



Slow Food®
Valle dell'Adige e Alto Garda

SLOWZINE

Magazine di informazione e approfondimento della Condotta Slow Food Valle dell'Adige Alto Garda

L'urgenza del cambiamento Idee e proposte attorno al Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza

a cura di Slow Food Italia Aps

La pandemia è stata insieme un evidenziatore e un acceleratore delle crisi sistemiche che attraversano questo tempo: crisi ambientale, climatica, alimentare, demografica, migratoria, economica e sociale, finanziaria e, infine, culturale e politica. Per questo sarebbe giusto parlare di sindemia, di fronte alla quale viene in luce tutta l'inadeguatezza degli strumenti interpretativi, di visione e di governance da parte delle istituzioni nazionali ed internazionali, tanto nell'affrontare l'emergenza sanitaria, quanto nell'andare alle cause che ne sono all'origine.

Appare improcrastinabile l'assunzione di un nuovo approccio, quello della complessità. Del nostro essere parte, come genere umano, della natura di cui siamo un frammento e del nostro rapporto di co-evoluzione con essa. Del carattere limitato della nostra conoscenza e delle risorse di cui dovremmo disporre, avendo consapevolezza della nostra impronta ecologica. Di un presente dove tutto si tiene, dove l'interdipendenza annulla le distanze e nel quale ogni nostra scelta, individuale o collettiva, ricade ed influenza il destino di tutti e della nostra madre Terra.

Occorre, in altre parole, cambiare rot-

ta. E di questo cambiamento Slow Food intende essere parte attiva e interlocutore autorevole e affidabile. A partire dalla sua natura peculiare di movimento insieme globale e territoriale per il diritto a un cibo buono, pulito, giusto per tutti, capace in oltre trent'anni di battaglie, di dimostrare che nutrirsi e fare la spesa sono anche atti politici.

Cambiare rotta a partire dal fatto che, per affrontare questa sindemia, è urgente mettere in campo una visione sovranazionale alla quale adattare i piani nazionali e con cui concertare l'azione regionale. Crediamo infatti che le dimensioni europea ed euromediterranea rappresentino l'ampiezza di sguardo necessaria se vogliamo che le straordinarie risorse messe in campo dall'Unione Europea possano risultare efficaci. Se non sarà così, se le dotazioni finanziarie rese disponibili dall'UE saranno gestite dai governi nazionali senza mettere in discussione il modello di sviluppo inso-

stenibile che è all'origine della sindemia, non faremo che tamponare l'emergenza con interventi assistenziali o che produrranno nuova insostenibilità.

Non sappiamo ancora in che misura il governo Draghi manterrà il Piano Nazionale di Ripresa e di Resilienza (PNRR) o quanto e come lo riscriverà. Sappiamo invece che in quello elaborato dal precedente governo una nuova visione è assente e, semmai, diluita in provvedimenti che mancano di un approccio organico ed europeo. Gli stessi nodi strut-

turali che vengono indicati dal documento – debole dinamica degli investimenti, demografia declinante e bassa natalità, ridotta dimensione media delle imprese, bassa competitività del sistema Paese, incidenza del debito pubblico, incompleta transizione verso un'economia fondata sulla

conoscenza – come condizionanti la ripresa per l'Italia riflettono un approccio datato e a nostro avviso sbagliato.

**Occorre cambiare
rotta e di questo
cambiamento
Slow Food intende
essere parte attiva
e interlocutore
autorevole e affidabile**



Slowzine n. 8 - marzo 2021

Cari soci e amici,

Speriamo nel prossimo numero di aprile di potervi raccontare della riapertura delle osterie e tornare ad incontrare i ristoratori, elemento fondamentale di collegamento con i produttori del buono, pulito e giusto, nel frattempo continuiamo ad incontrarci e svolgere le nostre attività online.

In questo numero diamo grande spazio ad alcuni progetti che stanno cercando di cambiare i paradigmi in Trentino. Il referendum per il Biodistretto e il nuovo progetto di CSA sviluppato da Nutrire Trento sono iniziative innovative e importanti per ripensare la nostra provincia dei prossimi anni.

Un'urgenza di cambiamento sulla quale riflette anche Slow Food nel documento che riportiamo integralmente in apertura vista la sua importanza.

Per continuare a pubblicare Slowzine abbiamo bisogno del vostro sostegno, trovate il Qr code che collega direttamente alla raccolta fondi su Gofundme dove potrete fare la vostra donazione.

Ringraziamo tutti coloro che voranno sostenerci e gli amici che ogni mese ci aiutano a rendere possibile la pubblicazione di Slowzine.



Appuntamenti online di marzo

Martedì 2 marzo ore 20.30
Incontro con Gianpaolo Girardi
di Proposta Vini: **I vini dell'angelo**

Giovedì 4 marzo ore 21.00
Road to mountains: **Pero Misso**
con Bibbiana Righetti
Lunedì 8 marzo ore 20.00

Giovedì 11 marzo ore 21.00
Road to mountains: **Suino nero dei Nebrodi**
con Enzo Pruiti

Giovedì 18 marzo ore 21.00
Road to mountains: **Miele dell'Appennino aquilano**
con Pietro Asci

Giovedì 25 marzo ore 21.00
Road to mountains: **Dolcetto dei terrazzamenti**
con Enzo Patrone

Martedì 23 marzo ore 17.30
La magia di un seme

Martedì 23 marzo ore 20.30
Congresso di Condotta

Martedì 30 marzo ore 20.30
Degustazione online di miele
con Andrea Paternoster

Indice

L'urgenza del cambiamento
Idee e proposte attorno
al Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza
a cura di Slow Food Italia Aps

Lo scatto di Benedetta Andreolli

Appuntamenti di marzo
Appuntamenti Terra Madre

Degustazioni online

Siepi e biodiversità
di Stefano Delugan

L'analisi sensoriale del miele
di Benedetta Dolecki

Il grano saraceno
di Sara di Lucia

Diritto a tavola:
NutrInform Battery: l'etichettatura
come strumento di educazione alimentare
di Stefano Senatore

Mangiare con la testa:
Piccoli mangiatori consapevoli crescono
di Laura Endrighi

Road to mountains
di Tommaso Martini

Se si sogna da soli è solo un sogno,
se si sogna insieme è la realtà che comincia:
Nutrire Trento "in movimento"

Perché un Distretto Biologico
Cambiare si può e ad oggi è oltremodo opportuno
di Fabio Giuliani

Ricette con i Presidi Slow Food
con i cuochi dell'Alleanza

I vini dell'Angelo di Proposta Vini

Il Mercato delle Terre Alte

Il Vino Santo

I consigli di lettura della
Libreria due punti

LO SCATTO DI BENEDETTA ANDREOLLI



L'Alpe di Siusi a marzo

Nello scatto di questo mese di Benedetta Andreolli la coperta invernale si scioglie e la terra lentamente riprende a fiorire sotto un tiepido sole primaverile

Ogni mese Benedetta Andreolli ci condurrà nelle valli del Trentino Alto Adige con un sua fotografia.

Fb BenedettaAndreolliPhotography benedetta.andreolli.photography@outlook.it



Appuntamenti di Terra Madre

Vi segnaliamo alcuni appuntamenti online nel corso del mese di marzo nell'ambito di Terra Madre. Tema dell'edizione 2020 è *Our Food, Our Planet, Our Future*. *Cibo, pianeta, futuro: una concatenazione di relazioni che ci raccontano di come il modo in cui ci rapportiamo al nostro cibo – come lo produciamo, lo distribuiamo, lo scegliamo, lo consumiamo – avrà impatti significativamente diversi sul nostro pianeta.*

Forum

IL MEDITERRANEO: VERSO UN SISTEMA EQUO E SOSTENIBILE

10 Marzo ore 14:00

Evento speciale

SLOW FISH VIRTUAL SUMMIT

18 - 27 marzo

Evento speciale

CONDIVIDENDO LA VENDEMMIA

20 marzo ore 12.00

in diretta dal Cile

Forum

SLOW MEAT: UN ALTRO ALLEVAMENTO È POSSIBILE

20 marzo ore 17.00

Webinar

LA RICERCA INTORNO AL CIBO – IL PACKAGING SENSORIALE

11 marzo ore 10:30





SEGUE DALLA PRIMA PAGINA

Come non immaginare che il passo successivo all'emissione dei bond europei non debba essere una riforma fiscale improntata – più che mai in una fase di crisi della quale tutti dovrebbero farsi carico – a criteri di progressività (come del resto già prevede la Costituzione Italiana all'articolo

53)?

53)?

rerà l'andamento e la sostenibilità degli investimenti del Next Generation EU lavorando di concerto con altre associazioni (quelle che danno vita alle coalizioni Rinascimento Green, Follow The Money, Good Lobby e altre) per verificare la coerenza delle scelte e dei progetti con il grande obiettivo di utilizzare questa inedita opportunità per cambiare il Paese.

Non è solo un problema di rimettere in moto l'economia, bensì di ripensare un modello di sviluppo in grado di riconsiderare la nostra impronta ecologica, far propria la cultura del limite, riqualificare il lavoro e le produzioni. Questa è la nostra idea di transizione ecologica.

Per questo insieme di ragioni, Slow Food chiede che il Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza:

1. Si proponga di adottare una visione europea ed euromediterranea che punti ad armonizzare le politiche proposte nell'ambito dei Piani Nazionali di attuazione del Next Generation EU, indicando un criterio di valutazione d'impatto d'area. Una grande idea di futuro non potrà che essere europea, tenendo conto che già oggi questo è il senso profondo di una nuova cittadinanza per le nuove generazioni e che le risorse oggi mobilitate sono prese in prestito proprio da chi verrà dopo di noi.

2. Se l'Europa è l'ambito politico a cui dobbiamo e vogliamo guardare, diviene imprescindibile affrontare in chiave sovranazionale gran parte dei nodi strutturali con cui abbiamo a che fare. Per questo vanno portate in sede europea, e rese coerenti con gli obiettivi, le questioni cruciali come le politiche sanitarie e le risposte alla pandemia, i processi migratori e le politiche di accoglienza,

Con il Next Generation EU, proprio per pensare alle future generazioni a partire dai nostri giovani, forse per la prima volta l'Europa politica ha avuto il coraggio di intraprendere un programma strategico fondato su alcune linee di lavoro che affrontano la crisi sanitaria, ambientale e produttiva. Non c'è ancora un cambio di paradigma, ma il fatto stesso di immaginare una politica economica e finanziaria europea (con l'inedita e prima sempre avversata emissione di titoli di debito europei) attorno ai grandi temi del futuro, rappresenta comunque una svolta importante.

Ma in una nuova visione europea, ogni Paese non dovrebbe replicare gli stessi investimenti e le stesse linee di sviluppo, bensì riconsiderare vocazioni territoriali e ambientali, prerogative e unicità culturali, assetti proprietari e fiscali, devoluzione di poteri verso l'Europa e forme diffuse di autogoverno.

Come possiamo costruire un'Europa politica se ancora i paesi dell'Unione destinano alle spese militari oltre 260 miliardi di euro per gli eserciti nazionali anziché darsi una politica di relazioni e di difesa comune? Oppure se manca una visione condivisa attorno a settori considerati strategici come ad esempio l'acciaio o il trasporto aereo, solo per citare due esempi sui quali la politica italiana è da anni incartata? O, ancora, se la proposta di Politica Agricola Comunitaria per la nuova programmazione prova in ogni modo a ignorare o aggirare gli obiettivi delle strategie della Commissione che vogliono condurre alla neutralità climatica?

L'eccellenza alimentare ha a che fare soprattutto con la piccola e media impresa e che la qualità (e la riqualificazione) è la vera prerogativa della competitività

In settori sui quali l'Italia vanta una grande tradizione come il comparto agroalimentare, come non vedere che l'eccellenza alimentare ha a che fare soprattutto con la piccola e media impresa e che la qualità (e la riqualificazione) è la vera prerogativa della competitività soprattutto in un'ottica di transizione ecologica?

Insomma, è necessario un cambio di impostazione, in assenza del quale il denaro del Next Generation EU servirà più a distribuire ristori e indennizzi che a ripensare il futuro. Come Slow Food guardiamo a questo passaggio con la necessaria preoccupazione ma anche come una grande opportunità. Questo è ciò che intendiamo con il concetto di resilienza trasformativa, la capacità di resistere a una crisi complessa che tende a escludere i più deboli e di immaginare e praticare il cambiamento.

Ed è proprio con questo sguardo sovranazionale e attento ai territori – non certo estraneo alla nostra natura associativa – che Slow Food monitora



il tema del Mediterraneo e il rilancio del Processo di Barcellona, la transizione energetica (ivi compreso il nodo delle centrali nucleari e dello smaltimento delle scorie), gli asset strategici tanto sul piano industriale che dei servizi, la difesa, ecc.

3. L'educazione alla transizione ecologica, del tutto assente nella prima versione del PNRR, deve far propri gli obiettivi dell'Agenda 2030, laddove l'educazione è un perno centrale per raggiungerli. La conoscenza e l'educazione sono aspetti fondamentali e trasversali a tutta la società e ad ogni ambito di cambiamento.



