



Slow Food®
Valle dell'Adige e Alto Garda

SLOWZINE

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

La sfida di un destino comune Verso il Congresso di Slow Food Italia

Chengdu, un "tutti" esigente

Questo nostro Consiglio Nazionale avrebbe dovuto avere vita breve, una sorta di lavoro di servizio di un paio d'anni per accompagnare Slow Food Italia verso le sfide lanciate dal Congresso Internazionale di Chengdu nell'ottobre 2017.

Sfide culturali e politiche impegnative, laddove l'assunzione di una visione insieme globale e comunitaria – intrinseca all'esperienza di Terra Madre – rappresentava un profondo cambiamento nello sguardo come nel modo di abitare il nostro tempo, immaginando Slow Food come una rete globale delle comunità del cibo buono, pulito, giusto e per tutti.

In quella parola – tutti – tanto apparentemente semplice quanto impegnativa che la Dichiarazione di Chengdu metteva in cima ai propri obiettivi, c'era una precisa assunzione di responsabilità politica, prefiggendosi di mettere in discussione, insieme a un umanesimo privo di mondo che ha segnato la seconda metà del Novecento, l'attuale modello di sviluppo e insieme lo sguardo di ognuno di noi e il proprio modo di stare al mondo, senza mai dimenticare che nel divario fra inclusione ed esclusione nessuno può chiamarsi fuori.

Un "tutti" esigente, dunque, che diverrà di lì a poco uno dei più significativi

messaggi pastorali di Papa Francesco. Dove le "comunità" altro non erano che l'essenza di una fraternità senza confini che quella parola – tutti – significava.

Da allora sono passati quasi quattro anni e quella transizione di pensiero e di azione si rivela, per quanto possibile, ancora più urgente.

Anche perché l'intreccio di crisi ambientale, climatica, alimentare, demografica, migratoria, sociale ed economica che si è condensata in una pandemia che ha stravolto le nostre esistenze, ha tolto il velo alle insostenibilità e con esse alle grandi disuguaglianze, a quella formidabile dismisura che segna il nostro pianeta.

I nodi riconducibili al modello di sviluppo affermatosi in ogni angolo della Terra sono arrivati al pettine, ponendoci di fronte all'evidenza che i vecchi paradigmi della modernità sono parte del problema e che nessuno si sarebbe

«Se qualcuno pensa che si trattasse solo di far funzionare meglio quello che già facevamo, o che l'unico messaggio sia che dobbiamo migliorare i sistemi e le regole esistenti, sta negando la realtà».

In questa parola - tutti - c'era una precisa assunzione di responsabilità politica

In altre parole, non bastano soluzioni tecnologiche di chi, dopo aver ampiamente contribuito ad approfondire le crisi, oggi improvvisamente si accorge che siamo sull'orlo del baratro, magari ipotizzando un collasso controllato a spese degli esclusi di sempre. A conservazione di un modello discriminatorio e insostenibile.

Ecco che il messaggio di Chengdu, che pure ancora fatica a entrare pienamente nell'orizzonte del nostro corpo sociale, richiede – alla luce della crisi climatica e pandemica – una nuova e ancor più radicale declinazione.

CONTINUA A PAG. 4



© Oliver Migliore - Foresta di Mau Kenya
dove si produce il Presidio delle ortiche essiccate

Slowzine n. 9 - aprile 2021

Cari soci e amici,

è trascorso un altro mese senza poterci sedere alla tavola degli amici ristoratori nelle loro osterie, un altro mese di grandi difficoltà per tutta la filiera agroalimentare di qualità. Con questo peso nel cuore affrontiamo il Congresso regionale di Slow Food in cui si delineano programmi e pensieri per i prossimi quattro anni di attività associativa.

Il nuovo direttivo regionale è formato dai fiduciari delle cinque condotte del Trentino a testimonianza della centralità dei territori e dell'importanza di incarnare un'associazione che sia "rete globale di comunità locali".

La prima edizione del Mercato della Terra porta un po' di speranza e di socialità in questi mesi du-

ranti i quali siamo rimasti costantemente in contatto con la rete dei soci e dei produttori grazie alle numerose attività online che proseguono per tutto aprile.

Ci avviciniamo anche al Congresso nazionale che si terrà a Genova ai primi di luglio.

Abbiamo dedicato ampio spazio anche in questo numero ai documenti congressuali. "La sfida di un destino comune" è un'importante riflessione di visione che ogni socio dovrebbe leggere per capire in che direzione si sta muovendo Slow Food e il proprio ruolo come militante in questa associazione che ogni giorno si batte per il "diritto al futuro".

Buona lettura a tutti!

Appuntamenti online di aprile

Martedì 13 aprile ore 20.30
Corso del vino online con Aurora Endrici
Il Nosiola

Giovedì 15 aprile ore 21.00
Road to mountains: **Roveja**

Sabato 17 aprile 10.00-13.00
Mercato della Terra
Folgaria, piazza G. Marconi

Martedì 20 aprile ore 20.30
Corso del vino online con Aurora Endrici
Enantio e Casetta

Giovedì 22 aprile ore 21.00
Road to mountains: **Fiore sardo dei pastori**

Venerdì 26 aprile ore 20.30
Degustazione grappa e cioccolato
con Mattia Marzadro

Lunedì 26 aprile
Giulia Pedrini incontra i produttori:
I vini franchi

Giovedì 29 aprile ore 21.00
Road to mountains: **Mele antiche dell'alto Friuli**

Martedì 4 maggio:
Giulia Pedrini incontra i produttori
I sistemi di allevamento della vite

Indice

La sfida di un destino comune
Verso il Congresso di Slow Food Italia

Lo scatto di Benedetta Andreolli

Gli appuntamenti online del mese

12 mesi con i Presidi

I viaggi dello zafferano
di Davide Tonna

Grano saraceno,
una possibilità per diete prive di glutine
di Isabella Gerola

Diritto a tavola:
Le strane regole sull'indicazione
di origine e provenienza dei prodotti alimentari.
di Stefano Senatore

Mangiare con la testa:
Comfort food e dipendenza dal cibo
di Laura Endrighi

Road to mountains
di Tommaso Martini

L'Alleanza dei cuochi a sostegno dei più fragili

Documento politico - programmatico 2021-2025
Congresso regionale

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

Ricette dell'Alleanza

Il Mercato della Terra

I consigli di lettura della
Libreria due punti

Nella pagina a fianco

Negli scatti di questo mese Benedetta Andreolli ci racconta delle gelate della seconda settimana di aprile in Vallagarina affrontate dagli agricoltori attivando gli impianti antibrina che hanno creato questo spettacolare effetto. Ogni mese Benedetta Andreolli ci condurrà nelle valli del Trentino Alto Adige con una sua fotografia.
Fb BenedettaAndreolliPhotography
benedetta.andreolli.photography@outlook.it

LO SCATTO DI BENEDETTA ANDREOLLI





© Marta Mancini - Deserto di Al Jufrah (Libia)
dove si coltiva una varietà di datteri Presidio

provvisorio dell'edizione ancora in corso di Terra Madre che – pur condizionata dal suo svolgersi in remoto – ha registrato sin qui più di mille eventi in tutto il mondo (ad oggi sono 1070, destinati ancora a salire entro la fine aprile), con il coinvolgimento di oltre 500 relatori (fra i quali molti pensatori di fama internazionale) che diventano più di tremila se consideriamo gli eventi diffusi. Un dato su tutti è quello delle food talks, un format ideato appositamente per questa edizione digitale dell'evento: dieci minuti per far emergere pensieri e parole di scrittori, economisti, filosofi, antropologi, ecologisti, educatori, insieme a contadini, pastori, pescatori, cuochi, che offrono la propria visione su ambiente, agricoltura, alimentazione... Un quadro collettivo sul futuro che vogliamo.

La pandemia e il suo impatto sugli ecosistemi

L'insorgere della pandemia (più corretto sarebbe parlare di sindemia, in quanto intreccio di crisi sanitaria, alimentare e ambientale) ci ha posti oltremodo di fronte all'urgenza del cambiamento. Il fattore tempo (quello che ci rimane prima del carattere irreversibile del surriscaldamento) irrompe in forma inedita nelle valutazioni di chi prova a estendere il proprio sguardo verso il futuro.

Capovolgendo il tradizionale disallineamento fra tempi storici e tempi biologici, ci troviamo di fronte alla contraddizione fra un urgente ripensamento nel nostro modo di vivere e la lentezza che caratterizza ogni processo di cambiamento culturale profondo. Come uscirne non è cosa da poco.

