



Città di Sondrio

COMUNICATO STAMPA N. 125/2024

CON LA NOVITÀ DI CONSAPEVOLMENTE TIPICO UN ALTRO WEEKEND DA TUTTO ESAURITO A SONDRIO

Tanta gente ai mercatini e pieno gradimento per le iniziative sotto il segno della sostenibilità e del riuso

(Sondrio, 18 novembre 2024) - Sostenibilità, riuso e benessere: temi sempre più attuali che catturano l'attenzione della gente. L'ulteriore dimostrazione di una tendenza in atto è venuta dal successo riscosso da Consapevolmente tipico, andato in scena sabato e domenica scorsi, in concomitanza con il primo dei due weekend di Sondrio Festival. «Siamo molto soddisfatti del gradimento ottenuto dalla prima edizione di questo evento che rappresentava una prima assoluta - commenta il vicesindaco e assessore alle Attività produttive e agli Eventi **Francesca Canovi** -. Grazie al lavoro svolto dagli uffici comunali, con la collaborazione di tante associazioni e il sostegno di Bim e Acinque, siamo riusciti nell'intento di valorizzare le nostre peculiarità, di sensibilizzare le persone sul tema dell'ambiente e della sostenibilità e insieme di renderle felici, offrendo l'opportunità di trascorrere queste giornate in città. Oltre ai residenti erano molti anche i turisti, che incominciano a conoscere Sondrio, oltre i servizi che garantisce, e ad apprezzarla. Il bilancio è senza dubbio positivo: su questa prima edizione possiamo lavorare per affinare la formula di Consapevolmente tipico e renderlo ancora più bello e coinvolgente».

Ideato e proposto dall'Amministrazione comunale, Consapevolmente tipico è un evento che ne ha riuniti due, Formaggi in piazza e Natura in bellezza, entrambi graditi ma con storie diverse. L'uno con una tradizione alle spalle, l'altro innovativo: dall'unione è nata un'iniziativa che ha colto nel segno, puntando sulla sostenibilità. Ci sono curiosità e la voglia di approfondire e di sperimentare, come hanno dimostrato i numerosi partecipanti agli incontri con Ada Egidio ed Edoardo Franco: due volti nuovi della televisione, a loro modo peculiari, che promuovono il riuso in ambiti diversi, dagli oggetti agli alimenti. Da "Cash or Trash" la prima, da "Masterchef Italia" il secondo, nella sala Celestino Pedretti del Teatro Sociale, sabato e domenica, hanno presentato le loro ricette per utilizzare scarti di stoffa o il cibo rimasto nel frigorifero all'insegna della sostenibilità e del recupero. Messaggi divulgati anche dai mercatini dei produttori agricoli locali, con formaggi, farine, vini, salumi, miele e marmellata, una sessantina in totale, in aumento rispetto agli anni scorsi, tra cui il Distretto Biologico della Valtellina e, novità, l'olio extravergine d'oliva valtellinese.

La nota lieta è rappresentata dal crescente gradimento per gli itinerari culturali alla scoperta della città, quattro diverse proposte, che già nei giorni precedenti avevano esaurito i posti a disposizione. La Sondrio storica e contemporanea, la tradizione vitivinicola per guardare al capoluogo con occhi diversi e concludere la passeggiata con una degustazione di prodotti tipici nelle sale di Palazzo Martinengo appositamente allestite con gli antichi strumenti utilizzati per i lavori agricoli, a ricreare una suggestiva atmosfera. A preparare e a servire le degustazioni sono stati gli studenti di Apf Valtellina che si sono fatti apprezzare per la professionalità e la competenza. Un successo che bisca quello ottenuto da iniziative analoghe promosse in occasioni dell'evento di primavera e in quello estivo.