In particolare, per un movimento del cibo come Slow Food, la parola alimentazione non può prescindere dalla responsabilità dei soggetti che interagiscono in tutta la sua immensa filiera (dalle aziende agroalimentari ai consumatori) e dalla piena consapevolezza sul concetto di sostenibilità. Lo sviluppo sostenibile, d'altronde, non si può costruire senza un cambiamento culturale che deve partire dai sistemi educativi, a tutti i livelli, e la cui urgenza e improcr-

stabilità ormai è evidente a tutti. Lo sviluppo sostenibile intreccia questioni e processi complessi e tra loro profondamente interconnessi. Deve saper stimolare il pensiero critico e orientare i comportamenti, verso un cambiamento di rotta che deve essere necessariamente sistemico e complesso. Pertanto si chiede che vengano sostenute politiche di educazione allo sviluppo sostenibile a partire dal tema degli orti scolastici e della qualità del cibo delle mense scolastiche.

4. Il tema del cibo, per noi così cruciale, investe in maniera trasversale l'ambiente, l'agricoltura, le attività artigianali e industriali di trasformazione, la salute, la cultura e l'educazione, la ricerca, il commercio e il turismo, la cooperazione... Ha a che fare direttamen-

Il tema del cibo ha a che fare direttamente con la crisi climatica, con la crisi alimentare e molto spesso con i processi migratori

il 2% delle risorse. Quel che manca al Piano italiano è quindi anche la prospettiva della "transizione verde" declinata con interventi che attuino concretamente la strategia "Farm to Fork", dalla "fattoria alla forchetta", indicata dall'Europa come un potente strumento per il recupero degli ecosistemi distrutti, per lo sviluppo di un'agricoltura libera da OGM e di una pesca sostenibile e che fa del cibo il vero protagonista dei prossimi decenni.

5. La modalità di Life Cycle Assessment, come evidenziata nel PNRR, si riferisce a realtà del sistema produttivo molto strutturate sul piano industriale. Una modalità così complessa rischia di essere discriminatoria per le aziende di piccola dimensione in cui c'è un forte contributo familiare e per chi intende avviare un'impresa agricola. Allo stesso modo, in assenza di una riforma della Pubblica Amministrazione e del riordino catastale, andrebbero alleggerite le procedure burocratiche, anche per favorire il ritorno alla terra da parte dei giovani.

Infine, come movimento del cibo che ha dalla sua trent'anni di esperienza e che opera in oltre 150 paesi di ogni continente, ci impegniamo per dare piena cittadinanza:

– Alla centralità del cibo, quale elemento indispensabile alla vita delle persone e al suo carattere trasversale alle umane attività, il che ci porta ad affermare come in ciascun Piano Nazionale di Ripresa e di

Quel che manca al Piano italiano è quindi anche la prospettiva della "transizione verde" declinata con interventi che attuino concretamente la strategia "Farm to Fork"

Resilienza questo tema debba avere una rilevanza adeguata. Se poi questo lo rapportiamo ad un paese come il nostro dove il settore agroalimentare costituisce il cuore del Made in Italy, non può che essere evidente come esso rappresenti uno dei

motori principali di riqualificazione e di rilancio.

– All'educazione alimentare e al consumo consapevole. La pandemia, con gli effetti di impoverimento e di precarizzazione degli ambiti formativi, ha abbassato l'attenzione verso l'educazione alimentare, favorendo il ricorso al cibo industriale a lunga conservazione e un crescente deficit nutrizionale. La nostra attività pluridecennale sui temi dell'educazione rivolta a tutte le età, tra scuole, comunità e ristorazione, ci porta a evidenziare come un piano europeo come il Next Generation EU debba indicare un mix di progettualità specifiche, destinandovi risorse adeguate.

– Alla salvaguardia delle biodiversità. In un piano di transizione ecologica, particolare attenzione deve essere riservata alla valorizzazione del patrimonio naturale e culturale che le biodiversità rappresentano, a partire dalle varietà vegetali, dalle specie animali, dal patrimonio microbiologico e da quell'immenso tesoro di sapienza e conoscenza di cui le comunità sono custodi. Un patrimonio che rischia di andare perduto come effetto della crisi climatica e della distruzione degli habitat a causa delle attività dell'uomo. È importante per questo dare nuovo impulso alla Strategia Nazionale della Biodiversità (SNB), nata nel 2010 per fermarne il declino, censire e valorizzare le specie a rischio e i portatori di interesse. Slow Food ha le competenze per fare parte del Tavolo di consultazione previsto tra gli organi di governance per la sua realizzazione.

– All'impegno contro il surriscaldamento del pianeta per effetto delle emissioni di CO₂, tema questo al centro della transizione ecologica e di un nuovo rapporto fra uomo e natura. Il progressi-

vo scioglimento dei ghiacciai alpini o la devastazione delle foreste nello spazio dolomitico prodotta dalla tempesta Vaia, ci raccontano come gli effetti nocivi del nostro modello di sviluppo si manifestino in forme sempre più evidenti e frequenti. Tutto questo richiede un intervento di cura contro ogni desertificazione e verso l'ambiente che misuri sistematicamente la riduzione della nostra impronta ecologica, che fermi la cementificazione di territorio e il consumo di suolo (che potrebbe essere arrestato subito completando l'iter legislativo per una norma sul tema), che qualifichi le produzioni agricole a partire dalla riduzione della presenza della chimica di sintesi e a sostegno dell'agroecologia, che ridia vita al territorio montano e alle sue attività peculiari e riservi particolare attenzione alle aree interne. Infine, un grande piano di riforestazione del pianeta deve prestare particolare attenzione al rimboschimento delle aree di pianura e urbane e al loro efficace mantenimento.

È questo un tempo di cambiamento che ci sproni a mettere in discussione i paradigmi che hanno informato l'idea di



uno sviluppo senza limiti e una visione dell'uomo al centro dell'universo mondo. Che ci aiuti a osservare con altri occhi gli ecosistemi terrestri (terre alte, terre di pianura, terre d'acqua e terre metropolitane) per disegnare nuove geografie attraverso le quali leggere il nostro tempo e favorire efficienti connessioni. È quanto stiamo cercando di fare nell'edizione in corso di Terra Madre, malgrado l'impossibilità di riunire, com'era avvenuto nelle precedenti edizioni, migliaia di produttori provenienti da ogni parte del pianeta. Ma quegli occhi ci osservano e la grande occasione che si presenta all'Europa per cambiare rotta non può andare sprecata.

I Presìdi e le Comunità

Le immagini che accompagnano queste pagine raffigurano i Presìdi Slow Food del Trentino.

In particolare:

» Le vigne di Nosiola, in Valle dei Laghi, dalle quali si ottiene il **Vino Santo Trentino** Presidio Slow Food;

» Alcuni esemplari di **razza rendena** con alle spalle le Dolomiti di Brenta;

» La lavorazione del **Trentingrana** ottenuto con latte di malga che, stagionato 30 mesi, diverrà Presidio;

» Le **noci del Bleggio**

» La **Ciuiga di San Lorenzo in Banale** in una tradizionale cantina;

» Le forme di **Casolet** a latte crudo della Valle di Sole, Pejo e Rabbi;

» il **Broccolo di Torbole** con la sua mae-

stosa corona di squisite foglie;

» La semina del **Grano saraceno di Teragnolo**, ultimo arrivato tra i Presìdi del Trentino.

Ognuno di questi prodotti rappresenta una tradizione da salvaguardare dall'estinzione. I produttori nel corso di quest'anno fonderanno le Comunità Slow Food dei Presìdi, ulteriore tassello nella costruzione di una solida rete di Slow Food.

Degustazioni online

Nel corso del mese di febbraio la Condotta ha fatto di necessità virtù organizzando una serie di incontri online che hanno riscontrato un grande successo.

In collaborazione con gli assaggiatori di Evo Trentino si è svolta una degustazione di olio extravergine di oliva condotta da Gianluca Fruet durante la quale, oltre a due extravergini didattici, sono stati assaggiati alla cieca i Presidi Slow Food di Laghel7, dal Garda Trentino, e di Pietro Intini, dalla Puglia.

Insieme alla Comunità Slow Food dei produttori e co-produttori dello zafferano di Qa'en è stata organizzata una cena con piatti tipici iraniani. Coloro che hanno ricevuto le pietanze a domicilio hanno

poi potuto collegarsi online e assistere alla serata condotta da Ala Azadkia che ha coinvolto produttori di zafferano e anche un piccolo concerto in diretta dall'Iran.

Grazie alla collaborazione con Olio Cru, lo chef Federico Parolari e Buonissimo di Rovereto, si è svolta la serata "Sapori e saperi del Garda" durante la quale lo chef ha proposto uno showcooking in diretta a tutti coloro che avevano ricevuto a domicilio una Garda Box contenente gli ingredienti per cucinare un piatto a base di Broccolo di Torbole Presidio Slow Food.

Attività che hanno colto gli aspetti positivi di non poter incontrarsi in presenza e son riuscite a riunire soci e amici.



Siepi e biodiversità

di Stefano DeLugan, agroecologo vicepresidente Federazione trentina biologico

Il ruolo delle siepi obbligatorie in agricoltura biologica, da posizionare sui confini dai campi condotti in convenzionale, oltre a creare un paradosso illogico mai spiegato, in agricoltura biologica sono pratica di sicura ed assodata efficacia, trovando nella sua stessa biodiversità vegetale i primi punti di forza. Solitamente sono costituite da specie rustiche ed arbustive dal portamento compatto e tolleranti le potature anche forti, specie come ad esempio il biancospino, il prugnolo, il viburno, il mirabolano, il sorbo, la rosa canina, il corniolo e molte altre, ci difendono dalle funzionalità connesse alle attività antropiche umane come trattamenti e contaminazioni in genere,

ma hanno altre importanti funzioni. La prima è individuata come si diceva nella efficacia di difesa passiva dalle derive del metodo convenzionale, ma essendo individuate per questo scopo vengono posizionate come aree marginali, restano spesso indisturbate ai bordi dei campi rientrando dunque nei siti di potenziale riproduzione per insetti utili e innumerevoli specie di animali e uccelli, tra questi cincie, pettirossi, verdoni, fringuelli, cardellini, e molti altri che, durante l'allevamento della loro prole, si spostano a banchettare nei campi con insetti spesso per noi dannosi come bruchi e larve di insetti. Per questi alleati offrono una risorsa non solo come luoghi di riproduzione ma anche

di alimentazione. Spesso infatti sono specie che producono bacche o drupe in estate ed in autunno sostentano queste creature, in primavera invece queste specie sono tra le più precoci e ricche di abbondanti fioriture offrendo grandi quantità di nettare per api ed insetti utili, in un periodo appunto l'inizio dell'anno molto delicato per questi preziosissimi aiutanti del coltivatore non solo biologico. Ecco che allora queste piante solitamente poco valorizzate se comprese e rispettate possono diventare veri e propri scrigni di biodiversità e di indubbia utilità, lavorando per noi 365 giorni all'anno, al costo del solo rispetto per la vita.



L'analisi sensoriale del miele

di Benedetta Dolecki

Aspetto visivo, esame gusto olfattivo, la temperatura di conservazione, le colori, consistenza, aromi. Tutti termini che per gli appassionati del settore rimandano al mondo della degustazione enogastronomica e che, anche per il miele, permettono un assaggio secondo parametri oggettivi e quantificabili: l'obiettivo principale dell'analisi sensoriale, infatti, è quello di valorizzare e migliorare il prodotto. Per quanto riguarda il miele, questo tipo di analisi nasce a metà degli anni Settanta in Francia, presso il centro di formazione professionale di Hyères, da una collaborazione tra un ricercatore qualificato in miele, Michel Gonnet, e un enologo esperto in degustazione, Gabriel Vache. L'analogia con il mondo enologico viene spontanea: similmente a quanto accade per il vino infatti vengono presi in considerazione, tra gli altri, l'aspetto visivo, quello olfattivo e quello gusto olfattivo. A completamento di questi ci sono l'esame tattile e l'origine floreale del miele.

Nell'aspetto visivo vanno poi considerati il colore, in un range che va dal molto chiaro al molto scuro tenendo conto di tutte le differenti tonalità, e una serie di altre caratteristiche, come impurità, schiuma, omogeneità, limpidezza. Considerati questi aspetti il miele va distribuito con una palettina di plastica sulla superficie del bicchierino per rendere ottimale l'esame olfattivo. Questo prevede una quantificazione dell'intensità e una descrizione che comprende tutta la ruota degli odori e degli aromi del miele (ampiezza e caratteristiche dipendono dal tipo di fiori di origine). I termini sono i più disparati e spesso anche impensabili: si va dal fruttato, con aromi che spaziano dalla fragola al succo di albicocca, al floreale, con profumi che ricordano la violetta, i fiori d'arancio e la rosa, passando per sentori alquanto insoliti come i funghi porcini e il tè verde.

Ma come si analizza il miele?