SEGUE DALLA PRIMA PAGINA

Crisi ambientale e nuove geografie

Già prima del diffondersi del virus, le previsioni degli scienziati sul surriscaldamento del pianeta e il susseguirsi di eventi meteorologici estremi ci avevano portato a considerare la questione ambientale come una crisi che investiva a pieno titolo il modello di sviluppo e gli stili di vita, aspetti indissolubili rispetto alla difesa delle biodiversità, all'impegno per cambiare un sistema agroalimentare condizionato dai grandi monopoli industriali e della chimica, alla tutela e valorizzazione di chi con il proprio sapere e il proprio lavoro si batte per la salvaguardia della madre terra.

Collocando così Slow Food a pieno titolo come parte di quel grande movimento globale che rivendica il diritto al futuro.

In questo orizzonte abbiamo pensato all'edizione 2020/2021 di Terra Madre come ad un ambito di sperimentazione culturale e politica, una sorta di grande incubatrice per dotarci di nuovi strumenti interpretativi a partire dalla considerazione che questa nostra Terra è straordinariamente ricca di suo anche nei luoghi considerati più inospitali, che non esistono paesi poveri ma semmai impoveriti, che le stesse categorie di sviluppo e sottosviluppo hanno rappresentato visioni che partivano dalla presunta superiorità del modello economico e sociale dell'Occidente. Ed infine, che la cifra reale dei processi globali va ben oltre la divisione del mondo in stati nazionali e richiede risposte insieme di natura sovranazionale e territoriale.

Ne sono un esempio i corridoi transnazionali ed il loro impatto sui territori, oppure le rotte oceaniche e marittime.

Il mare aperto, fuori delle giurisdizioni nazionali, è terra di tutti e di nessuno ed è là che avvengono le devastazioni più gravi, con navi fantasma e predatori del mare al soldo delle grandi multinazionali. Quando invece gli oceani e i mari rappresentano un unico sistema straordinariamente ricco di biodiversità.

Mettere al centro di Terra Madre gli ecosistemi (terre alte, terre di pianura, terre metropolitane e terre d'acqua) significava dunque immaginare nuove geografie attraverso le quali ridisegnare il pianeta comprendendone la complessità e le interdipendenze, mettere a fuoco la dislocazione dei poteri nella postmodernità, delineare nuove soggettività e alleanze sociali. Interrogandoci su quali sarebbero state le ricadute delle crisi sugli ecosistemi in termini di desertificazione e processi migratori, deregolazione e guerre, perdita delle biodiversità e nascita di nuove patologie.

Basta scorrere il bilancio ancorché



© Oliver Migliore - Montagne Biellesi



Paradossalmente la pandemia ci è venuta in aiuto. «Dà conforto concedersi del tempo per leggere lentamente ciò che la Pandemia reca inscritto, a caratteri maiuscoli, a proposito del nostro stare col mondo. Era difficile dirci in modo più inequivocabile che siamo andati lunghi nella nostra tecnica di dominio dell'esistente, ostinandoci in un'infinita creazione che ha generato una sorta di rigetto nei tessuti del creato».

Nel suo evidenziare ed accelerare le crisi già in atto, potremmo dire che la pandemia ha messo in discussione i miti della modernità, lo stato dell'economia e l'andamento del PIL, il benessere e il possesso di cose, la velocità e il senso del vivere, la quantità di informazioni e il non capire più nulla, la fede nella scienza e i limiti della conoscenza, la superiorità antropocentrica dell'uomo verso la natura e il suo esserne un'infinitesima parte.

Nel pieno di questa centrifuga dovremo interrogarci su come la sindemia sta impattando la realtà, per comprendere come e quanto andrà ad incidere sugli ecosistemi, sugli stili di vita e nelle relazioni fra le persone.

Del resto, quanto la combinazione fra crisi climatica e pandemia rappresenti un acceleratore di tendenze lo stiamo già verificando nel rapporto fra aree metropolitane, terre alte/interne, zone costiere e terre di mare. Da tempo assistiamo all'abbandono dei borghi e delle tradizio-

nali attività economiche nelle terre alte e nelle aree interne, per niente estranee a fenomeni di degrado ambientale e di dissesto idrogeologico, accentuati dalla crisi climatica e dal progressivo innalzamento delle temperature con gravi effetti agli ecosistemi alpini (scioglimento dei ghiacciai in primo luogo). Così come abbiamo posto l'attenzione verso l'importanza del ritorno alla montagna e alla terra, nel recupero di mestieri e risorse da tempo abbandonate, nel valorizzare la bellezza delle stagioni non più vincolate ai soli mesi dell'industria del divertimento.

La crescente invivibilità delle città sottoposte ai picchi di calore nelle stagioni più calde e la preoccupazione per gli effetti degli assebramenti nella diffusione di nuove patologie, insieme alle opportunità del telelavoro, già oggi stanno consigliando chi se lo può permettere a dislocare altrove la propria residenzialità, il che non ci può nascondere i rischi

connessi all'urbanizzazione della montagna, alla finanziarizzazione della sua economia a cominciare dal valore degli immobili e dalle derive speculative, alla crescita dei fattori inquinanti dovuti al carico antropico e agli spostamenti con mezzi privati. Non proprio ciò che avevamo auspicato in termini di riequilibrio e di rinascita della montagna.

Per non dimenticare che, a più di due anni dall'evento di maggior impatto sugli ecosistemi forestali mai avvenuto in Italia, stiamo ancora monitorando gli effetti della tempesta Vaia. Anche se già ora possiamo prevedere che circa la metà dei 42.535 ettari di alberi abbattuti rimarrà lì dove la furia del vento li ha sradicati o spezzati e la voracità del bostrico li ha rinsecchiti.

Il documento prosegue nei prossimi numeri di Slowzine in vista del Congresso nazionale di Slow Food.

© Alberto Peroli - Orbetello



Inauguriamo un nuovo spazio in cui ogni mese vi aggiorneremo in merito ai Presidi Slow Food del territorio, informandovi sulle pratiche agricole del periodo, sulla fase di produzione, con piccole interviste ai produttori e immagini dell'evoluzione dei prodotti.

Un modo per ricordarci dei nostri Presidi e dell'incessante lavoro che coinvolge le Comunità che li custodiscono.

Il Nosiola: è tempo di spremitura

Come da tradizione nel corso della Settimana santa si è svolta la spremitura del Vino Santo Trentino Presidio Slow Food. Solitamente momento di riunione e di festa, per il secondo anno consecutivo i vignaioli si sono dovuti adattare alle restrizioni causate dalla situazione sanitaria.

Nonostante ciò i produttori si sono comunque trovati insieme per celebrare il rito della spremitura.

Nelle foto di Giuseppe Pedrotti alcune immagini dell'uva nosiola nel tradizionale torchio in legno.

Broccolo di Torbole: tempo di bilanci

La stagione è conclusa ed è tempo di bilanci. La chiusura dei ristoranti e il mancato svolgimento della tradizionale Festa al porto di Torbole hanno sicuramente causato una flessione negativa nelle vendite. Il caldo di fine marzo ha fatto poi fiorire le rimanenze in campo. Ma i produttori si dicono comunque soddisfatti. Il Broccolo ha avuto una buona vendita nei negozi e nei supermercati e nella proposta diretta ai privati.



Il Grano Saraceno di Terragnolo

I produttori si stanno organizzando per preparare la nuova stagione e tirare le fila del raccolto dell'anno scorso.

Olio extravergine di oliva

Nel mese di marzo, nel 2019, la Condotta era stata ospitata da Maso Botes per assistere alla potatura degli ulivi. Andrea Santuliana ci aveva condotto in una indimenticabile passeggiata nell'uliveto storico sotto la falesia del monte Baone.

Work in Progress

Le ricerche che riguardano i vitigni autoctoni della bassa Vallagarina sono proseguite nel corso del mese di aprile. Dopo l'incontro con Lorenzo Bongiovanni che produce a Sabbionara un Enantio a piede franco, abbiamo incontrato Michele e Tiziano Tomasi (Az. Agr. La Cadalora di Serravalle di Ala) e Albino Armani, entrambi produttori del Casetta.

Nuovi Presidi in Italia

In Abruzzo è nato il Presidio del Fagiolo Tondino del Tavo. Un prodotto che proviene dal versante pescarese del Gran Sasso, in una vallata disegnata dal fiume Tavo. Solo tre aziende producono questo fagiolo, di piccole dimensioni, tondeggianti e chiaro, riscoperto all'inizio degli anni Duemila da un ristorante locale. La produzione è limitata a 60-65 quintali.

