



Anastasia Fedrigo
di anni 23
di Negrar di Valpolicella (Vr)

LA PISSOTA CON LE MOLCHE DELL'AGRICHEF FIORELLA

I prodotti e i piatti tipici come argomenti di interscambio di culture tra Comunità, qui tra quella di Venezia e del Colognese Veneto

Il cuoco contadino o agrichef è colui che usa i propri prodotti coltivati nella sua azienda, come frutta e verdura, che poi trasforma in piatti da offrire come segno di gratitudine ai suoi ospiti

Sono Anastasia Fedrigo, studentessa di grafica, ho partecipato alla gita in motonave nella Laguna di Venezia, organizzata dalla Comunità Wigwam per lo Sviluppo Equo-Sostenibile di Venezia, capitanata da Giovanni Cecconi e dalla Comunità Wigwam del Colognese Veneto con Marisa Saggiotto.

Durante questa

gita che aveva come scopo benefico una marcia per la pace in mare per il popolo ucraino colpito dalla guerra, ho conosciuto **Fiorella Dal Negro**, agrichef nel suo agriturismo vicino a Verona e le ho fatto qualche domanda sulla sua attività.

Anastasia: buongiorno Fiorella, mi racconti da dove è partito questo

viaggio in motonave?

Fiorella: questo viaggio è partito dalla passione per le rose. E' stato un viaggio desiderato da molto tempo, con cui ho condiviso la stessa passione assieme a Elena e Maurilio, i miei amici.

Anastasia: cosa ti è piaciuto di questo viaggio?



**La Wigwam
Local Community
Colognese Veneto
Italy**



La cucina di Fiorella

PASSIONE PER LE ROSE E PER I FIORI SPONTANEI

I CANTIERI DI ESPERIENZA PARTECIPATIVA

Fiorella: mi è piaciuto prima di tutto l'arrivo sull'Isola di Sant'Erasmus, dove ho scoperto le rose di Damasco. E con queste rose, potrei produrre delle buonissime confetture con i loro petali, di cui conosco molto bene il procedimento di confezionamento perché le produco anche nel mio agriturismo.

Anastasia: consiglierai questa esperienza a qualcuno in futuro?

Fiorella: certo, per la quiete che ho vissuto in questa giornata che è stata organizzata dal Monsignor Levon, per aver visitato questa meravigliosa isola, dove ho conosciuto tante persone.

Anastasia: Fiorella, parlami delle tue grandi passioni.

Fiorella: gestisco l'Agriturismo alle Torricelle a 4 km da Verona, dove si offrono otto camere da letto e una cucina principalmente vegetariana e vegana, con aggiunta di erbe e fiori spontanei. Ho fondato una confraternita enogastronomica e creato la "Pissota con le molche e le erbette", una focaccia povera della Valpolicella. Mi piace portare avanti la tradizione della cucina tipica del



L'agrichef Fiorella Dal Negro con Anastasia Fedrigo al Giro della Laguna di Venezia

mio territorio, infatti sono agrichef da quattro anni.

Anastasia: cosa significa agrichef o cuoca contadina?

Fiorella: il cuoco contadino o agrichef è colui che usa i propri prodotti coltivati nella sua azienda, come frutta e verdura, che poi trasforma in piatti da offrire come segno di gratitudine agli ospiti. Deve poter essere un viaggio per poter

portare la mia cultura culinaria in giro per il mondo e dare ai miei ospiti il senso di bellezza. Grazie per avermi ascoltata ■

© Riproduzione riservata



La Pissota con le molche e le erbette e il Vino della Valpolicella al Giro della Laguna di Venezia