Per un'ottimale degustazione il miele viene servito in porzioni di circa 30 g all'interno di piccoli bicchierini a ballon. Il primo approccio prevede un esame visivo in cui viene osservato lo stato fisico: il miele è liquido o cristallizzato? La cristallizzazione è un processo naturale dovuto alla sovra saturazione degli zuccheri (la quantità di acqua presente nel miele non è sufficiente per tenere la soluzione stabile nel tempo). Le cause da cui dipende la consistenza sono dovute quindi a diversi fattori, come il tipo di miele (indice fruttosio/glucosio),

L'obiettivo principale dell'analisi sensoriale, infatti, è quello di valorizzare e migliorare il prodotto

L'esame gusto olfattivo è quello dell'assaggio vero e proprio, che viene fatto portando alla bocca circa due grammi di prodotto e aspirando. Anche in questo caso viene considerata l'intensità dell'aroma e la sua descrizione basata sulla ruota degli odori, oltre ai parametri di persistenza e retrogusto. Schiacciando il miele tra lingua e palato possiamo innanzitutto percepire i quattro sapori fondamentali: dolce, acido, amaro, salato. Subentrano poi sensazioni più specifiche. Il miele sa di affumicato? Caramello? Panna cotta? Probabilmente ci troviamo di fronte ad una melata di abete rosso. Il sapore ci ricorda la camomilla e le spezie fresche?

Facilmente stiamo degustando un miele di tarassaco. Altre sensazioni in bocca come l'astringenza, la piccantezza, il metallico, il rinfrescante, vanno segnalate se presenti. Successivamente si procede all'esame tattile, che avviene sempre in bocca e prende in considerazione la consistenza in modo più ravvicinato rispetto all'esame visivo. Se percepiamo il miele come liquido ne osserviamo la fluidità, se cristallizzato la consistenza dei cristalli, che vanno descritti per forma e solubilità. Tra un assaggio di miele e l'altro, per ristabilire la sensibilità gusto olfattiva, sarebbe bene mangiare un pezzetto di mela non troppo acidula né dolce (è consigliata una Golden a media maturazione). Alla fine della degustazione di ogni campione si indica l'origine botanica del miele: si parla di miele uniflorale quando questo proviene principalmente da un'unica origine botanica e vi è una presenza significativa di granuli di polline corrispondenti a quel particolare fiore. I mieli uniflorali italiani sono moltissimi, e spaziano dai più noti di acacia, castagno, rododendro, tiglio, ai più particolari di erica, cardo, asfodelo, alianto, rosmarino, lavanda, per citarne solo alcuni. Il mondo della degustazione del miele è relativamente giovane, ma già specializzato.

Il mondo della degustazione del miele è relativamente giovane, ma già specializzato



Facilmente stiamo degustando un miele di tarassaco.

Altre sensazioni in bocca come l'astringenza, la piccantezza, il metallico, il rinfrescante, vanno segnalate se presenti.

Successivamente si procede all'esame tattile, che avviene sempre in bocca e prende in considerazione la consistenza in modo più ravvicinato rispetto all'esame visivo. Se percepiamo il miele come liquido ne osserviamo la fluidità, se cristallizzato la consistenza dei cristalli, che vanno descritti per forma e solubilità.

Tra un assaggio di miele e l'altro, per ristabilire la sensibilità gusto olfattiva, sarebbe bene mangiare un pezzetto di mela non troppo acidula né dolce (è consigliata una Golden a media maturazione). Alla fine della degustazione di ogni campione si indica l'origine botanica del miele: si parla di miele uniflorale quando questo proviene principalmente da un'unica origine botanica e vi è una presenza significativa di granuli di polline corrispondenti a quel

particolare fiore. I mieli uniflorali italiani sono moltissimi, e spaziano dai più noti di acacia, castagno, rododendro, tiglio, ai più particolari di erica, cardo, asfodelo, alianto, rosmarino, lavanda, per citarne solo alcuni. Il mondo della degustazione del miele è relativamente giovane, ma già specializzato.

La necessità di uniformare il linguaggio descrittivo del miele infatti ha portato nel 1999 all'istituzione in Italia dell'Albo Nazionale degli esperti in Analisi Sensoriale del miele, con decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, che organizza corsi professionalizzanti per iscriversi all'Albo dei degustatori professionisti, e ha portato l'analisi sensoriale del miele al livello di vino, olio e formaggio in quanto disciplina evoluta.



Il Grano saraceno

di Sara Di Lucia

Associazione Terragnolo Che Conta

La tradizione del grano saraceno porta con sé degli usi e costumi che sono giunti fino ai giorni nostri.

Su Youtube potete trovare il video Valle di Terragnolo: el formentom del Giulio "Perot" di Renato Stedile cui abbiamo attinto per raccontarvi la tradizione delle "donete" di Terragnolo.

Le "donete" vengono fatte ancora oggi, le potete vedere nei campi di Terragnolo che sono coltivati a grano saraceno e ci ricordano il lavoro paziente ma veloce di molte donne contadine. Le "donete" sono racconto d'un tempo ed espressione manuale creativa, donavano poesia al lavoro di fatica.

"Un tempo su 100 persone che tiravano su il "formenton" 90 erano donne. Era un lavoro da donne soprattutto perché gli uomini nel dopoguerra erano a fare la stagione in Svizzera, Francia, Germania. Andavano via per 5 mesi e le donne coltivavano la campagna" cit.

Il grano saraceno di Terragnolo si semina in un arco di tempo che va da fine giugno a fine luglio, per poi essere raccolto a mano a fine settembre.

Quando il grano saraceno è in fiore Terragnolo svela i suoi terrazzamenti.

I fiori bianchi del grano saraceno met-



tono in luce i campi coltivati creando un paesaggio incantevole.

Al momento della raccolta, il grano saraceno non ha ancora raggiunto la piena maturazione: l'ultima fase, infatti, si ottiene grazie alle nostre "donete":

Le piante vengono falciate alla base con un falchetto (in dialetto zelsa) per poi essere raggruppate in mazzi e legate con steli di grano o con tre rami di stropie o con degli spaghi, così che allargando la base del fascio, essi restino in piedi.

Tali fasci caratteristici ricordano la sagoma di una figura femminile con una lunga gonna.

Da qui il nome "donete".

Con questa antica usanza gli acheni (i semi del grano saraceno) risultano ben distanziati gli uni dagli altri e con i pochi raggi solari di fine settembre riescono ugualmente a raggiungere la completa maturazione.

Unire l'utile al dilettevole

**Un tempo
su 100
persone che
tiravano su il
"formenton"
90 erano
donne**

Terragnolo Che Conta APS
Frazione Piazza 26
Terragnolo (TN)
terragnolocheconta.aps@gmail.com



Nutri-Info Battery: l'etichettatura come strumento di educazione alimentare

Come ormai noto, le abitudini alimentari influiscono in modo determinante sulla salute degli individui e delle comunità. I problemi legati alla malnutrizione non sono affatto una prerogativa dei Paesi "poveri" del mondo ma coinvolgono direttamente anche le società più industrializzate, a causa di regimi alimentari caratterizzati da un eccessivo apporto di energia, zuccheri e grassi e, al contempo, da una carenza di importanti micronutrienti, come ferro e calcio.

Errati modelli alimentari sono responsabili di obesità e malattie ad essa correlate, quali diabete di tipo II, malattie cardiovascolari e alcuni tipi di tumore. Per avere un quadro più concreto del problema, basta guardare le stime del carico di malattia attribuibile ai diversi fattori di rischio comportamentale (DALY), presentate dal Crea nell'ambito delle Linee guida per una sana alimentazione. Secondo tali valutazioni, in Italia nel 2016 il numero di DALYs attribuibile ai consumi alimentari non idonei, al consumo di bevande alcoliche ed all'inattività fisica è stato nettamente superiore – quasi una volta e mezza – rispetto al valore attribuibile al fumo¹.

La consapevolezza di questo problema ha indotto numerosi Paesi del mondo ad attivarsi per promuovere scelte di consumo ispirate ad una più sana alimentazione. Uno degli strumenti utilizzati a questo scopo è l'etichettatura dei prodotti alimentari.

La funzione della tabella nutrizionale obbligatoria è solo quella di offrire informazioni sulla composizione del prodotto

Dapprima, è stato il regolamento europeo n. 1169/2011 ad introdurre per tutti gli alimenti, a partire dal 2016, l'obbligo di inserire in etichetta una dichiarazione nutrizionale, contenente i valori di energia, carboidrati, zuccheri, grassi, acidi grassi saturi, proteine e sale apportati da 100 grammi o 100 millilitri di prodotto.

La funzione della tabella nutrizionale obbligatoria, però, è solo quella di offrire informazioni sulla composizione del prodotto. Nella pratica, non è quindi risultata particolarmente efficace ad incidere sulle scelte di acquisto dei consumatori, considerato anche che:

a. nel suo contenuto minimo, non fornisce dati che consentano di confrontare i valori nutrizionali della singola porzione consumata con le assunzioni che sarebbero raccomandate, nell'arco di un'intera giornata, per una dieta equilibrata (in altri termini: ci viene indicato che il panetto da 100 g di burro contiene circa 65 g di acidi grassi saturi e non, invece, quanti grassi saturi assumiamo mediamente con una porzione, né qual è la dose massima di grassi saturi che possiamo assumere quotidianamente);

b. essendo normalmente confinata nella retro-etichetta, è raro che venga consultata al momento dell'acquisto (chi di noi si dedica ad un confronto accurato tra le dichiarazioni nutrizionali nel rapido passaggio tra le corsie del supermercato?).

I singoli Paesi hanno quindi cominciato a promuovere sempre più l'utilizzo, a titolo volontario, di modelli ulteriori di informazione nutrizionale, caratterizzati da un contenuto più mirato e sintetico e da un maggior impatto visivo (con posizionamento sul fronte dell'etichetta).

Purtroppo, non essendo stato possibile trovare un accordo per uniformare queste indicazioni supplementari sull'intero territorio dell'Unione europea, gli Stati membri hanno proceduto in ordine sparso.

Lo schema ad oggi più diffuso è il cosiddetto "Nutri-Score", sviluppato da ricercatori francesi e promosso dalle Autorità di Francia, Belgio, Spagna, Germania, Olanda e Lussemburgo. La sua funzione è quella di esprimere, in modo semplificato, una valutazione complessiva alla qualità nutrizionale del prodotto, attribuendo un voto basato su una lettera: dalla A, colorata di verde, che rappresenta il valore migliore, alla E, di colore rosso, che rappresenta il valore peggiore (Figura 1).

Il voto è basato sull'applicazione di diversi parametri: per semplificare, la presenza di frutta e verdura, legumi, frutta a guscio, semi ed olio d'oliva conduce ad un punteggio più alto, mentre un elevato contenuto di energia,



Figura 1



Figura 2

PARTE B — CONSUMI DI RIFERIMENTO DI ELEMENTI ENERGETICI E DI DETERMINATI ELEMENTI NUTRITIVI DIVERSI DALLE VITAMINE E DAI SALI MINERALI (ADULTI)

Elementi nutritivi o energetici	Consumo di riferimento
Energia	8 400 kJ/2 000 kcal
Grassi totali	70 g
Acidi grassi saturi	20 g
Carboidrati	260 g
Zuccheri	90 g
Proteine	50 g
Sale	6 g

zucchero, acidi grassi saturi e sodio comporta un abbassamento del punteggio.

Si tratta di un modello senz'altro efficace rispetto ai suoi obiettivi. Ciò nonostante, ha incontrato dure critiche, soprattutto da parte delle Autorità e delle associazioni di categoria italiane.

La principale contestazione che gli viene mossa riguarda la finalità perseguita dal Nutri-score, che dovrebbe essere solo quella di "informare" il consumatore sulle caratteristiche nutrizionali dei prodotti, non invece quella di "prescrivere" gli alimenti da consumare e quelli da evitare.

Tanto più che – si sostiene – la valutazione nutrizionale dei prodotti è basata

su criteri inadeguati, che penalizzano numerosi prodotti della tradizione alimentare italiana, tra cui i Prosciutti di Parma e di San Daniele, il Grana Padano ed il Parmigiano Reggiano, il Gorgonzola, la Mozzarella di Bufala Campana e gli oli di oliva.

Il Governo italiano ha quindi deciso di promuovere un diverso schema di etichettatura nutrizionale volontaria, adottato con decreto ministeriale dello scorso 19 novembre 2020.

Il sistema italiano, che prende il nome di "NutriInform Battery"², prevede l'apposizione un logo bianco e azzurro sul fronte-etichetta (Figura 2), che esprime i valori di energia, grassi, acidi grassi saturi,

zuccheri e sale riferiti ad una singola porzione dell'alimento (anziché a 100 grammi, come il modello francese).

Il contenuto di energia e nutrienti apportato dalla porzione deve essere indicato numericamente con due modalità:

a. sia in termini assoluti (in kJ e kcal per l'energia ed in grammi per gli altri nutrienti);

b. sia in termini relativi, come percentuale rispetto ai consumi di riferimento giornalieri di un adulto medio (AR) stabiliti dalla normativa europea³ (vedi tabella).