Referente dei produttori
Carlo Passeri
Tel. +39 334 365 8830
agri_tec@tiscali.it

Le attività online del mese

Anche nel corso del mese di marzo la Condotta Slow Food Valle dell'Adige Alto Garda ha cercato di affrontare il periodo di lockdown creando occasioni di approfondimento di incontro per i propri soci. La logistica delle iniziative, così come la selezione dei prodotti è stata curata da Buonissimo di Rovereto.

26 marzo: Degustazione birre Birrificio 5+

La Condotta è stata ospite del Birrificio 5+ nel corso delle serate di presentazione della Guida alle Birre d'Italia 2021. A distanza di qualche mese abbiamo voluto incontrare nuovamente Lucia Delvecchio per una degustazione online che ci ha permesso di riassaggiare le tipologie Blanche, Session ipa, German ale, Bock abbinate, rispettivamente al salmerino alpino Trocicoltura Armanini, allo speck

del contadino della macelleria Steiner in Valle Aurina, al Vezzena vecchio di Lenzi e a una cioccolata fondente.

5 aprile: Picnic di Pasquetta con la Comunità Frizzante

Costretti a casa dalle restrizioni della "zona rossa" abbiamo organizzato un originale picnic per scoprire le bibite della Comunità Frizzante. Si tratta di un progetto che coinvolge un gruppo di ragazzi in Vallagarina che creano bevande gassate grazie a processi partecipativi e di condivisione. Le lavorazioni vengono effettuate al Mas del Gnac di Isera. Gli ingredienti vengono scelti durante passeggiate nei prati di montagna, il risultato è il frutto di laboratori in cui gli ingredienti vengono miscelati e anche gli origina-



li nomi dei prodotti sono scelti insieme. Ciacola, una bibita al gusto di cola che si ispira a una ricetta open source messa a punto in Inghilterra combinando sette diversi oli essenziali. Mostoh invece è il frutto della combinazione di sambuco e uva. L'ultima arrivata è l'Abbracciata creata nelle prime settimane del lockdown e che nel nome, oltre all'ingrediente principale, vuole ricordare il desiderio di vicinanza proprio di quel periodo. In questo caso non troviamo ovviamente arance locali bensì quelle della Cooperativa SOS Rosarno utilizzate da Panificio Moderno per i canditi dei propri lievitati. La polpa, nel pieno rispetto dell'economia circolare, viene così utilizzata da Comunità Frizzante.

6 aprile: Carbonara Day

L'occasione goliardica del Carbonara Day ci ha dato l'occasione di presentare a una platea molto ampia il progetto dei Presidi Slow Food e alcuni incontri realizzati per il ciclo "Road to mountains". L'iniziativa si è sviluppata come uno showcooking a distanza con la consegna a domicilio di un kit contenente gli ingredienti e la successiva connessione per seguire in compagnia dello chef la realizzazione della ricetta. Ai fornelli lo chef Federico Parolari, ospitato nella cucina dell'oleoteca di Olio Cru a Riva del Garda. Insieme a ingredienti trentini di prima qualità come la pasta Monograno Felicetti e le Uova di Montagna, la ricetta del gustoso piatto è stata composta con il pecorino del Monte Poro Presidio Slow Food e il guanciale del Suino nero dei Nebrodi Presidio Slow Food. A finire il piatto il raro pepe di Rimbàs, Presidio Slow Food malesiano frutto del lavoro della comunità indigena degli Ibans.



I viaggi dello zafferano

di Davide Tonna - foto di Parisa Bajelan

Il progetto equo-solidale Shirin Persia, facente parte della comunità Slow Food “Produttori e co-produttori dello zafferano di Qa’en”, ha programmato e realizzato nel 2019 insieme alla cooperativa “Viaggi e Miraggi” di Altromercato un viaggio responsabile in Iran.

Tale viaggio ha come mete non solo alcune città e siti classici come Kerman con i suoi famosi siti archeologici di Arge Bam, le città di Mashhad ed Esfahk. A queste tappe si aggiungono meraviglie naturalistiche come il deserto di Lut, patrimonio mondiale dell’umanità, e un’oasi nel deserto a Tabas, ma il protagonista assoluto del viaggio, insieme ai pistacchi e allo zereshk (una bacca rossa simile al ribes, in italiano chiamata crespino) è lo zafferano. Nella provincia di Qa’en, infatti, si partecipa alla raccolta dei suoi fiori prima dell’alba nei campi insieme ai contadini, e la sera si partecipa nelle loro case alla cerimonia della sfioritura.

Nel viaggio si incontrano non solo contadini, ma anche bravissimi artigiani. Nella provincia di Shahad si visita una cooperativa di donne che lavorano ricamando tessuti. Queste donne, grazie al loro lavoro, sono state in grado di emancipare economicamente il loro paesino.

Successivamente, nel



Questo viaggio è recensito nella nuova edizione 2021 della “Nuova guida delle libere viaggiatrici”

villaggio di Khorashad, si incontrano le donne di una cooperativa che lavorano con la tessitura: la loro arte chiamata Tobafi ed è stata riconosciuta patrimonio mondiale dell’umanità nel 2018 dall’UNESCO.

Un viaggio dunque ricco di incontri con gruppi locali, in cui è possibile fare esperienza diretta della reale vita nelle campagne

e nei paesini partecipando al lavoro e conoscendo cooperative e associazioni che lavorano in diversi ambiti: artigianali, culturali e agroalimentari in aree spesso lontane dagli itinerari classici più battuti.

Questo viaggio è recensito nella nuova edizione 2021 della “Nuova guida delle libere viaggiatrici” pubblicata da Altreconomia. Questa guida propone itinerari in tutto il mondo rivolti non solo alle donne, ma a chi è abituato a viaggiare attivando una sensibilità e

una capacità di osservare più femminile. Di certo il viaggio dello zafferano in Iran è rivolto a chi ha la curiosità di andare oltre un semplice viaggio turistico. Richiede la voglia e la capacità di incontrare persone vere e semplici ma ricche di storie, di tradizioni, di cultura. Richiede anche la disponibilità a conoscere realmente un paese facendo esperienza diretta della vita e del lavoro quotidiano della sua gente. Se ci si apre a questo mondo, il corrispettivo che si riceve in cambio è l’esperienza unica e impagabile di entrare nelle case e venire accolti da un’ospitalità e una simpatia uniche al mondo.



Grano saraceno, una possibilità per diete prive di glutine

di Isabella Gerola

Il seme di grano saraceno, tra le sue molte qualità, si presenta ottimo per la produzione di farina. Differentemente dai cereali, però, il suo impasto non riesce a sostenere grosse bolle, principalmente per la mancanza di glutine, la proteina che fa da regina nei panificati (da qui il motivo per cui come sostituto del pane a Terragnolo si è sempre fatto il famoso Fanzelto, una sorta di crepe).

Parliamo quindi di glutine con Isabella, nutrizionista.

"La prima domanda che salta alla mente è: ma il glutine è solo un problema per i celiaci?"

Il soggetto celiaco presenta un'alterazione della reazione immunitaria che in risposta al consumo di alimenti contenenti glutine attacca le cellule dell'intestino. Per questo motivo chi è affetto da questa patologia non può consumare frumento (pasta, pane, prodotti da forno), farro, orzo, kamut, avena, segale, seitan, durante tutto l'arco della sua vita.

Diverso è invece parlare di Gluten Sensitivity, su cui ancora oggi, esiste un dibattito fervente tra la comunità scientifica. I sintomi sono in buona parte sovrapponibili a quelli della celiachia (gonfiore, dolore addominale, meteorismo

ecc.) ma dopo ingestione di glutine non c'è risposta autoimmune.

Poi c'è chi per tendenza, a causa anche di dichiarazioni mal interpretate (ricordo Novak Djokovic, ma come lui tanti altri) decide di privarsi del glutine.

Il nostro intestino presenta giunzioni serrate che impediscono il passaggio in circolazione di materiale nocivo condotto invece all'eliminazione fecale. Quando tale impermeabilità viene lesa (leaky gut syndrome), l'intestino inizia a creare aperture attraverso le quali alcune molecole passano nel torrente ematico. Chi accusa sintomi, vedi la Gluten Sensitivity, significa che ha una barriera già compromessa.

I fattori in grado di determinare leaky gut sono di diverso genere: in primis batterici e virali ma pare che anche determinate componenti alimentari possano diventare problematiche. Si è cominciato ad evidenziare il ruolo svolto dal glutine.

Il passaggio delle molecole nocive mantiene il sistema immunitario in continua attività e questo si ripercuote anche sulla funzionalità degli altri organi.

