statale servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera di Otranto.

Spazio anche alla musica con le sperimentazioni ai sax di Roberto Gagliardi e Alessandro Semeraro, con il progetto "Beirut World Beat" di Salvatore de Simone e con la graffiante ironia di Andrea Baccassino. Nella struttura è nata, infine, una piccola biblioteca per i pazienti e per i curiosi. A tutti i partecipanti all'Ortoporto Day sarà chiesto di donare un libro (di qualsiasi tipo) nuovo o usato per arricchire gli scaffali.

Ortoporto Day sarà ecofriendly grazie alla richiesta della certificazione volontaria "Ecofesta Puglia", unica in Italia a intervenire negli eventi per ridurre l'impatto ambientale e co-finanziata dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca grazie al bando Smart Cities and Communities and Social Innovation. Sono previsti interventi di riduzione e differenziazione dei rifiuti, compensazione delle emissioni di CO2, informazione e sensibilizzazione ambientale. Ecofesta Puglia è parte del progetto "La Tradizione fa Eco- modello di sostenibilità per innovare la tradizione e rivoluzionare gli eventi pugliesi" ed è certificata ISO 20121 - standard internazionale dei sistemi di gestione per la sostenibilità degli eventi.

Menù

Pittule della Crap

Orecchiette fatte in Crap con passata "Ortoporto"

Pancotto salentino con patate, rucola e pomodoro

CRAPonata

Quiche di verdure della Comunità del cibo sostenibile delle Cesine

Piatto a base di formaggi di pecora e miele della Comunità del Cibo sostenibile delle Cesine

Crostino all'Aglio salentino della Comunità del cibo sostenibile delle Cesine

Pasticciotto e crostatine con ricotta di pecora

Inizio ore 20

Ingresso 20 euro

(menù completo - posti limitati)

Info e prenotazioni

3476758177 - 3207003827

slowfoodlecce@gmail.com