A livello grafico, vengono inoltre raffigurate cinque batterie, una per ciascun parametro (energia, grassi, grassi saturi, zuccheri e sale). La parte "carica" delle batterie – colorata con una banda azzurra – esprime visivamente la percentuale di energia o nutriente contenuta nella singola porzione rispetto ai consumi di riferimento quotidiani. Ciò, allo scopo di aiutare il consumatore a rimanere nei limiti di una dieta equilibrata, nella quale il totale delle assunzioni giornaliere non superi il 100% dei consumi di riferimento (cioè, la carica massima della batteria).

Il dado è tratto. Non resta ora che attendere, per capire quale sarà l'effettiva diffusione dello schema volontario italiano e per valutare la sua concreta efficacia.

Per contattare lo studio:
Via Filippo Serafini, 9
0461 230084
www.cibuslex.it
facebook.com/cibuslex
senatore@cibuslex.it



L'opinione di Carlin Petrini

Non ci può più bastare un grafico che ci aiuti a capire quanti zuccheri, proteine e grassi stiamo ingerendo con una fetta di pane. Oggi abbiamo bisogno di sapere se sono stati usati pesticidi e fertilizzanti per far crescere il grano, da dove arriva, come è stato trasformato in farina e se su questa sono stati aggiunti miglioratori, quanti chilometri la farina ha percorso dal mulino al panificio, con quali lieviti è stato fatto l'impasto e, perché no, anche chi è il panificatore che lo ha materialmente infornato.



1) Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (Crea), Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione, Dossier scientifico delle Linee guida per una sana alimentazione, ed. 2018, pag. 13 (<https://www.crea.gov.it/web/alimenti-e-nutrizione/-/dossier-scientifico-linee-guida-per-una-sana-alimentazione-2018>)



2) Decreto del 19 novembre 2020 del Ministero dello Sviluppo Economico, del Ministero della Salute e del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2020/12/07/20Ao6617/sg>) cui si è poi aggiunto il Manuale d'uso del 19 gennaio 2021 (https://www.mise.gov.it/images/stories/documenti/Manuale_uso_NutriInform_Battery.pdf)



3) Si veda l'allegato XIII del regolamento (UE) 1169/2011 (<https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2011/1169/2018-01-01>)



Piccoli mangiatori consapevoli crescono

di Laura Endrighi, psicologa

Il piacere del cibo autentico e l'esplorazione culinaria è parte di uno dei processi più importanti per la promozione e prevenzione della salute: l'educazione alimentare.

Per educazione alimentare l'OMS intende "il processo informativo ed educativo per mezzo del quale si persegue il generale miglioramento dello stato di nutrizione degli individui, attraverso la promozione di adeguate abitudini alimentari". Non è mai troppo tardi per attivarsi in un percorso di educazione alimentare, ma per genitori ed insegnanti lavorare sulla prevenzione è un importante obiettivo, visto che in Italia le patologie croniche e le problematiche legate al peso in età infantile sono in aumento.

Un sano rapporto con il cibo si costruisce fin da bambini, anzi da prima, alla fine del 3° mese di gravidanza nel feto si sviluppa il senso del gusto. Le papille gustative iniziano ad essere funzionanti a pieno regime, promuovendo quindi uno dei primi processi di apprendimento della vita, chiamato flavour learning, la capacità di discernere tra gusti e sapori. L'esposizione al maggior numero di esperienze sensoriali nel grembo della mamma, attraverso l'allattamento e oltre, promuove apertura, scelte salutari e più consapevoli in fatto di cibo, nelle diverse fasi dello sviluppo fino all'età adulta.

In Francia l'educazione alimentare viene inserita nei percorsi didattici dalla

scuola dell'infanzia fino agli istituti superiori, permettendo a bambini e ragazzi di allenare i propri sensi, imparare a cucinare e apprezzare i prodotti del proprio territorio e la loro storia. Anche da parte delle scuole italiane c'è sempre più attenzione al momento del pasto e al possibi-

le presentarsi di problematiche legate al cibo. Non è sufficiente però formare insegnanti e genitori solo sugli aspetti nutrizionali. Sapere perché le verdure fanno bene non farà cessare le vere e proprie battaglie che si combattono, ad ogni pasto, con i bambini che hanno preferenze selettive e di mangiare gli spinaci non ci pensano proprio.

E' fondamentale dare ad educatori e famiglie qualche informazione utile sulla creazione delle abitudini e dei comportamenti protettivi per la salute. Aiutarli e sostenerli con strategie e tecniche per proporre ai



piccoli tutti le tipologie di alimenti, anche quelli poco appetibili per la maggior parte dei minorenni.

Oggi voglio sfatare una falsa credenza promossa dai media e internet come una soluzione geniale. Genitori ed insegnanti spesso mi chiedono se mascherare o nascondere frutta e verdura nel cibo dei bambini è davvero una strategia efficace per favorire una sana educazione alimentare. Online si trovano tutti i trucchi per rifilare ai bambini frutta e verdura, che nella sua forma originaria sarebbe rifiutata o mangiata solo sotto minaccia. Questo escamotage, parola di esperta del comportamento alimentare, non è una soluzione al problema dei palati difficili.

Per convertire, ad esempio, un bambino che non ama le verdure in un entusiasta dei vegetali non ci sono scorciatoie, ed è necessaria una buona dose di pazienza.

Non costringere il bambino a mangiare le verdure, si ottiene la reazione opposta

Ecco però alcune informazioni utili. I bambini non amano alcune verdure o tipi di frutta a causa della loro consistenza, ma soprattutto per il gusto amaro o acido che li caratterizza. I piccoli, infatti, hanno una predilezione per il gusto dolce e i cibi grassi, che ricordano il latte materno.

Per istinto di sopravvivenza, inoltre, sono neofobici, non amano le novità soprattutto in fatto di alimentazione. Esattamente come gli animali hanno bisogno di alcuni segnali che dimostri-





no la bontà dell'alimento per accettare di assaggiarlo. La strategia migliore sarebbe iniziare ad educare il loro palato fin da subito, niente paura però, perché bambini e adulti resistenti a sperimentare con i vegetali sono recuperabili ad ogni età.

Ecco alcune regole da seguire per favorire l'educazione alimentare dei bambini:
-Non costringere il bambino a man-

Coinvolgete il bambino nella preparazione del cibo e responsabilizzatelo

coinvolgete vostro figlio nella conversazione chiedendo la sua opinione. In casi

giare le verdure, si ottiene la reazione opposta e su quel cavolfiore appena sbocconcettato, dopo un'ora di trattative, potete metterci una pietra sopra.

- Proponete un alimento non amato, almeno per 10 volte (1 o 2 volte a settimana) mettendone all'inizio piccole quantità nel piatto, senza insistere. Provate a cambiare metodi di preparazione, ma senza camuffare l'ingrediente che desiderate far conoscere al bam-

bino.

- I bambini hanno la tendenza ad essere neofobici, lo so l'ho detto prima, ma si fidano di chi è simpatico e degli adulti di riferimento. Mangiate le verdure con il sorriso, sottolineando cosa vi piace di quella carota dolce e croccante o di quella fresca e sugosa pesca e

estremi invitate a pranzo ripetutamente bambini amanti delle verdure, il vostro piccolo non resisterà ad emulare l'amico erbivoro entusiasta.

- Sfruttate tutte le occasioni in cui vostro figlio è distratto dal gioco o da un cartone animato oppure è molto affamato per mettergli davanti una ciotola di pomodorini o carote, le mangerà senza troppo pensarci con lo stesso gusto di un sacchetto di patatine.

- Proponete un arcobaleno di colori, ma attenzione, tra loro gli alimenti non devono mescolarsi, ai bambini per qualche motivo proprio non piace.

- Coinvolgete il bambino nella preparazione del cibo e responsabilizzatelo, almeno un assaggio di quello che hanno preparato lo fanno sempre.

Non dimenticate che il cibo è nutrimento ma anche un piacere. Il bambino un po' alla volta sperimentando le verdure interiorizzerà l'idea che è "una persona che mangia a ama i vegetali" e continuerà ad esserlo anche da adulto.

Laura Endrighi Psicologa
T. 3405507217
lauraendrighi.psicologa@yahoo.com
lauraendrighi.it
Fb lauraendrighipsicologa



La magia di un seme

incontri online alla scoperta dei segreti della natura

Ogni partecipante riceverà i semi, la terra e i vasetti per curare la nascita di una piantina.

Maurizio, il contadino di Slow Food, incontrerà mensilmente i bambini su piattaforma online per delle brevi e divertenti lezioni per accompagnare la nascita della piantina.

Marzo - agosto 2021
Primo incontro 23 marzo 2021
ore 17:30 Attività gratuita
previa iscrizione

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI
slowfoodadigegarda@gmail.com
327 712 1209



La magia di un seme

Incontri online alla scoperta dei segreti della natura

Iniziano le attività di Condotta dedicate ai più piccoli. Con "La magia di un seme" abbiamo organizzato sei incontri online alla scoperta dei segreti della natura rivolti ai bambini dai 4 ai 10 anni.

Ogni partecipante riceverà a casa i semi, la terra e i vasetti per curare la nascita di una piantina

Maurizio, il contadino di Slow Food, incontrerà mensilmente i bambini su piattaforma online per delle brevi e divertenti lezioni per accompagnare la nascita della piantina.

Primo incontro 23 marzo 2021
ore 17:30 Attività gratuita
previa iscrizione.

Per informazioni e prenotazioni
slowfoodadigegarda@gmail.com o 327 712 1209

La consegna gratuita nella zona di Rovereto, per altre zone sarà necessario concordare il punto di consegna, eventualmente aggregando più partecipanti o eventuali spese di spedizione

Road to mountains

di Tommaso Martini

Nel cuore delle vallate alpine, sugli Appennini, sui monti del Sud Italia e delle isole, comunità diverse resistono nelle Terre Alte. Hanno elaborato strategie per affrontare problematiche comuni: l'abbandono, l'inselvaticamento, la perdita di memoria e di valore del cibo, la centralità di città e fondovalle.

Custodi del paesaggio, difensori della memoria, hanno trasformato le montagne in luogo delle opportunità.

Nasce da queste riflessioni il progetto di un forum permanente delle Terre Alte, sviluppato dalla Comunità Slow Food per lo sviluppo agro-culturale degli Altipiani Cimbri e dalla Condotta Slow Food Valle dell'Adige Alto Garda.

L'obiettivo è costituire un confronto tra gli attori delle Terre Alte, una fucina di incontri e confronti, scambi di idee, un detonatore di sinergie.

Il Pecorino del Monte Poro Presidio Slow Food

Incontro con Gabriele Crudo

Nel primo incontro di "Road to mountains" abbiamo incontrato Gabriele Crudo che gestisce la sua azienda sull'altipiano del Monte Poro, in Calabria, producendo un pecorino Presidio Slow Food. La storia dell'azienda risale ai nonni di Gabriele, quando



l'altipiano era popolato di moltissime aziende familiari che vivevano una agricoltura fiorente e produttiva.

Gabriele ci ha raccontato i problemi degli ultimi decenni con lo spopolamento conseguente al mancato ricambio generazionale. La scelta quindi di molti giovani di raggiungere paesi più grandi della Calabria o di migrare al nord, scegliere altre professioni considerate meno umili del lavoro della terra e

con migliori prospettive economiche. Anche Gabriele, terminate le scuole alberghiere, decide di indirizzare altrove le proprie scelte di vita. Ma la lontananza dell'altipiano e dalla tradizione di famiglia dura poco. Dopo soli due anni Gabriele ritorna a Monte Poro e inizia a lavorare nell'azienda, riconoscendo che è in questa attività che ha trovato la sua vocazione e la sua felicità. Ci si dedica anima e corpo, insieme ai famigliari.

Le problematiche che ci racconta sono quelle comuni a molte terre alte e che stiamo riscontrando anche negli Altipiani Cimbri e in molte vallate trentine, anche se ci troviamo al capo opposto d'Italia.

Gabriele ci racconta delle difficoltà affrontate per rendere economicamente sostenibile il lavoro della sua azienda. Innanzitutto scontrandosi con i problemi degli allevamenti intensivi che caratterizzano altre zone e che permettono ai prodotti di avere dei prezzi di produzione molto inferiori rispetto al pecorino del Monte Poro. A questo primo ostacolo Gabriele ha risposto non rinunciando mai alla massima qualità. Sono state mantenute razze ovine autoctone, poco produttive e difficili da gestire, ma che danno un latte di eccellente qualità che viene sempre lavorato a crudo e senza l'ausilio di fermenti industriali. Anche il servizio contraddistingue il lavoro di





Gabriele. I clienti, sia privati che ristoranti, ricevono ricotte e pecorini direttamente a casa loro, creando così un rapporto di fiducia e conoscenza fondamentale. Un continuo incontro e confronto tra il produttore e chi acquista il prodotto che permette di far evolvere sempre la propria azienda. Gabriele porta i prodotti in qualche mercato locale e in alcuni GAS. È socio di una cooperativa che fa parte del progetto SOS Rosarno. Comunità è l'altra parola chiave della resistenza di Gabriele sull'Altipiano. Combattere l'individualismo che negli anni ha portato all'abbandono e cercare di unirsi con altri produttori della zona. In questo ha avuto una grandissima importanza il progetto del Presidio Slow Food che ha realmente consolidato i rapporti tra i produttori e dato consapevolezza dell'importanza del proprio lavoro. Purtroppo però l'altipiano fa ancora da sfondo a moltissime aziende deserte, anche se qualche giovane, timidamente, si sta affacciando all'agricoltura e ai lavori della terra.