Anche chi soffre di una malattia au-

Il grano saraceno e la farina che nasce da questo cereale, non contengono glutine



toimmune deve considerare che il glutine ha il potere di sollecitare il sistema immunitario, peggiorando i sintomi della malattia stessa.

Alternare i cereali che contengono glutine e non, durante la settimana, è un buon compromesso sia per chi soffre di Gluten Sensitivity e di patologie autoimmuni, sia per chi fortunatamente sta bene.

Il grano saraceno e la farina che nasce da questo cereale, non contengono glutine. Si presta a diverse preparazioni ed è caratterizzato da un indice glicemico basso. Ma questa è un'altra storia!"



Le strane regole sull'indicazione di origine e provenienza dei prodotti alimentari

Nel corso degli anni, si è fatta sempre più sentita l'esigenza, da parte dei consumatori, di conoscere la provenienza degli alimenti destinati alla propria tavola.

Sono emblematici, in tal senso, i risultati della consultazione pubblica sull'etichettatura dei prodotti agroalimentari che è stata condotta da ISMEA, a cavallo tra il 2014 ed il 2015, per conto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali: su oltre 26.500 partecipanti, più del 96% ha dichiarato di considerare molto importante che sull'etichetta sia scritta in modo chiaro e leggibile l'origine dell'alimento, mentre per l'84% è fondamentale l'indicazione del luogo in cui è avvenuto il processo di trasformazione. Gli stessi risultati sono stati peraltro confermati da una successiva indagine demoscopica svolta, sempre da ISMEA, tra dicembre 2018 e gennaio 2019 (1).

Purtroppo, fino ad oggi la normativa alimentare non è riuscita a soddisfare adeguatamente questa richiesta, imponendo la piena trasparenza dell'etichetta in merito all'origine ed alla provenienza degli alimenti messi in commercio.

È vero che il regolamento (UE)

1169/2011 (2), che disciplina l'etichettatura alimentare, nell'elenco delle informazioni obbligatorie sui prodotti preimballati include anche il "Paese di origine o luogo di provenienza" (articolo 9).

In realtà, però, ad oggi tale indicazione non è stata resa obbligatoria in via generale. Secondo l'articolo 26 del regolamento, infatti, deve essere presente in etichetta soltanto "nel caso in cui l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore in merito al paese d'origine o al luogo di provenienza reali dell'alimento".

In particolare, l'obbligo di riportare l'origine o provenienza sussisterà qualora, sulla stessa etichetta, siano presenti anche altre diciture o immagini che possano, di per sé, suggerire un'origine o provenienza del prodotto diversa da quella effettiva. Esemplicamente, si pensi ad un prodotto denominato "pizza margherita" o "pizza bella Napoli" ma realizzato all'estero, oppure ad una birra prodotta nelle Marche ma accompagnata dall'indicazione "100% di orzo trentino" o da un disegno delle Dolomiti.

L'obbligo di riportare l'origine sussisterà qualora siano presenti anche altre diciture o immagini che possano suggerire un'origine o provenienza del prodotto diversa da quella effettiva

In assenza di elementi "suggestivi" di questo genere, invece, in via generale la specificazione dell'origine o provenienza è rimessa alla libera scelta dell'operatore.

Ma non è tutto. Perché anche quando risulta necessario riportare l'origine in etichetta, il consumatore rischia di ricevere un'informazione parziale e non rispondente alle sue esigenze di trasparenza.

Il problema riguarda, in particolare, l'identificazione dell'origine in tutti i casi in cui la produzione dell'alimento abbia, in qualche modo, coinvolto più Paesi diversi (perché, ad esempio, gli ingredienti che compongono l'alimento hanno diverse provenienze, oppure perché le varie fasi del processo produttivo sono state svolte in Paesi differenti). In queste ipotesi, la normativa di riferimento – che è quella contenuta nel codice doganale europeo e riguarda qualunque tipo di merce, anche non alimentare (3) – stabilisce che l'origine del prodotto corrisponda al Paese in cui è avvenuta "l'ultima trasformazione o lavorazione sostanziale ... che si sia conclusa con la fabbricazione di un prodotto nuovo od abbia rappresentato una fase importante del processo di fabbricazione".

l'origine del prodotto corrisponda al Paese in cui è avvenuta "l'ultima trasformazione o lavorazione sostanziale"

L'inadeguatezza di una tale definizione emerge ove si consideri che, per esempio, un succo di pere ottenuto da materie prime estere lavorate nel nostro Paese riporterà in etichetta l'origine italiana. La medesima origine potrebbe, potenzialmente, essere indicata per una birra interamente prodotta all'estero, che abbia però subito in Italia una maturazione finale in botte che abbia inciso in misura rilevante sulle caratteristiche del prodotto.

C'è da dire che, in casi di questo tipo, un parziale contributo alla trasparenza è fornito dalle ulteriori regole sull'indicazione dell'origine o provenienza dell'ingrediente primario, stabilite dall'articolo 26 del già regolamento (UE) 1169/2011 e dalle relative norme di applicazione (4).



Nello specifico, tutte le volte in cui l'etichetta evidenzia l'origine o provenienza dell'alimento, deve anche essere indicata l'origine o provenienza dell'ingrediente primario del prodotto, se diversa dalla prima. Quindi, tornando all'esempio precedente del succo prodotto in Italia con pere coltivate in un altro Paese, se è indicata l'origine nostrana del succo dovrebbe anche essere riportata l'origine estera delle pere.

Purtroppo, anche sotto questo aspetto la normativa presenta dei limiti non indifferenti. Non soltanto per la mancanza di un criterio chiaro per stabilire quali tra gli ingredienti del prodotto debbano considerarsi "primari" (problematica articolata, che non avrebbe senso approfondire in questa sede) ma, soprattutto, a causa delle modalità con cui l'indicazione dell'origine/provenienza può essere

fornita. Attualmente, infatti, non è necessario che l'etichetta identifichi con precisione quali siano i Paesi di produzione dell'ingrediente primario, potendo limitarsi ad indicare genericamente: "origine UE" o "origine non UE" o, addirittura, "origine UE e non UE" – dicitura la cui unica utilità è rassicurare il consumatore sul fatto che l'ingrediente è stato ottenuto sul pianeta Terra e non all'interno di una serra marziana.

In alternativa, l'obbligo di informazione può essere assolto dichiarando, con una formula persino più vaga, che l'origine/provenienza dell'ingrediente primario "non corrisponde all'origine o provenienza dell'alimento".

In definitiva, la strada da percorrere è ancora lunga prima di veder pienamente garantito l'interesse – assolutamente

La strada da percorrere è ancora lunga prima di veder pienamente garantito l'interesse del consumatore



lecito – del consumatore a poter decidere cosa acquistare anche in base alla sua provenienza geografica.

Per completezza, occorre comunque chiarire che la normativa illustrata in precedenza riguarda i prodotti alimentari preimballati in generale. Per alcune specifiche categorie di alimenti, infatti, sono previsti obblighi ben più rigorosi. Sui quali ci si potrà eventualmente soffermare in un prossimo articolo.

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



(1) ISMEA Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare, Indagine sull'etichettatura dei prodotti agroalimentari, Sintesi dei risultati e della Metodologia, reperibile al seguente link: https://www.senato.it/application/xmanager/projects/leg18/attachments/documento_evento_procedura_commissione/files/000/001/389/ISMEA_13_marzo_Indagine_etichettatura_sintesi_risultati.pdf

(2) Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011, "relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori", che rappresenta il testo normativo fondamentale sull'etichettatura dei prodotti alimentari, reperibile qui: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2011/1169/2018-01-01>



(3) Regolamento (UE) n. 952/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 ottobre 2013, che istituisce il Codice Doganale dell'Unione, reperibile qui: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2013/952/2020-01-01>

(4) Contenute nel regolamento di esecuzione (UE) 2018/775 della Commissione, del 28 maggio 2018.

L'etichetta narrante di Slow Food

Slow Food propone una nuova etichetta che affianca l'etichetta obbligatoria e, accanto alle indicazioni previste dalla legge, fornisce informazioni sui produttori, sulle varietà vegetali e sui territori dove sono coltivate, sulle razze animali allevate, sulle tecniche di coltivazione, di allevamento e di lavorazione, sul benessere animale...

Per giudicare la qualità di un prodotto, infatti, non bastano analisi chimiche o fisiche e non è sufficiente neppure la degustazione. Qualunque approccio tecnico non tiene conto di ciò che sta alle spalle di un prodotto – l'origine, la storia, la tecnica di trasformazione – e non

consente al consumatore di capire se un cibo è prodotto nel rispetto dell'ambiente e della giustizia sociale.

La comunicazione che accompagna normalmente i prodotti infatti, spesso è mistificante: fa riferimento a mondi contadini colmi di poesia, presunte tecniche tradizionali, vaghi richiami a sapori antichi. Elementi evocativi in realtà lontanissimi dalle effettive qualità dei prodotti pubblicizzati. Lo testimoniano gli elenchi di additivi e ingredienti di natura ignota ai più, riportati sulle etichette dei prodotti che riponiamo nei nostri carrelli della spesa, lontani anni luce dalle immagini e dagli

slogan della pubblicità, e scarseggiano le informazioni che possano consentire scelte consapevoli.

Spesso sono addirittura i prodotti più sani e autentici a essere penalizzati: le loro etichette sono legali ma scarse, e non rendono giustizia ai formaggi, ai dolci, ai salumi straordinari sui quali sono applicate. Secondo Slow Food, la qualità di un prodotto alimentare è innanzi tutto una narrazione, che parte dall'origine del prodotto (il territorio) per raccontare tutte le fasi successive di lavorazione. Soltanto la narrazione può restituire al prodotto il suo valore reale.

Comfort food e dipendenza da cibo

di Laura Endrighi, psicologa

Un paio di anni fa ad una serata di degustazione di creme spalmabili al cioccolato, la mia vita cambiò, e quello che per anni era stato un cibo altamente desiderabile ed irresistibile, smise di esserlo.

Parlo ovviamente della più famosa crema spalmabile, non ammessa da mia mamma durante l'infanzia, ma presente a casa di tutti i miei compagni di scuola, insieme all'immane collezione di bicchieri. Durante quella serata degustai circa 10 creme, mangiata a confronto con le spalmabili artigianali, la famosa ed iconica non resse il confronto. Non ritrovavo il solito piacere nel mangiarla, ma solo una consistenza grassa e un aroma di zucchero candito. Da quel momento quel comfort food preferito non l'ho più acquistato e mangiato.

Cosa sono i comfort food e come li scegliamo?

Sono quei cibi a cui ricorriamo per combattere la tristezza o ricompensarci. Non sono necessariamente dolci ma alimenti, diversi per ognuno, che funzionano come una "terapia" e per qualche

tempo ci fanno sentire bene e coccolati.

Di frequente la scelta ricade sul cibo "proibito", quello che ci veniva vietato da bambini oppure che da adulti sappiamo essere non particolarmente salutare. Deve essere economico e facile da reperire, perché risponde

I comfort food sono quei cibi a cui ricorriamo per combattere la tristezza o ricompensarci

Per alcune persone invece la coccola arriva dalle categorie di cibo usate come rinforzo o per consolare nell'infanzia. La caramella che dava la nonna quando si era tristi, per festeggiare un buon voto oppure il "se fai il bravo ti compro le patatine" della mamma.

all'urgenza del momento. Ha caratteristiche nutrizionali e sensoriali specifiche, ad esempio è molto dolce, molto salato, particolarmente cremoso o croccante.



Fino ad ora nella mia professione non ho trovato nessuno che come cibo speciale avesse rape rosse fermentate e broccoletti, ma non escludo esistano. Per lo più sento parlare di merendine, biscotti, cioccolata e patatine. Aggiungo che la peculiarità di alcune persone è quella di prediligere non solo una certa categoria di alimenti, ma addirittura una specifica marca, così quando la fame emotiva arriva appare nella loro testa il prodotto desiderato, quasi come fosse uno spot pubblicitario.

I comfort food sono un piacere occasionale per premiarsi o curare una ferita del cuore, oppure qualcosa a cui si ricorre quotidianamente, con conseguenze sulla salute e il benessere della persona. Utilizzare il cibo come forma di sollievo o per darsi bravi alla fine di ogni giornata rischia di mettere in croce la salute, e, in alcuni casi, portare alla necessità di dover eliminare proprio le preparazioni preferite per stare meglio. Il rischio di un uso frequente di alcuni alimenti come terapeutici è legato anche alle caratteristiche e alla composizione dei prodotti industriali, che creano dipendenza.

Dipendenza da cibo, ecco come funziona.

Sempre più nella nostra alimentazione sono presenti prodotti altamente trasformati. Il cibo processato ha una serie di vantaggi innegabili. È economico, si mantiene per lungo tempo, è veloce da preparare. Ci sono però degli





svantaggi, il buono, pulito e giusto spesso sono lontani mille miglia dalle preparazioni industriali. Sono prodotti ricchi di grassi, sale e zucchero ma con pochi altri nutrienti. Soddisfano sul momento ma poi rischiano di attivare il desiderio di mangiare altro cibo processato. Le persone che consumano questo genere di

Gli alimenti processati derivano dalla trasformazione di prodotti naturali, che vengono però privati dei componenti che ne rallentano l'assorbimento

alimenti quotidianamente rischiano di sviluppare comportamenti simili alla dipendenza, un intenso desiderio con abbuffate, alternate alla voglia di non mangiarne più.

Gli alimenti processati derivano dalla trasformazione di prodotti naturali che vengono però privati dei componenti che ne rallentano l'assorbimento (ad esempio le fibre). I nutrienti vengono quindi assorbiti dal

flusso sanguigno più velocemente, portando all'attivazione delle aree del cervello responsabili della sensazione di ricompensa, emozioni positive e motivazione. Esattamente come le altre sostanze che creano dipendenza (sigaretta, alcool, ecc.). La combinazione più potente è quella dei grassi e zuccheri raffinati,

che guarda caso è proprio la base della famosa crema spalmabile di cui si parlava sopra.

Non tutti subiscono l'effetto degli alimenti altamente trasformati, non si resta incastrati in una dipendenza da cibo mangiando qualche biscotto. Diversi sono i fattori che determinano la dipendenza da cibo: disposizione genetica, lo stile alimentare della famiglia di appartenenza e il contesto socio-culturale.

E' importante in ogni caso ricorrere al comfort food, soprattutto quando proveniente dall'industria alimentare, in modo occasionale, o meglio sostituirlo con una versione artigianale o casalinga e più salutare, con ingredienti di maggiore qualità e valore nutrizionale. Consiglio di provare ad assaggiare in modo consapevole e attento il vostro cibo di conforto, potreste accorgervi che quell'alimento in realtà non vi piace così tanto e che ci sono altri modi di soddisfare i vostri bisogni senza dover ricorrere necessariamente al cibo.

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



La magia di un seme

Il manifesto per l'educazione di Slow Food

Si è svolto il primo incontro dell'iniziativa "La magia di un seme". I numerosi partecipanti. Collegati online, sono stati guidati da Maurizio, il contadino di Slow Food, nel piantare in tre vasetti i semi misteriosi che hanno ricevuto. Il contadino ha poi spiegato come curare i semi che, nel giro di qualche settimana, dovranno dare alla luce i primi segni delle piantine. Il progetto mette al centro l'importanza dell'educazione per Slow Food.

Per Slow Food l'educazione:

- è un piacere, un'occasione ludica e conviviale in cui sentirsi bene e vivere la leggerezza
- insegna il valore della lentezza, il rispetto dei propri ritmi e di quelli degli altri
- è imparare facendo, perché l'esperienza diretta alimenta e rafforza l'apprendimento
- valorizza la diversità delle culture, dei saperi, delle competenze e dei punti di vista
- riconosce i bisogni e stimola gli

interessi e le motivazioni di ciascuno

- affronta i temi nella loro complessità favorendo le relazioni fra discipline e ambiti diversi

- è prendersi il tempo per capire, interiorizzare ed elaborare una propria visione

- incoraggia la partecipazione facilitando il dialogo, la libera espressione, la cooperazione, l'ascolto e l'accettazione reciproca

- è un percorso intimo che coinvolge la dimensione cognitiva, esperienziale, affettiva ed emotiva

- si nutre del contesto in cui è situata, valorizzando memoria, saperi e culture locali

- facilita l'intreccio di reti locali rinforzando il senso di comunità

- sviluppa consapevolezza di sé, del proprio ruolo e del proprio agire

- stimola la curiosità, allena l'intuito e il senso critico

- promuove cambiamenti generando pensieri e comportamenti nuovi e più responsabili

Road to mountains

di Tommaso Martini

Sono proseguiti anche nel mese di marzo gli incontri con i produttori dei Presidi' di montagna, la nostra "Road to mountains" per costruire insieme un Forum permanente delle Terre Alte.