La centralità della città e della costa è un'altra minaccia con cui bisogna fare i conti. Decisori poco consapevoli delle esigenze di questo territorio hanno fatto negli anni scelte che si sono rivelate sbagliate. Basti pensare che metà territorio dell'altipiano non è nemmeno inserito nelle aree svantaggiate.

Arrivano pochi aiuti sul Monte Poro. Solo negli ultimi anni è possibile contare su alcuni interventi specifici del GAL Gruppo di Azione Locale che affianca imprese agricole in investimenti e ammodernamenti.

Anche i cambiamenti climatici sono un nuovo ostacolo. L'aumento delle temperature ha comportato cambiamenti nei prati che pascolano le pecore e ha portato a dei cambiamenti nell'altezza e tipologia di orticole coltivate.

L'altipiano del Monte Poro si trova a pochi chilometri da Tropea e dalla costa che ogni anno ospita milioni di turisti. Solo una piccola parte di questi si spostano nell'entroterra per scoprire l'autenticità di un territorio ancora non contaminato. Per aumentare i risultati della propria azienda e soprattutto per far scoprire il proprio lavoro, Gabriele ha iniziato a sviluppare un agriturismo dove è possibile mangiare i prodotti dell'altipiano. In cucina la madre di Gabriele con alcuni piatti semplici della tradizione calabrese come i filei alla 'nduja, il pecorino, le corolle con farina del proprio grano e le patate, la carne nostrana. La sinergia con il turismo è una delle chiavi per affrontare le sfide dei prossimi anni. Il nuovo progetto prevede di creare

anche un bed & breakfast per offrire ai visitatori un'esperienza di turismo slow, un'esperienza autentica, trasmettere la cultura del prodotto.

Lo Storico Ribelle Presidio Slow Food

Incontro con Claudio Mazzoleni

Il percorso "Road to mountains" prosegue incontrando Carlo Mazzoleni per scoprire la storia del formaggio Storico Ribelle, emblema della resistenza casearia in Val Gerola. L'incontro parte da una riflessione del fondatore del Consorzio dello Storico Ribelle, Paolo Ciapparelli: "siamo diventati eversivi perché volevamo che le bestie mangiassero l'erba". Con questa frase paradossale Carlo ci racconta come ancora oggi viene prodotto il formaggio con un sistema che si tramanda da secoli. Elemento fondamentale è il pascolo turnato razionato a stazioni attraverso le quali ogni "caricatore" porta i suoi animali da 1.400 fino sopra i 2.000 metri. Ogni sosta dura il giusto tempo affinché si esaurisca quello che quel pascolo ha da offrire. In questo modo vengono anche mantenuti i pascoli e si riafferma l'importanza che questo formaggio ha avuto dal punto di vista ambientale e per la definizione del paesaggio. Insieme agli animali, mucche e capre, si muove anche un piccolo caseificio itinerante, il calec, nel quale il latte



appena munto viene lavorato a caldo. Un'usanza che nasce per ragioni di salubrità. Il latte ancora caldo non permette la proliferazione batterica. Da questi procedimenti derivano le caratteristiche dello Storico ribelle, un formaggio che non è mai standard, sempre diverso e con una straordinaria attitudine all'invecchiamento.

Verso la fine degli anni novanta il mondo del formaggio che era sempre stato fatto in questo modo, e che da sempre si chiamava Bitto, viene stravolto. Nasce la Dop del Bitto, si allarga l'area di produzione, si inseriscono per disciplinare fermenti e mangimi nelle fasi di produzione. Per questo Paolo Ciapparelli fonda il Consorzio del Bitto Storico prima, dello Storico ribelle quando non sarà più possibile utilizzare il nome di Bitto per chi lo produce ancora in modo autentico. L'uso dei mangimi è il punto fermo dell'opposizione dei ribelli perché l'alimentazione a erba è fondamentale per garantire la biodiversità sui pascoli ma anche per trasferire al formaggio i suoi sentori caratteristici.

I formaggi vengono conferiti al Consorzio che li stagiona nella casara di Gerola dove più di 2.000 forme restano ad invecchiare anche più di 10 anni. Questa caratteristica dello Storico ribelle è stata utilizzata anche per creare un sistema di autofinanziamento. Le forme più adatte ad invecchiare vengono acquistate e tenute nella casara a invecchiare e aperte per le grandi occasioni. Così lo Storico ribelle diventa qualcosa d'altro, non più solo un formaggio, ma un vero e proprio movimento d'opinione. Grazie al Presidio Slow Food esce dai confini della valle e nazionali e la sua storia si conosce in tutto il mondo. I "caricatori" dello Storico ribelle hanno sfi-

dato un sistema e continuano a sfidarlo.

Oggi sono 10 gli allevatori che caricano l'alpeggio. Metà di loro ha meno di quarant'anni, alcuni sono figli d'arte e portano avanti la tradizione di famiglia, altri invece sono giovani che si sono innamorati di questo lavoro. I giovani affrontano il mestiere del casaro con una nuova consapevolezza, con la capacità di accogliere i turisti, spesso anche stranieri, e di usare le tecnologie. Anche se il loro impegno di ritornanti avviene nella totale indifferenza delle istituzioni e senza alcun sostegno.

Lo Storico ribelle è rivoluzionario anche perché ha il coraggio di essere venduto a un prezzo molto superiore rispetto a molti altri formaggi e soprattutto rispetto al Bitto DOP. Un prezzo che nasce innanzitutto dalla giusta remunerazione dei casari ai quali Paolo chiese quanto volessero che il loro latte fosse pagato per mantenere il sistema tradizionale di pascolo. A partire quindi da una materia prima pagata quasi il doppio si è definito un prezzo di vendi-

ta importante. Nonostante il prezzo il prodotto viene sempre venduto da chi riesce a raccontare questa storia e farne capire l'importanza. Purtroppo ben poco localmente, come spesso accade. A parte qualche piccola eccezione la ristorazione della Valtellina non valorizza il prodotto.

Sono state molte le domande da parte dei partecipanti. Diego Lenzi, produttore di formaggio a Lavarone, ha posto molte domande tecniche sulla lavorazione del latte, sull'alimentazione e sulla mungitura. Gabriele, rappresentante dell'associazione Plastic Free ha invece posto una domanda sull'utilizzo della plastica. Carlo in risposta ha raccontato come l'utilizzo delle assi di legno nella casara è stato addirittura contestato da parte dell'asl locale che ha dovuto poi accettarne l'impiego una volta dimostrato il suo ruolo fondamentale nell'invecchiamento dello Storico ribelle.

Per il 2030 il Consorzio ha davanti una grande sfida. Per allora, infatti, scadrà il contratto di affitto trentennale della casara, di proprietà del Comune di Gerola. Negli anni i rapporti sono stati spesso tesi e Carlo spera che nei prossimi dieci anni queste tensioni possano essere ricucite e la resistenza dei casari dello Storico ribelle possa proseguire.

Lenticchie di Santo Stefano di Sessanio

Incontro con Ettore Ciarrocca

Il terzo incontro ci porta in Centro Italia, in Abruzzo, ai piedi del Gran Sasso, a Santo Stefano di Sessanio, per incontrare Ettore Ciarrocca. Ingegnere meccanico per quindici anni, nel 2014 decide di tornare ad occuparsi dell'a-





zienda di famiglia nella quale da generazioni si coltivano le lenticchie. Furono i nonni a bonificare terre ostili per mettere a coltura la lenticchia. Il padre, di professione professore, ha proseguito nella loro coltivazione come attività di completamento del reddito. Grazie alle attività agricole e ai loro proventi una generazione intera ha potuto studiare, come Ettore. Il ritorno ha avuto una causa traumatica: il fallimento dell'azienda per la quale Ettore lavorava. Ma le conoscenze acquisite negli studi hanno permesso a Ettore di approcciarsi al mondo agricolo in modo diverso.

Il territorio nel quale Ettore è tornato nel frattempo era stato protagonista di una rivoluzione. A causa dell'abbandono negli anni 70 e 80 ha mantenuto intatto il suo fascino e non è stato interessato da nuova urbanizzazione. Poi la buona volontà di alcuni abitanti ha colto precise opportunità e Santo Stefano di Sessanio è diventato un fenomeno più unico che raro. Amministrazione, ristoratori, agricoltori hanno iniziato a lavorare in un'unica direzione e, complice la bellezza del paesaggio e la qualità dei prodotti della terra, è esploso un fenomeno turistico. Nel 2004 la prima svolta: il paese, con poco

La resistenza degli agricoltori è resa possibile anche da un sistema di "banca delle ore"

più di sessanta abitanti, era attrezzato per ospitare 55 turisti: un intero pullman. Oggi si contano più di 200 posti letto e 35.000 presenze l'anno. E nel 2004 ha avuto anche un altro fenomeno. L'imprenditore italo-danese Daniele Kihlgren crea uno dei primi alberghi diffusi d'Italia. Prima della pandemia a Santo Stefano di Sessanio arrivavano pullman con turisti da tutto il mondo. Nei nove ristoranti del paese si trovano solo prodotti locali, soprattutto la lenticchia, in questo modo valorizzata e promossa. Ciò permette a Ettore e agli altri agricoltori di poter mantenere un prezzo adeguato ad affrontare le difficoltà delle coltivazioni in montagna. La resistenza degli agricoltori è resa possibile anche da un sistema di "banca delle ore" grazie alla quale il mutuo aiuto diventa una risorsa inestimabile. Le innovazioni tecnologiche, anche frutto della preparazione di Ettore, hanno permesso di impiegare molta meno manodopera nel lavoro dei campi. Oggi Ettore può raccogliere da solo 7 ettari di lenticchie, al tempo della generazione dei suoi nonni il raccolto di un ettaro impiegava il lavoro di due famiglie.

Non mancano le difficoltà. La prima fra tutte rappresentata dalla fauna selvatica del parco nazionale del Gran Sasso in cui si trova il paese. Si tratta del primo parco antropizzato in Italia ma la convivenza tra animali e attività agricole è sempre più complessa. Ettore e gli altri produttori vivono sempre l'angoscia di poter perdere da una notte all'altra tutto il raccolto di una stagione. Purtroppo la situazione è lo specchio di un conflitto mai risolto tra l'ambientalismo cittadino e chi la montagna la vive e lavora. Prezioso nel corso della serata l'intervento su questo tema del professore Annibale Salsa che ha sottolineato l'importanza di preservare il paesaggio, inteso come incontro tra natura e cultura, e la biodiversità che a volte può essere messa in pericolo dalla fauna selvatica. Ettore ha così raccontato esperienze dirette delle contraddizioni che questo approccio ai sistemi dei parchi nazionali causa: l'assurdo dei risarcimenti per i raccolti persi, la sparizione delle specie di uccelli che nidificano a terra, gli equilibri naturali distrutti e invertiti.

La pandemia ha ricordato agli abitanti del paese il valore dell'esperienza di turismo territoriale che sono stati in grado di creare, il valore delle produzioni locali e del lavoro di comunità. L'accoglienza a Santo Stefano non è fatta da professionisti del turismo ma da ritornanti con for-

mazioni diverse. Ma proprio per questo è autentica e dà ai visitatori una reale esperienza.

I progetti di Ettore per i prossimi anni si scontrano innanzitutto con i pericoli legati alla fauna selvatica, solo riuscendo ad affrontarli in modo scevro da ideologie saranno risolti e l'attività degli agricoltori nel parco nazionale potrà proseguire. Nel futuro ci sono progetti per un mercato contadino, fattorie didattiche, anche legate all'agricoltura sociale.

Patate di Verrayes

Incontro con Federico Rial e Federico Chierico

L'incontro con Federico Chierico e Federico Rial di Paysage a manger ci ha dimostrato come il percorso "Road to mountains" ci porti a conoscere il mondo dell'agricoltura di montagna da prospettive sempre diverse. Con Federico Rial e Federico Chierico siamo andati in Valle d'Aosta, più precisamente nella valle di Gressoney-Saint Jean, ai piedi del Monte Rosa. Qui nel 2014 i due giovani hanno fondato un'impresa agricola dal nome che è già rivelatore di una precisa idea di agricoltura: "Paysage à Manger".

Federico Chierico è originario di Biella dove ha vissuto e studiato fino al 2011 quando approda nella valle di Gressoney. Il luogo delle estati da bambino e ragazzo, luogo del cuore al quale ha sempre voluto ritornare.

Federico Rial invece è nato qui e a studiato al Politecnico di Torino Ambiente e territorio, un percorso di studi portato a termine con l'ambizione di tornare nel proprio territorio e potersi dedicare al suo sviluppo.

Al centro della loro attività l'agricoltura di montagna che nei secoli ha dato forma ai paesaggi e l'obiettivo di restituirle il suo ruolo identitario, dando dignità a chi lavora la terra e costruendo solide reti interne alla comunità.

Il progetto si compone di un orto dove si producono gli ortaggi per la vendita diretta rivolta alla comunità locale e ai turisti. La coltivazione delle patate, invece, viene veicolata maggiormente al di fuori della valle, intercettando priva-

ti e ristoranti attenti all'alta qualità. Le patate coltivate sono antiche varietà delle Alpi, selezionate grazie alla collaborazione con la Fondazione svizzera ProSpecieRara che fin dagli anni Ottanta conserva e preserva semi di varietà a rischio di scomparsa. La ricerca per individuare le varietà ha portato Federico e Federico a incontrare la memoria storica orale della valle, riscoprendo così il legame fortissimo tra la comunità e le varietà locali. L'avvio della ricerca è stato però molto complesso. In prima battuta istituzioni e agricoltori avevano

era legato al fatto che di cibo ce ne era poco ma alla tradizione di tramandare di generazione in generazione i semi. Un passaggio importante, sancito anche dal fatto che fino a metà Ottocento i semi facevano parte dei corredi di nozze, poiché quei semi avrebbero garantito alle generazioni successive di sfamarsi. Questo profondo significato è sopravvissuto finché il mondo rurale non è andato in crisi. Le varietà antiche sono state quindi messe da parte e anche il mondo di queste vallate alpine si è indirizzato su altri binari.



Da questa consapevolezza nasce il primo interrogativo che si sono posti Federico Chierico e Federico Rial. Come valorizzare queste patate evitando che diventino a loro volta una semplice merce? L'obiettivo è stato quindi riuscire a condividere i valori di questo mondo rurale ri-

risposto in modo unanime che ormai non esistevano più varietà antiche. A testimonianza di un mondo rurale che era stato messo da parte poiché ad un certo momento della storia aveva perso significato. I ragazzi di "Paysage à Manger" sono stati allora nelle case degli anziani, nei più remoti villaggi rurali riscoprendo il significato simbolico che il mondo rurale dava al cibo. Un valore che non

scoperto, la sua relazione con il cibo, la forza e la bellezza del rapporto quotidiano con la terra e i suoi frutti. Soprattutto in una prospettiva che guarda al futuro dopo anni in cui si è cercato di portare in montagna un modello produttivo e di vita, proprio della pianura e in cui le terre alte sono state considerate delle aree periferiche ad uso e consumo della città. La montagna, nella visione dei due



Federico, deve “de-pianurizzarsi”, avere un modello di sviluppo armonico con le sue risorse e, soprattutto, deve ragionare a partire da se stessa. Le terre alte sono un mondo che racchiude tantissimi valori che devono essere riattualizzati per creare scambi e legami tra le comunità alpine.

In questo ambizioso processo “Paysage a Manger” si è sviluppata grazie alla forza e alla caparbietà dei fondatori, senza assistenzialismo ma cogliendo le opportunità. Tra queste fondamentale l’esperienza di Re StartAlp, l’incubatore per imprese del territorio alpino promosso da Fondazione Cariplo e Fondazione Edoardo Garrone. Questa esperienza ha dato le basi economiche e importanti apporti esperienziali e creato una rete di contatti fondamentale per alimentare il progetto. Anche il legame con Slow Food è stato fondamentale. La varietà Verrayes di patate è da poco divenuta un Presidio e con la collaborazione dell’Associazione Dislivelli si sta organizzando un progetto di formazione interno alla rete di produttori del territorio volto a sensibilizzare e creare una coscienza collettiva dei produttori.

In prospettiva Federico Chierico e Federico Rial ci hanno raccontato del loro desiderio di coinvolgere altre comunità alpine, coinvolgere altri produttori e aree, riappropriarsi dell’idea di comunità e del-

la centralità del proprio territorio.

Per affrontare le difficoltà è fondamentale una visione di insieme, fare sistema. Innanzitutto con una gestione più sistemica dei terreni e poi l’agricoltura deve essere uno dei temi della politica e delle amministrazioni, non relegata a prodotto tipico o a folklore al servizio del turismo.

L’incontro è stato arricchito dall’intervento del prof. Annibale Salsa che ha sottolineato l’importanza delle popolazioni Walser e della cultura agricola ad esse connesse. Almeno 6 delle varietà di patate coltivate da “Paysage à Manger” sono tradizionali delle colonie Walser. L’epopea di queste popolazioni è fondamentale per la civilizzazione dell’alta montagna.

Michele Nardelli, Consigliere nazionale di Slow Food, ha invece sollecitato una riflessione in merito ai risvolti della pandemia anche in questi territori montani. La risposta dei ragazzi di “Paysage à Manger” è stata confortante. Gressoney ha fortunatamente un turismo di qualità e nel corso del 2020 si è formata una specie di “comunità liquida” con persone che da marzo 2020 non sono più scese in città. Federico Rial ci trasmette la suggestione di un bisogno di consumo che si è spostato ed ora sembra più orientato alla ricerca dell’aria fresca, delle dinamiche sociali

migliori, della voglia di condivisione e di entrare in contatto con la comunità. La risposta ai problemi che i cambiamenti innescati dalla pandemia possono portare (over-tourism, speculazione immobiliare, ecc...) è proprio nell’affermarsi della propria identità e in questo l’agricoltura ha un ruolo centrale.

Prossimi appuntamenti

Giovedì 4 marzo 21.00
Pero Misso
Presidio Slow Food (Veneto)
con Bibbiana Righetti

Giovedì 11 marzo 21.00
Suino nero dei Nebrodi
Presidio Slow Food (Sicilia)
con Enzo Pruiti

Giovedì 18 marzo 21.00
Mieli dell’Appennino aquilano
Presidio Slow Food (Abruzzo)
con Pietro Asci

Giovedì 25 marzo 21.00
Dolcetto dei terrazzamenti
della val Bormida Presidio Slow Food
(Piemonte) con Enzo Patrone

Ecco il link al forum
sul sito di Slow Food



Se si sogna da soli è solo un sogno,
se si sogna insieme è la realtà che comincia:
Nutrire Trento "in movimento"



Migliorare la qualità del cibo con cui si nutre la città. Promuovere il consumo di prodotti sani e salutari, che assicurino un'adeguata remunerazione per tutti gli attori della filiera alimentare. Lavorare per valorizzare un'economia locale basata su nuove relazioni fra città e campagna e tra agricoltori e consumatori. Sono questi gli obiettivi del progetto "Nutrire Trento", che ha preso formalmente avvio nel giugno 2017 dalla collaborazione tra Comune e Università di Trento nell'ambito del protocollo Unicittà. Da allora, una serie di iniziative di approfondimento hanno coinvolto alcuni soggetti già attivi su questi temi, quali produttori, gruppi e associazioni di categoria e di cittadini, ricercatori e amministratori.

Come racconta Paola Fontana, responsabile dell'Ufficio agricoltura e promozione del territorio: "Il progetto Nutrire Trento punta a rendere i prodotti del territorio più accessibili, anche in un'ottica di riduzione dei passaggi tra produttore e consumatore (promozione della filiera corta), di maggiore sosteni-

bilità ambientale (riduzione degli sprechi e dell'inquinamento) e di creazione di relazioni virtuose".

Nutrire Trento è prima di tutto un Tavolo di lavoro a cui tutti gli interessati possono partecipare. Il suo primo prodotto è stato la creazione di una mappa digitale partecipata, pensata come uno strumento di informazione e sensibilizzazione, non di vendita. La mappa di Nutrire Trento www.nutritrento.it come ci racconta Francesca Forno, docente di sociologia dei consumi all'Università di Trento: "è strutturata come una piattaforma di condivisione che mira a dare visibilità a tutti gli attori del cibo, da chi il cibo lo produce a chi il cibo lo consuma per favorire il riconoscimento reciproco e dar vita a nuove relazioni e progettualità". Infatti la mappa comprende i produttori locali, i mercati contadini, i

gruppi di acquisto solidale, gli orti urbani, i negozi alimentari, i gas e altri attori interessati che via via sono interessanti ad aderire al progetto. I requisiti per poter far parte della piattaforma sono, per gli imprenditori agricoli, l'aver sede nella Regione Trentino Alto Adige e avere un punto di vendita diretta, in azienda, nei mercati contadini o dell'economia solidale, in altri mercati con autorizzazione al commercio su area pubblica, tramite i Gas o fare consegna a domicilio il tutto nell'ambito della città.

Il progetto Nutrire Trento punta a rendere i prodotti del territorio più accessibili, anche in un'ottica di riduzione dei passaggi tra produttore e consumatore

Quando il 9 marzo dell'anno scorso il lockdown ha bloccato le attività, ed è stato impossibile potersi ritrovare in presenza, racconta Stefania Lusuardi, una delle produttrici del Tavolo di lavoro "anche le riunioni mensili del Tavolo si sono trasferite online. Non ci siamo voluti infatti fermare, anzi, le riunioni sono diventate ancora più frequenti". E' pro-



prio durante una di queste riunioni che è nata quasi spontaneamente l'idea di Nutrire Trento #Fase2. Durante una riunione i partecipanti al Tavolo di lavoro hanno infatti voluto provare ad identificare possibili soluzioni per affrontare le criticità generate dalla pandemia. Mentre le misure prese per limitare la diffusione del virus distanziavano, racconta ancora Stefania Lusuardi "noi avevamo un desiderio forte di avvicinare, coinvolgere, capire, imparare, sperimentare assieme". Per evitare che il cibo prodotto venisse buttato produttori e consumatori si sono organizzati per le consegne porta a porta. Così, come racconta Diego Beozzo, un altro agricoltore che partecipa al Tavolo: "abbiamo sperimentato la consegna a domicilio scoprendo quanto questo gesto fosse apprezzato da parte dei consumatori che chiedevano non solo di avere prodotti sani e freschi ma anche di sapere che tipo di prodotti erano e come venivano coltivati".

Tramite un comunicato stampa diffuso dal Comune di Trento, al progetto #fase2 hanno aderito 68 famiglie e 15 produttori, per un totale di 97 ordini in circa 9 settimane di durata del progetto. Come ci racconta Mattia Andreola, uno dei ri-

Tra i produttori della CSA Naturalmente dal Trentino ci sono diverse aziende agricole certificate bio al fianco di altre non certificate

cercatori coinvolti nel Tavolo Nutrire Trento: "il progetto #fase2 non si è limitato solo alla consegna di frutta e verdura. Ai produttori e consumatori coinvolti è stato chiesto anche di compilare i questionari. L'obiettivo era approfondire cosa ostacola l'incontro tra chi produce e chi consuma".

Il passaggio di frutta e verdura di mano in mano ha creato relazioni vere, aumentato la conoscenza reciproca tra chi produce e chi consuma. Forti di questo risultato, nuovamente Nutrire Trento non si è fermato! Dalla sperimentazione del progetto #fase2 è infatti nata l'idea di rendere ancora più solide e stabili i legami creati dando avvio a una CSA, una comunità che supporta l'agricoltura.

I lavori per la costituzione della CSA sono partiti il 4 Agosto 2020, con un primo incontro presso l'Azienda Agricola Tomasi Barbara. Le riunioni hanno permesso

di raccogliere la partecipazione di 12 produttori.

Tramite la CSA Naturalmente dal Trentino sarà possibile acquistare un paniere di prodotti completo, comprensivo di ortaggi, frutta, carni bianche e rosse, salumi, vini, trasformati, erbe officinali, fiori, formaggi. I produttori forniranno una cassetta variabile, costituita dai prodotti che più aggradano il singolo «mangiatore». L'obiettivo principale, sottolinea Nadia Mittesteiner, allevatrice coinvolta nel progetto "non è quello solo di "vendere" ma di mettere un semino di cui prendersi cura, per dimostrare che cambiare si può, e che se si forma una comunità a sostegno dell'agricoltura e ciascuno di noi ci mette del suo, ci guadagniamo tutti! terra ed ambiente compreso" desideriamo fare "agricoltura". Infatti, spiega Giorgio Perini, un altro agricoltore che da tempo partecipa a Nutrire Trento: "non solo i produttori metteranno a disposizione i loro prodotti per la cassetta, ma forniranno anche informazioni e ricette per permettere ai «mangiatori» di scoprire nuovi sapori".

Tra i produttori della CSA Naturalmente dal Trentino ci sono diverse aziende agricole certificate bio al fianco di altre non certificate. Quello che accomuna tutti è però l'approccio agroecologico che, spiega Marco Tasin produttore agricolo e ricercatore universitario, porta a "fare agricoltura in alleanza con la natura, evitando le sostanze tossiche per l'ecosistema; la nostra priorità è quella di fornire alle piante le condizioni ottimali per crescere sane e fornirci un cibo saporito; a questo scopo promuoviamo campi





ad alta biodiversità, in modo da evitare gli effetti negativi della monocoltura industriale e favorire il controllo naturale di funghi e insetti dannosi”.

L'elemento rivoluzionario della CSA, spiega Alessandra Piccoli, dottoranda presso l'Università di Bolzano ed esperta conoscitrice di questo tipo di organizzazioni: “è il coinvolgimento dei «mangiatori» nelle decisioni produttive, che consente una elevata pianificazione delle colture, riducendo gli sprechi e avvicinandosi ad una economia pianificata, che produce in funzione delle necessità espresse anziché del mercato”.