"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".

Il pero misso della Lessinia

Incontro con Bibbiana Righetti

Ascoltare la storia del Pero misso e della sua riscoperta porta con sé una sensazione di intimità e di famiglia. Il Pero misso è una varietà antica che conta solo qualche decina di piante selva-

tiche sulla Lessinia, si stima che siano circa 200. Vi sono testimonianze di un fiorente mercato di Pero misso nell'Ottocento, il frutto veniva apprezzato soprattutto per la sua capacità di conservarsi anche nel periodo invernale. Una tesi di laurea mise in evidenza che tra tutte le varietà di frutti selvatici presenti sul territorio, il Pero misso era quello a maggior rischio di scomparsa: nessuno riproduceva più le piante e non si trovavano nei vivai. Alcune aziende del luogo, il dipartimento di Agronomia e Produzioni Vegetali della Facoltà di Agraria di Padova, in collaborazione con l'Istituto sperimentale di frutticoltura Veronese e Slow Food, si misero quindi all'opera per salvarlo.

Oggi sono due le aziende che portano avanti la coltivazione del Pero misso e tra queste l'azienda di Bibbiana Righetti e della sua famiglia. Bibbiana, Bibbi la chiamano gli amici, era una sarta della Verona bene fino a quando decise di abbandonare la città e seguire l'azienda del suocero dedicandosi al Pero misso. Ci mostra con orgoglio le fotografie di

queste maestose piante, alte fino ai 15 metri. L'età presunta degli alberi va dai 50 ai 200 anni, alcune piante sono iscritte al registro dei Patriarchi della natura, veri e propri monumenti che vanno tutelati. La raccolta viene effettuata oggi con delle piattaforme aeree, il Pero misso è infatti una pianta "permalosa", i rami sono delicati e si spezzano facilmente. Anticamente le pere venivano raccolte con la perarola, un cestello a denti che oggi è stato quasi completamente dimenticato.

Il pero viene ancora oggi raccolto tra la fine di settembre e metà ottobre quando è ancora acerbo. Alla raccolta il Pero misso è ricco di tannini, l'effetto astringente lo rende quasi immangiabile. Ma nel corso dell'avanzamento della maturazione i tannini si trasformano in zuccheri. Quando il pero è completamente marrone è pronto per il consumo, dolcissimo e con un sapore caratteristico. Ha subito il processo di ammezzimento, come avviene per i cachi o per la nespola italiana.





Proprio per queste sue caratteristiche particolari il Pero misso viene utilizzato in gastronomia in preparazioni molto diverse, capaci di esaltarne le note di frutta fermentata e i sapori terziari di marmellata e frutta sotto spirito. Bibbiana, a testimonianza di ciò,

ha invitato ad intervenire all'incontro il cuoco Diego Rossi della Trattoria Trippa di Milano. Veronese di origine, due anni fa ritrova nella cucina della madre questo antico pero che gli ricorda subito gli anni dell'infanzia. Decide quindi di valorizzarlo nella sua cucina. Racconta Diego che si può mangiare crudo, una volta sovramaturo, quando, tagliandolo a metà fa la caratteristica goccia che ricorda quella del gorgonzola. Oppure, appena colto, ancora acerbo, si può cuocere e abbinare al formaggio. Ma lo si può usare anche nei ravioli, magari in abbinamento al Monte Veronese di malga oppure nelle preparazioni di dolci. È un frutto che si inserisce nella con-

cezione di cucina di Diego, alla ricerca della tradizione del domani che è il risultato della combinazione dei prodotti stagionali del territorio. Il suo ristorante si trova a Milano ma "è difficile cucinare con l'asfalto". Per questo Diego va alla ricerca dei sapori autentici dei territori e li porta in città, facendosi ambasciatore delle terre alte e dei territori interni di tutta Italia. In questo modo, presentando e spiegando i piatti e i loro ingredienti, Diego fa cultura e trasmette nei piatti paesaggi e tradizioni.

Per Bibbiana parlare del Pero misso vuol dire soprattutto sottolineare l'importanza della cura e della conservazione delle varietà antiche e comunicare il proprio territorio con le sue bellezze naturali.

A testimonianza del legame che il Pero misso sta creando con il territorio è intervenuta la Presidente della Pro Loco

di Sant'Anna Alfaedo Marcella Marconi che ha ricordato la centralità che il Pero misso sta acquistando nelle manifestazioni locali come, in particolare il "Palio dei gnocchi de montagna" che si tiene ogni anno nella struttura fortificata del Forte Monteteso. E anche i ristoratori locali stanno cercando di valorizzare il Pero misso nei loro menù. Anche Leonardo Ceradini, Presidente della Pro Loco di Molina di Fumane, insiste sul legame con il territorio, soprattutto nel passato e l'importanza di raccontare questo prodotto. Leonardo lo ha fatto attraverso racconti e poesie.

L'intervento della fiduciaria Slow Food della Condotta di Verona, Antonella Bampa, ci ricorda la ricchezza del territorio della montagna veronese dove sono stati individuati altri due importanti Presidi, il Monte veronese di Malga e la Pecora brogna.

La serata si è conclusa con un emozionante ricordo di Bibbiana, con il quale ha spiegato un altro soprannome di questo frutto, chiamato da alcuni "frutto della memoria". Ad un evento di degustazione, qualche anno fa, un signore pugliese di origini veronesi ha chiesto di poter assaggiare la confettura di Pero misso. Come messa in bocca il signore ha chiuso gli occhi, riaprendoli poi velati di lacrime dicendo: "Ti ringrazio tanto, assaggiando la confettura di Pero misso ho rivisto mia nonna".



Il suino dei Nebrodi

Incontro con Enzo Pruiti e Luisa Agostino

I Nebrodi sono una catena montuosa che si estende da Messina a Palermo, affacciata sul Mar Tirreno proprio di fronte alle isole Eolie. Sono un Parco naturale caratterizzato da un paesaggio ancora rurale e incontaminato, il cuore verde della Sicilia con i suoi 50 mila ettari di boschi. Uno scrigno di biodiversità che l'azione di alcuni visionari dipendenti della regione Sicilia, di Slow Food e di alcune aziende del territorio sono riuscite a tutelare. Tra questi il Presidio del suino nero dei Nebrodi è una delle esperienze più importanti. Un censimento di metà anni Ottanta rilevò che sul territorio ormai erano solo 300 i capi riproduttori residui di questa razza rustica e frugale. Per salvarla dall'estinzione è iniziata una ricerca finalizzata anche a capire come valorizzarne

le carni non solo per la produzione del fresco ma anche di insaccati e rendere così sostenibile economicamente l'allevamento. Si è capito che la caratteristica ritenzione dei liquidi delle carni del suino nero rendevano necessaria una lunghissima stagionatura per dar vita a dei prodotti di alta qualità. Si tratta di razza antica che seguiva però gli allevamenti principali di bovini e ovini e che veniva allevata per uso esclusivamente domestico. Solo con l'inizio della trasformazione della carne in insaccati di qualità è iniziata la riscoperta di questa razza.

Ci racconta queste storie Enzo Pruiti, memoria storia del Presidio, per una vita dirigente dell'ufficio assistenza tecnica della Regione Sicilia.

Il miglior metodo di allevamento del suino nero è un allevamento all'aperto organizzato. Infatti le bestie selvatiche subiscono lo stress legato ai predatori e anche al traffico stradale che ha ripercussioni sul benessere dell'animale. Nei

recinti i suini vivono con grandi spazi a disposizione, protetti e alimentati solo con mangimi naturali. Al centro dei recinti si trovano le caratteristiche "zimme", strutture coniche di fango e legno ricoperte di pietre, in cui trovano ricovero gli animali in inverno.

Sono più di 40 le aziende che all'anagrafe denunciano la presenza di suini neri dei Nebrodi. Per la maggior parte però, racconta Enzo, si tratta di presenza limitata e non valorizzata che ha il solo obiettivo di veicolare sulle aziende i fondi europei per la tutela delle specie autoctone. Solo sette sono le aziende che hanno sposato il progetto del Presidio. Allevano i suini e ne realizzano carne fresca e trasformati con la massima attenzione al benessere animale.

La difficoltà maggior del Presidio è l'assenza di una filiera organizzata per la commercializzazione del prodotto. Anche se il suino è presente sulle tavo-





le dei ristoranti locali e le ricette che ne vengono realizzate sono il cavallo di battaglia che richiamano nel fine settimana da Messina e Palermo chi vuole assaggiare la gastronomia del territorio. Il suino è diventato uno degli elementi di attrazione del territorio anche grazie alle numerose sagre dedicate nei vari paesi. Il Presidio Slow Food e la partecipazione anno dopo anno al Salone del Gusto hanno permesso di far conoscere i trasformati nelle migliori gastronomie italiane.

Luisa Agostino è titolare con il marito dell'azienda La Paisanella, una delle aziende produttrici che dal 1996 a Mirto alleva il suino dei Nebrodi. Ci racconta della difficoltà di allevare un suino che ha una crescita molto lenta e ha un apporto di massa grassa sul muscolo. Questa massa grassa, però, ha una componente importante di acidi grassi e le carni hanno una buona ritenzione idrica per cui trattengono ferro, vitamine, sali minerali, zuccheri e quant'altro. Quindi, è una carne salutare. Luisa e la sua azienda sono riusciti a creare una rete intorno a loro coinvolgendo altri allevatori locali che hanno deciso di allevare il suino dei Nebrodi nonostante i costi molto elevati rispetto al suino rosa ma consapevoli dell'importanza per il territorio. Sono molti i giovani che portano avanti

le aziende dei Nebrodi. Tra questi anche il figlio di Luisa, Vincenzo, di 23 anni che si occupa del salumificio, mentre la nipote lavora in macelleria. La tradizione di famiglia quindi prosegue nella nuova generazione. Anche la giovanissima Maria Grazia, infatti, sta studiando Economia e management per poter poi sostenere lo sviluppo dell'azienda. Anche le altre realtà sono giovani, le nuove generazioni stanno subentrando ai genitori oppure fondano nuove attività. La cooperativa Locale Naturamica è condotta dal trentenne Eric Fabio. Leo Corrado, invece, ha fondato l'azienda più giovane e che alleva più in alto i suini neri.

Luisa è produttrice di un altro presidio locale, la Provola dei Nebrodi. Un formaggio a pasta filata ottenuto con latte crudo di una razza indigena che da metà aprile a ottobre raggiunge con la transumanza le alture dell'Etna pascolando in libertà. La biodiversità dei Nebrodi è testimoniata dalla presenza di altri tre Presidi. Si tratta dell'Oliva minuta, cultivar presente in soli 3.000 ettari sui Nebrodi, e, ultimo arrivato, il Presidio del Fagiolo dei Nebrodi. Quest'ultimo racchiude sette varietà di fagioli coltivate da dieci produttori, un progetto nato con la Banca vivente del Germoplasma vegetale Dei Nebrodi di Ucria.

Mieli dell'Appennino aquilano

Incontro con Pietro Asci

Il breve incontro con Pietro Asci ci ha portato a scoprire il Presidio dei mieli dell'Appennino Aquilano. Una produzione che avviene partendo da un'altitudine minima di 850 metri e che è condivisa da un gruppo di una decina di apicoltori. Due mieli sono monofloreali e provengono da altrettante aree vocate sul versante aquilano del Gran Sasso per quanto riguarda la santoreggia e nell'area marsicana del Massiccio del Sirente Velino per la stregonia. Il miele di santoreggia ha un colore ambra chiaro, tendente al giallo-verde quando è liquido e al grigio-verde se cristallizzato. Ha una consistenza morbida e piacevole in bocca. Viene ricavato dalla Santureja montana, un piccolo arbusto della famiglia del timo, caratterizzata da un profumo più intenso. La sua stagionalità è legata alle piogge di fine luglio. Se l'estate è siccitosa già a fine autunno il prodotto è esaurito. Viene consumato sul pane o per insaporire tisane. Il miele di stregonia è caratterizzato da un colore più chiaro, rimane liquido a lungo non cristallizzando e ha un sentore lievemente floreale. La stregonia è un arbusto che arriva ad altitudini molto elevate, sfiorando



i 2.000 metri. Fiorisce tra maggio e giugno regalandoci piccoli fiori gialli.

Oltre ai monoflora gli apicoltori realizzano un millefiori di montagna, prodotto sui pascoli, dai profumi e dai sentori caratteristici. Tra le piante che concorrono alla sua produzione possiamo trovare Eryngium, Marrobio, Verbasco, Issopo, Stachys, Odontites, Timo Serpillo ecc.

La qualità del miele è eccellente poiché nella zona non esistono attività agricole o zootecniche intensive ma solo esperienze a basso impatto ambientale. La vegetazione spontanea è quindi ricca di specie e l'ambiente non è inquinato. L'altitudine è direttamente connessa alla ricchezza di biodiversità.

L'attività degli apicoltori non è ancora diventata fonte di sostentamento esclusivo per le loro famiglie ma rimane sempre un lavoro secondario. Il prodotto ha un mercato locale ed esiste un punto vendita dedicato.

I produttori del Presidio con il loro impegno mantengono viva e tutelano la biodiversità dei pascoli montani.

Il Dolcetto dei terrazzamenti della Val Bormida

Incontro con Vincenzo Patrone

Vincenzo Patrone, produttore del Dolcetto dei terrazzamenti della Val Bormida, ci permettere per la prima volta di parlare di vino nel corso degli incontri "Road to mountains". Un tema particolarmente importante per il nostro territorio. Il Presidio è legato alla viticoltura eroica che Vincenzo, insieme ad altre quattro aziende agricole, porta avanti sui ripidi terrazzamenti dell'Alta Langa. Il Presidio riguarda tre comuni in quest'area al confine con la Liguria, nel comune di Cortemilia, il principale, troviamo l'azienda di Vincenzo e l'azienda Barberis - Cascina San Lorenzo, a Torre

Bormida l'azienda Cesare Canonica e a Perletto l'azienda Roccasanta di Pietro Monti.

Vincenzo è l'esponente della terza generazione di viticoltori. Ha realizzato il sogno di non dover scappare da questi luoghi e anzi, come è successo nelle altre aziende, il ricambio generazionale ha portato innovazione e nuove prospettive alla lunga tradizione di coltivazione della vite sui terrazzamenti. Una tradizione antichissima che risale a duemila anni fa, da quando si è iniziata a sviluppare l'agricoltura nella zona, sono stati costruiti a mano e a secco. Venivano realizzati partendo dalla cima creando i terrazzamenti che oggi il Presidio vuole tutelare e salvaguardare. La vigna è coltivata come veniva coltivata cinquant'anni fa, anche nei vigneti più nuovi, mentre le tecnologie per vinificazione sono state aggiornate secondo i moderni parametri.

L'azienda produce un'ampia gamma di vini ma è il Dolcetto dei terrazzamenti il prodotto distintivo. Sono vini influenzati dal microclima ligure e del mare e dalla mitigazione creata dalla pietra di langa. Il risultato è percepito soprattutto dall'eleganza dei sentori olfattivi.

La caratterizzazione del Dolcetto è stata studiata e condivisa insieme agli altri produttori per riuscire a differenziarsi. Grazie a un diradamento estivo molto intenso si è ottenuto un vino molto morbido, vellutato, con una buona acidità che dona una freschezza lunga.

La storia della Val Bormida è stata se-

gnata da due momenti drammatici. In primis lo spopolamento del Secondo dopoguerra legato allo spostamento in città per lavorare nelle grandi industrie piemontesi. E ancora prima il disastro ambientale dell'ACNA di Cengio, l'azienda di coloranti che per decenni ha inquinato le acque del fiume Bormida e tutto il territorio. Il settore agricolo è stato disintegrato dall'inquinamento e per molti anni quindi i terrazzamenti

e i terreni coltivabili sono stati abbandonati. Le nebbie causate dall'industria chimica venivano assorbite dalle piante e i veleni trasferiti nel vino. Il bosco ha rubato spazio alle aree coltivate modificando un paesaggio che l'uomo aveva forgiato con la sua azione nel corso dei secoli. La Valle è rinata da pochi anni grazie alle lotte delle popolazioni locali. Simbolicamente la rimozione del divieto di balneazione nel fiume è stato il momento del riscatto e l'inizio di una nuova era in cui i giovani hanno cominciato a fermarsi nuovamente nella valle e ritornare all'agricoltura.



Tra le difficoltà che devono affrontare coloro che si dedicano al recupero dei terrazzamenti al primo posto vi sono le complicazioni legate al riappropriarsi di questi spazi. Per bonificare il bosco è necessario pagare dei costosi crediti compensativi. Una contraddizione frutto, ancora una volta, di un ambientalismo ideologico e cittadino che non conosce le vere problematiche delle aree interne. Per questo gran parte dei terrazzamenti sono ancora abbandonati mentre fino a cinquant'anni fa tutte le colline dell'Alta Langa, anche ad

altezze fino ai 900 metri, erano coltivate. Su questo tema è intervenuto il professor Annibale Salsa che ha raccontato di come abbia vissuto in prima persona il dramma della Val Bormida, avendo vissuto in quest'area dove la famiglia aveva delle vigne proprio sui terrazzamenti. Salsa ha raccontato la fatica del padre per cercare di recuperare i terrazzamenti. Da difensore del paesaggio e dell'ambiente Salsa ha sottolineato come questo sia un ambientalismo con visione ideologica e idealizzata che fa male all'ecologia.