Secondo la dichiarazione che Urgenci, la rete internazionale delle CSA, ha sottoscritto ad Ostrava (Repubblica Ceca) nel 2016, le CSA sono “partenariati diretti basati sulle relazioni tra più persone e uno o più produttori agricoli, che condividono i rischi, le responsabilità e i benefici dell'agricoltura, sottoscri-

endo un accordo vincolante a lungo termine”. Questo porta ad identificare gli elementi essenziali di una CSA nella presenza di un accordo, vincolante, reciproco, di medio-lungo termine (almeno un anno), che porti chi il cibo lo consuma a condividere una parte del rischio imprenditoriale degli agricoltori e i produttori a condividere una parte delle decisioni di gestione aziendale con i partecipanti “mangiatori”.

In Naturalmente dal Trentino, ciò avverrà in queste modalità:

- il consumatore, assistito dal produttore, definirà sin da subito il suo fabbisogno annuale.

- Il rapporto tra consumatori e produttori prevederà un prefinanziamento (che in questa fase di sperimentazione sarà simbolico) da parte del consumatore.

- i “mangiatori” parteciperanno alla vita delle aziende, tramite visite, eventi e collaborazioni.

La partecipazione alla CSA è ora aperta a tutti i “mangiatori” interessati. In caso di interesse bisogna inviare una

email a: nutritrento.fase2@gmail.com

Chi siamo:

Stefania Lusuardi, Maso Canova
 Marco Tasin, Azienda Agricola Marco Tasin
 Barbara Tomasi, Ortofloricoltura Tomasi
 Diego Beozzo, Cà de l'Albera
 Maddalena Stelzer, Maso Martis
 Nadia Mittesteiner, Anege Taneghe
 Stefania Gaiotto, Maso al Sole
 Andrea Sartori, Azienda Agricola Biosator
 Gianni Tavonatti, Azienda Agricola Tavonatti Gianni
 Elisabetta Monti, Azienda Agricola La Fonte
 Giorgio Perini, Agricoltura Selvaggia e Superfood
 Marco Casagrande, Azienda Agricola Le Mandre

Con il supporto di:

Alessandra Piccoli, Libera Università di Bolzano
 Mattia Andreola, Università degli Studi di Trento – Progetto SATURN
 Francesca Forno, Università degli Studi di Trento - Nutrire Trento
 Paola Fontana, Comune di Trento – Nutrire Trento

Fondazione AlberItalia

Riconnettere i territori mettendo al centro gli alberi

Appena nata dalla volontà di Slow Food Italia, della Società Italiana di Selvicoltura ed Ecologia Forestale (S.I.S.E.F.) e di Romagna Acque – Società delle Fonti, la Fondazione vuole promuovere progetti per aumentare il numero di alberi nella nostra penisola, in alcuni casi piantarli, ma anche curarli, gestirli, monitorarli e contarli. L'obiettivo è contribuire a contrastare la crisi climatica e il crescente inquinamento atmosferico che avvelena il pianeta.

Marco Marchetti, presidente della neonata Fondazione AlberItalia, mette l'accento sul fatto che stiamo affrontando una crisi sanitaria, una climatica e disuguaglianze sociali sempre più accentuate e per questo motivo dobbiamo riconnettere i territori – montagna, pianura, spazi urbani – piantando alberi giusti nei modi giusti, curandoli per creare corridoi ecologici capaci di restituire naturalità a un ambiente troppo antropizzato.

Riconnettere i territori mettendo al centro gli alberi è un lavoro importante: «conoscere e gestire il patrimonio forestale montano per farne comprendere la sua importanza e stimolare la crea-

zione di nuovi boschi nelle aree urbane e periurbane delle pianure sono passi fondamentali per tutelare la nostra madre Terra e suoi abitanti», aggiunge Gabriele Locatelli, delegato di Slow Food per il progetto. www.alberitalia.it.



Perché un Distretto Biologico Cambiare si può e ad oggi è oltremodo opportuno

di Fabio Giuliani *

Il Distretto biologico è definito dai suoi stessi ideatori (IN.N.E.R. International Network of Eco Regions) come:

“Un’area geografica dove agricoltori, cittadini, operatori turistici, associazioni e pubbliche amministrazioni stringono un accordo per la gestione sostenibile delle risorse locali, partendo dal modello biologico di produzione e consumo (filiera corta, gruppi di acquisto, mense pubbliche bio)”.

Il distretto biologico è un modello di sviluppo in grado di coniugare le richieste di salubrità del territorio da parte dei cittadini con le esigenze delle aziende agricole che vi operano, trovando una soluzione che vada bene a tutti nel rispetto della storia di tutte le identità locali e degli antichi mestieri.

La forza della forma distrettuale sta quindi nel collegamento sinergico delle realtà produttive che la compongono

Essere un distretto non significa mettere sul mercato dei prodotti, ma un territorio capace di confrontarsi con le sfide globali, con un tessuto economico compatto e in grado di resistere alle crisi e alle avversità trovando di volta in volta all’interno di esso le soluzioni più confidenti.

Il distretto diviene quindi una struttura

di riferimento che dialoga con la globalità con la forza di un territorio che la supporta.

Perché una legge che identifichi il soggetto Distretto Biologico e perché un referendum per chiederla?

Perché va colmata l’assenza di normativa in materia distrettuale, per dare a tutto il territorio pari opportunità e perché siamo in ritardo.

E’ perciò necessaria una legge che riconosca e disciplini l’istituzione del distretto biologico, che lo promuova, che indichi

le modalità di adesione ecc. ma soprattutto che lo identifichi come soggetto al fine di poter essere finanziato dalla Provincia, dallo Stato e dalla Comunità Europea. Questo non obbliga nessuno a fare alcun ché ma offre una alternativa a chi ne vuole far parte per costruire insieme un nuovo modo di fare economia: solidale e rispettosa del territorio, ma soprattutto è una opportunità in più per tutti.

L’espressione della volontà popolare

La forma distrettuale per essere efficiente si deve basare sul consenso del territorio e dei cittadini che lo abitano



che vincoli al cambiamento la parte politica è garanzia indispensabile per una operazione che coinvolgerà per più di un decennio l’intera Provincia.

Inoltre la necessità della consultazione referendaria nasce dal fatto che la forma distrettuale per essere efficiente si deve basare sul consenso del territorio e dei cittadini che lo abitano, anch’essi attori indispensabili alla sua esistenza.

Il Quesito Referendario

“Volete che al fine di tutelare la salute, l’ambiente e la biodiversità, la Provincia Autonoma di Trento disciplini l’istituzione su tutto il territorio agricolo provinciale di un distretto biologico, adottando iniziative legislative e provvedimenti amministrativi - nel rispetto delle competenze nazionali ed europee - finalizzati a promuovere la coltivazione, l’allevamento, la trasformazione, la preparazione alimentare e agroindustriale dei prodotti agricoli prevalentemente con i metodi biologici, ai sensi dell’articolo 13 del decreto legislativo 228/2001, e compatibilmente con i distretti biologici esistenti?”

* Presidente del comitato referendario per l’istituzione di un Distretto Biologico Trentino

DISTRETTO BIOLOGICO TRENINO

Uno strumento utile, un'opzione in più



RICETTE CON I PRESIDÌ

di Monica Braitto Beauty e Vital Hotel Maria

Insalata di grano saraceno di Terragnolo Presidio Slow Food e ortaggi

Per 4 persone
200gr di grano saraceno
100gr di porri
100gr di carote
1 piccola zucchina
½ peperone rosso
½ melanzana
50gr di piselli

Tagliare i porri a filetti sottili e tutte le altre verdure a piccoli dadini, stufare con un filo d'olio extra vergine di oliva di

del Garda e tenere coperto fino a fine cottura. Sbollentare i piselli in acqua salata. A verdura fredda, aggiungere il grano saraceno, precedentemente bollito in acqua salata 11 minuti. Aggiustare di sale e pepe nero, condire con olio extravergine d'oliva del Garda. Servire guarnita di foglioline di basilico. Gustare fredda.

IN ABBINAMENTO

Sylvaner "Aurora"
Cantina Marco Donati

Da uve Sylvaner dei vigneti delle soleggiate e ventilate colline di Terlago nella Valle dei Laghi in Trentino

Passatelli di noce Bleggiana Presidio Slow Food in brodo vegetale

Per 4 persone
2 uova intere
70gr di Trentingrana d'alpeggio grattugiato
70gr di farina di noce Bleggiana
70gr di pan grattato da pane di segale
Sale
Noce moscata
Scorza grattugiata di limone

Amalgamare tutti gli ingredienti, il composto deve risultare non troppo morbido. Con l'apposito attrezzo per passatelli colarli direttamente nel brodo vegetale in ebollizione, far bollire pian piano per 15 minuti e servire. Guarnire in uscita con erba cipollina a filetti sottili. Gustare fredda.

IN ABBINAMENTO

Rebo
Maso Salengo

Vigneti in Loc. Salenghi a Volano. Dal 1975 l'azienda coltiva e crede nel Rebo destinandovi i migliori terreni aziendali.

Pan ciabatta con crema di Broccolo di Torbole Presidio Slow Food e acciuga

Per 4 persone
400gr di gambi di broccolo di Torbole (Il resto di broccolo, lo potrete usare per preparare una vellutata)
50gr di scalogno
Sale
Pepe nero
Un pizzico di peperoncino
8 filetti d'acciuga
8 fette di pan ciabatta tostato

Sbianchite i gambi di broccolo in acqua salata, frullateli con lo scalogno, condite con sale, pepe e peperoncino. Se la crema risultasse troppo consistente diluire con un po' d'acqua. Spalmare questa crema otto fette di pan ciabatta tostato, appoggiarvi sopra i filetti di acciuga e servire.

IN ABBINAMENTO

Brut Rosè Metodo Classico
Pojer e Sandri

50% Pinot nero e 50% Chardonnay a Faedo in località Pianezzi e a in Val di Cembra in località Valbona.



Slow Food®
Alleanza dei Cuochi



Beauty e Vital
Hotel Maria
Carano-Ville di Fiemme
T. 0462 341472
info@hotelmariasas.it



Morbidelle di Ricotta alle erbe bonorive di campo alpino con olive in salamoia del Garda Trentino

di Alessandro Daprà, Corte dei Toldi

Per 4 persone

Ingredienti Morbidelle:

400g ricotta del Caseificio Cercen di Terzolas
2 tuorli d'uovo
30g fecola di patate
50g Trentingrana di Malga Presidio Slow Food del Caseificio Presanella di Mezzana sale q.b

Ingredienti crema di erbe:

-200g erbe di campo
-100g cipolla
-30g olio extravergine del Garda Trentino

Procedimento Morbidelle:

Impastare tutti gli ingredienti in modo omogeneo. Formare dei gnocchetti di grandezza a piacere.

Procedimento Crema di erbe:

Rosolare la cipolla tritata nell'olio, aggiungere le erbe, sale e acqua. Cuocere 5 minuti e frullare il tutto.



Impiattamento:

Ingredienti: burro di malga di Malga Mondet, Trentingrana del Presidio Slow Food di Malga Mondet.

Bollire per un paio di minuti le morbide in acqua salata, in un piatto mettere un cucchiaino di crema di erbe,

disporre sopra le morbide, spolverare con il trentingrana e versare sopra burro di malga fuso.



Corte dei Toldi,
Via dei Falidoni 32
Terzolas T. 0463901038
www.cortedeitoldi.it
info@cortedeitoldi.it



IN ABBINAMENTO

Rætica Nosiola - Villa Persani

Silvano Clementin racconta:

“Vi presentiamo la nostra prima vinificazione di Nosiola, il nostro unico vitigno autoctono a bacca bianca.

Rætica è indicata da Plinio il Vecchio e da altri autori greco-romani, come una delle viti a bacca bianca più diffuse nella “Raetia”, un'antica provincia dell'impero romano che spaziava dalla Svizzera, all'Austria e all'Italia del Nord.

Nominata già da Catone (234-149 a.C.) ai giorni nostri non è facile definire qual vitigno moderno ne sia

discendente, meno documentata, ma presente nella cultura locale, è la convinzione di una discendenza diretta della Nosiola e del Gropello di Revò dall'Uva Raetica.

“Raetica Nosiola” nasce sulle colline di Pressano da vigneti abbandonati ma ripristinati e piantati a Nosiola selezionata da piante di 120 anni franche di piede”



I vini dell'Angelo

Incontro con Gianpaolo Girardi

Martedì 2 marzo la Condotta Slow Food si è ritrovata online per incontrare Gianpaolo Girardi e scoprire il progetto dei "Vini dell'Angelo" che da più di trent'anni sta portando avanti Proposta Vini. Un progetto che ha permesso di salvare dalla scomparsa le varietà tradizionali coltivate in Trentino prima della Grande guerra. L'idea nasce dalla consapevolezza di Gianpaolo che una storia lunga più di duemila anni rischiava di andare al macero poiché vi erano varietà più produttive, più auliche o interessanti rispetto a quelle coltivate da generazioni. Un patrimonio di cultura e conoscenza orale immenso che ora è racchiuso nella collezione Mattonari, a Civezzano, dove queste varietà vengono conservate. Ma soprattutto, con la collaborazione di alcuni vignaioli, Gianpaolo ha reso queste varietà di nuovo vive vinificandole, mettendole in commercio e offrendole alle tavole dei ristoranti e delle enoteche.

Sono più di trenta le varietà che fanno parte del progetto, a testimonianza della ricchezza della biodiversità del nostro territorio, frutto della necessità di adattarsi a climi diversi, altitudini e morfologie diverse. Una biodiversità che non è solo naturale ma anche culturale, strettamente legata alle scelte condotte dall'uomo e dalle comunità rurali per sopravvivere.

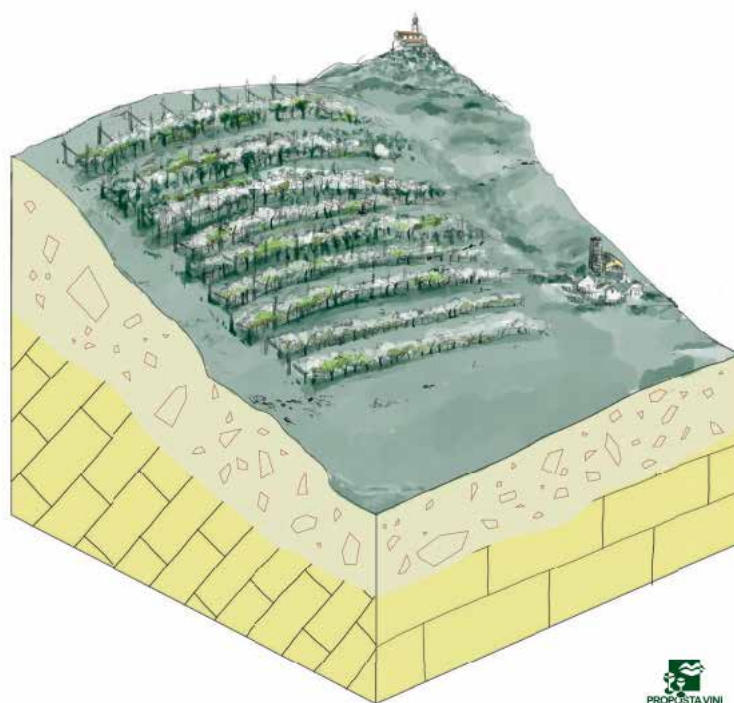
La riscoperta è avvenuta innanzitutto con lo studio e la ricerca sui testi istituzionali in archivi e biblioteche. Poi Gianpaolo ha girato in lungo e in largo

le valli laterali del Trentino, dalla Valsugana a Terragnolo, alla ricerca di piccole vigne sopravvissute per soddisfare il fabbisogno di singoli nuclei familiari.

In una prima fase le uve venivano trattate come le altre, seguendo le vinificazioni che erano state introdotte per i vitigni internazionali, per poi capire che era necessario invece trattare ogni vitigno in modo sartoriale. Se inizialmente il progetto non è nato guardando al risultato qualitativo in bottiglia oggi, grazie a questo approccio, stanno nascendo grandi vini. Questo tipo di indirizzo viene sempre più compreso da produttori, addetti del settore ma anche turisti e pubblico. Poiché il vino è ambasciatore del territorio, è un elemento identitario. Proposta Vini si è addentrata così a fondo nel territorio da realizzare delle tavole geologiche per ogni vigneto da cui provengono i "Vini

Vigneto di Casetta

coltivato da **Tiziano Tomasi**
in loc. **Majere** a Santa Margherita di Ala



calcareo
depositi di fango
Illustrazioni: Adriano Sieser

Il vigneto poggia su un terreno composto da sabbie, ghiaie ma soprattutto da ciottoli e massi che possono raggiungere dimensioni anche di diverse decine di centimetri. Essi si sono formati grazie a diverse frane cadute dai pendii superiori. La litologia dominante è il calcare e anche il substrato è formato da questo tipo di roccia.

Disegni e testi geologici: Mattia Mariavelli

dell'Angelo". Grazie a questo lavoro, che riassume in modo nitido la varietà del paesaggio vinicolo trentino, è possibile capire quanto tempo e di quanta fatica abbia richiesto ai nostri avi l'adattare terreni impervi e scoscesi alla coltura della vite.

Le varietà oggi recuperate sono: Negrara, Schiava, Pavana, Turca, Casetta (Foja Tonda), Portoghese, Marzemino Gentile, San Lorenzo, Vernaza, Valderbara, Gropello di Revò, Negrone de Orzan, Teroldigo, Lagarino Bianco, Verderbara, Rossara, Veltliner Rosso, Paolina, Nosiola, Peverella, Franconia, Vernaza Zinesa, Foglia Frastagliata. Le aziende coinvolte nel progetto: Angelica, Albino Armani, Baldessari, Battistotti, Casata Monfort, El Zeremia, Endrizzi, Fedrizzi Cipriano, Fondazione Mach, Furlani, La Cadalora, Nicolodi Alfio, Pelz, Poli Francesco, Pravis, Rore, Salizzoni, Vallarom, Zeni.

La serata è stata condotta da Giulia Pedrini e si è conclusa con l'assaggio guidato da parte di Gianpaolo a tre vini. Il Gropello di Revò di Augusto Zadra, il Negrone di Orzan vinificato da Endrizzi e lo spumante Cimbrus prodotto con il Lagarino Bianco da Alfio Nicolodi. Nella foto, il vigneto di Negrara a Lasino.



Il Mercato della Terra - Terre Alte Altipiani Cimbri

Saltato il mercato di marzo il ritrovo è online

Tutto era pronto a Lavarone per accogliere i produttori degli Altipiani e iniziare insieme l'avventura del primo mercato della Terra del Trentino.

Purtroppo la classificazione del Trentino in "zona rossa" dal 15 marzo ha reso impossibile il sereno svolgimento del mercato. L'appuntamento è quindi rimandato al terzo sabato di aprile, sperando di poter iniziare il regolare svolgimento dell'iniziativa a rotazione nei comuni di Lavarone, Folgaria e della Vigolana.

Ma i produttori non si sono dati per vinti. Per questo sabato 20 alle ore 11.00 si ritroveranno online per presentare le proprie aziende e i prodotti del proprio lavoro.

Inoltre, in vista della Pasqua, saranno organizzate delle speciali "cassette" contenenti le migliori specialità del Mercato

della Terra che saranno consegnate direttamente a casa di chi le acquisterà sostenendo in questo modo la filiera alimentare locale fortemente compromessa dal susseguirsi dei lockdown.

Per maggiori informazioni vi invitiamo a contattare la Comunità via mail a slowfoodaltipianicimbri@gmail.com. A lato il Qr code per collegarsi all'incontro di sabato 20 marzo.



Slow Food®

Mercati della Terra

TERRE ALTE
ALTIPIANI CIMBRI

MERCATI DELLA TERRA
www.slowfood.it



Il Vino Santo Trentino

L'uva è pronta per la tradizionale pigiatura

Abbiamo seguito negli scorsi numeri la raccolta della Nosiola e la sua posa sulle arele. Ora il processo di appassimento è quasi al completo dopo quasi sei mesi nelle soffitte delle cantine della Valle dei Laghi, attraversate dall'Orca del Garda.

La muffa nobile (*Botrytis cinerea*) si è sviluppata all'interno dell'acino, accentuandone la disidratazione e con l'azione combinata del tempo e del vento è avvenuto un calo dell'80% e oltre. Ciò significa che, da 100 chili di uva nosiola fresca, si ottengono appena 15,18 litri di mosto di vino santo.

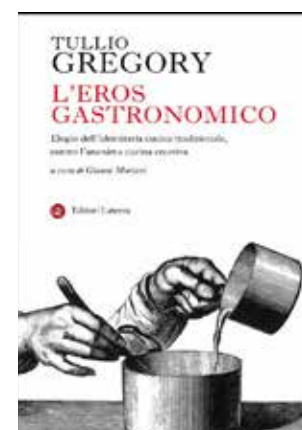
Durante la settimana Santa avverrà la tradizionale pigiatura. Dopodiché il mosto è travasato in piccole botti di rovere dove inizia la fermentazione naturale che, per via dell'elevatissima concentrazione degli zuccheri, procede molto lentamente e dura tantissimo: almeno sei, otto anni. Dopo l'imbottigliamento ricomincia la vita di questo vino, che si protrae oltre i cinquant'anni.

Le foto provengono dalle arele di Giuseppe Pedrotti e sono state scattate il 13 marzo.



CONSIGLI DI LETTURA

in collaborazione con Elisa + Federico duepuntilibreria@gmail.com
della libreria due punti di Trento, Via San Martino 78



GEOETICA

a cura di Silvia Peppoloni e Giuseppe Di Capua
Donzelli editore

Riconnetterci con la Terra e con la terra. Questo il monito che il filosofo Bruno Latour ci rivolge per contrastare il cambiamento climatico e per modificare radicalmente il nostro modello di sviluppo, evidentemente insostenibile.

Nel libro che presentiamo il tema viene ulteriormente approfondito spiegando come la frattura tra umani e natura possa essere ricomposta attraverso quella che viene definita geoetica. La geoetica considera la Terra un sistema di relazioni complesse, di cui l'uomo è parte integrante e attivo modificatore dei sistemi socio-economici. Ma «cos'è che ci rende umani?», si chiede Telmo Pievani nella Prefazione al volume. Da quando è comparso sulla Terra, l'uomo non fa che modificarla a suo piacimento. Eppure, scrive Pievani, «non siamo solo invasivi, siamo anche creativi. Immaginiamo mondi nella nostra testa». Il problema è che abbiamo perso quella facoltà. Non abbiamo molto tempo.

ELOGIO DELL'OSPITALITÀ

di Priya Basil
Il Saggiatore

In questo tempo ci è "impedito" di frequentare bar e ristoranti, ma anche di invitare qualcuno che non sia riconoscibile come congiunto. Da questa condizione di sospensione della socialità deriva anche l'impossibilità di donare, offrire, accogliere. Siamo distanziati e di conseguenza meno socievoli.

La teoria non può sostituire l'esperienza concreta, ma bisogna fare di necessità virtù e introdursi nel libro di Priya Basil da questo punto di vista aiuta moltissimo. Ci racconta con ironia e schiettezza che cosa significa essere ospitali e come usare la condivisione del cibo per imparare a stare insieme, al di là di ogni differenza e diffidenza. Perché il cibo abita le nostre vite. Ci sfama, ci sostiene, ci appaga. E, se inatteso e bizzarro, può anche stupirci e spaesarci, proprio come chi non conosciamo: l'altro da noi, il forestiero che bussa alla nostra porta e ci chiede di entrare.

L'EROS GASTRONOMICO

di Tullio Gregory
Laterza

«Se chiedo il bollito non voglio il piatto che richiama concetti di carni bollite, ma un carrello dei bolliti». Tullio Gregory, filosofo, ma anche grande gourmet, tuona così contro la cucina creativa in nome della grande tradizione gastronomica italiana, di cui resta poca traccia nella cultura d'oggi. Si deve, al contrario, ritrovare il senso di una civiltà della cucina, perché a tavola – come diceva lui – c'è «davvero quella verità intera, piacevole, morbida e profumata che possiamo non solo contemplare ma anche gustare». Attraverso racconti su alcuni alimenti e consigli di lettura, decaloghi del perfetto gastronomo e indicazioni di cottura, questo libro traccia il percorso della 'civiltà del gusto' e del piacere della tavola. Solo in questo modo sarà possibile riconquistare il patrimonio di tradizioni enogastronomiche che è parte integrante della nostra storia e recuperare la gioia del convito, momento fondamentale del vivere civile.

Resta in contatto con noi e iscriviti a Slow Food

È possibile iscriversi alla newsletter, proporre idee e suggerimenti, inviando una mail di richiesta ai nostri contatti:

facebook.com/slowfoodvag
instagram.com/slowfoodvalleadigealtogarda
slowfoodadigegarda@gmail.com
Telefono e Whatsapp 327 712 1209

L'iscrizione all'associazione è fondamentale per sostenere i nostri progetti e essere sempre al nostro fianco nelle battaglie quotidiane per un cibo buono, pulito e giusto per tutti.

Se non sei ancora socio contattaci, se sei socio mantieni monitorata la data di scadenza della tua iscrizione

Tessere annuale 25 € ! Tessera annuale under 30: 10 €

Questa pubblicazione non rappresenta una testata giornalistica in quanto viene aggiornato senza alcuna periodicità. Non può pertanto considerarsi un prodotto editoriale ai sensi della legge n.62 del 2001.

DIRETTIVO DI CONDOTTA

Tommaso Martini - fiduciario
tommasomartini@gruppomartini.net

Milena Battisti - segretario
batmilly@hotmail.it

Sandro Barberi – sandro.barberi@gmail.com
Luca Rigatti – iltrentino@libero.it
Giulia Pedrini – giulia.pedrini@pravis.it
Vera Rossi – info@vivigrumes.it
Gerri Stefani - stefani.gerri@gmail.com