Va invece difeso un paesaggio qualificato dall'agricoltura, nel paesaggio vi è la natura con la sua parte selvaggia ma anche la parte culturale realizzata dall'uomo. L'avanzamento del bosco crea inoltre dei problemi nuovi. Come quelli legati al dissesto idrogeologico causato dal fatto che l'uomo non gestisce più le acque e il proliferare di specie non autoctone di animali selvatici.

Vincenzo ricorda che in questa zona marginale, insieme si va più lontano, le quattro aziende produttrici di Dolcetto sono tutte alla terza generazione. A Terra Madre i produttori si presentano con uno stand unico per porsi come Presidio,

cercando di favorire l'accesso al mercato di tutti. Sono stati superati campanilismi e egoismi del passato per creare una vera comunità.

All'incontro ha partecipato anche Maddalena Nardin, titolare della Cantina Villa Corniole in Val di Cembra. Maddalena ha portato l'esperienza della viticoltura eroica sui terrazzamenti della valle trentina creando un dialogo con il racconto di Vincenzo.

Ogni incontro di "Road to mountains" si chiude chiedendo quali sono le prospettive a lungo termine del progetto. Vincenzo vede il proprio futuro legato alla speranza che il figlio, nato solo un mese fa, possa proseguire nella valorizzazione dei terrazzamenti e nel custodire il grande patrimonio ereditato dalle generazioni precedenti. Vincenzo auspica che il Dolcetto dei terrazzamenti possa sbarcare in nuovi mercati aumentando la conoscenza dell'Alta Langa e portandovi un turismo di qualità. Anche Maddalena vede il futuro della sua azienda legato alle nuove generazioni. Alle tre figlie è stato dedicato il Trentodoc Salisa, acronimo di Sara, Linda e Sabina.

Prossimi appuntamenti

Giovedì 15 aprile 21.00
Roveja di Civita di Cascia
Presidio Slow Food (Marche)
con Nanda Avanzi

Giovedì 22 aprile 21.00
Fiore sardo dei pastori
Presidio Slow Food (Sardegna)
con Salvatore Bussu

Giovedì 29 aprile 21.00
Antiche mele dell'Alto Friuli
Presidio Slow Food (Friuli VG)
con Christian Siega

**Ecco il link al forum
sul sito di Slow Food**



L'Alleanza dei cuochi a supporto dei più fragili

a cura della Condotta Slow Food Valle dell'Adige Alto Garda

Anche il Trentino è stato coinvolto nel progetto "Eat Slow Be Happy" lanciato da Slow Food per portare la solidarietà dei cuochi dell'Alleanza ai più bisognosi. L'obiettivo è restituire valore alla ristorazione di qualità e supportarla nella volontà solidaristica con un piccolo contributo con cui Slow Food copre i costi delle materie prime utilizzate dai cuochi per realizzare pasti per i più bisognosi. Ciò è possibile grazie a un bando del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali volto a fronteggiare le emergenze sociali ed assistenziali con il supporto delle realtà del terzo settore. In otto territori italiani sono stati offerti oltre 2.000 pasti a centri di accoglienza, residenze per anziani, mense di solidarietà e realtà locali che supportano i più bisognosi.

Slow Food Trentino Alto Adige Sudtirolo ha deciso di destinare la propria quota di pasti (circa 300) al Banco Alimentare che si è occupato delle distribuzioni.

Alla chiamata hanno risposto in coro i cuochi dell'Alleanza del Trentino. Ristorante Boivin, La Cantinetta, Corte dei Toldi, Rifugio Maranza, Osteria Storica Morelli, La Nerina, Osteria Casa dei Gentili, le Tre Chiavi. Per l'Alto Adige i pasti solidali sono stati preparati da Oskar Messner di Pitzock.

L'iniziativa ha permesso di portare la filosofia di cucina di Slow Food anche alle persone meno fortunate, declinando quel "per tutti" che completa il buono, pulito e giusto che guida l'associazione nella sua attività. I cuochi selezionati per Eat Slow Be Happy, infatti, scelgono materie prime locali coltivate in modo sostenibile, prodotti dell'Arca del Gusto e dei Presidi Slow Food. Preparano pasti buoni, puliti e giusti ricreando quel calore conviviale tipico delle osterie con un menù che cambia di locale in locale, secondo le risorse del singolo territorio e i prodotti della stagione. Roberto Scarpari, del Banco alimentare, ha sottolineato proprio questo come elemento distintivo dell'iniziativa, la libertà da parte di chi ha ricevuto il pasto di scegliere la pietanza più gradita, per conferire dignità ai meno fortunati. "Il vaccino migliore contro la pandemia – ci ricorda Scarpari – è la solidarietà, la pandemia chiude, la solidarietà apre".



Documento politico-programmatico Congresso Slow Food Trentino Alto Adige

Si svolge il 14 aprile il Congresso regionale di Slow Food. Nell'occasione sarà nominato il nuovo direttivo e condiviso il Documento politico - programmatico 2021 -2025 che qui condividiamo.

Il contesto

La dimensione dell'attività del Comitato Esecutivo è il Territorio della Provincia Autonoma di Trento. Nel corso del 2020 si è infatti definita una separazione tra le due provincie autonome che compongono il Trentino Alto Adige, rispondente alla reale situazione dei due Territori che si configurano come entità autonome al pari e forse più delle regioni del resto. La decisione deriva dalla consapevolezza della diversità degli interlocutori politici e istituzionali, dalla difficoltà di penetrare l'importante realtà di matrice tedesca presente in Alto Adige, non ultimo per la questione linguistica. Questa scelta, tuttavia, non ha l'obiettivo di definire nuovi confini, anzi è invece un forte stimolo a superarli, rendendo necessario iniziare un reale dialogo che superi la dimensione provinciale con le realtà Slow Food confinanti.

Il Comitato Esecutivo si trova ora a pensare ai prossimi quattro anni, sicuramente

te decisivi per la nostra realtà territoriale e globale. La crisi innescata dalla pandemia sembra aver posto al centro dell'agenda politica nazionale ed internazionale la cosiddetta transizione ecologica, con l'istituzione dell'omonimo Ministero, la nuova politica economica europea, i programmi europei ricompresi nel Green Deal.

Il nostro Trentino si inserisce in questo contesto in modo contraddittorio. Percepita come "valle verde" da turisti e gran parte dei residenti, in realtà detiene il triste primato di utilizzo di fitofarmaci. La biodiversità negli ultimi decenni è stata duramente compromessa, l'abbandono della montagna e il l'inselvaticamento sono un problema reale e con prospettive sempre più preoccupanti.

Se i prossimi anni daranno l'occasione al nostro Territorio di riflettere su queste problematiche Slow Food deve poter fornire il proprio contributo.

Creatività, capacità di adattarsi a situazioni diverse, coraggio nel fare le scelte, e grande disponibilità a condividere la prospettiva di un cambiamento sono probabilmente l'unica eredità positiva che la pandemia ci sta lasciando.

Siamo chiamati a ridisegnare il nostro Territorio e con questo impegno siamo anche direttamente coinvolti nel ridisegnare il Pianeta

Viceversa le macerie stanno travolgendo la filiera agroalimentare, duramente compromessa dalle chiusure forzate delle attività ristorative; il turismo è in crisi tra l'insostenibile over tourism estivo e il lockdown; sempre maggiori difficoltà economiche gravano sulla qualità della spesa alimentare delle famiglie; il diritto al lavoro è messo in discussione e, in modo ancor più drammatico, il diritto all'apprendimento è compromesso. In questo contesto complicato bisogna anche tener conto della difficoltà fisica di incontrarsi.

Siamo chiamati a ridisegnare il nostro Territorio e con questo impegno siamo anche direttamente coinvolti nel ridisegnare il Pianeta.

La centralità delle Condotte

La Condotta è l'unità di presidio del Territorio, in grado di creare un flusso a doppia direzione tra l'Associazione e le varie espressioni locali. Sul territorio trentino operano attualmente cinque Condotte. [---].

Ogni Condotta è un infinito giacimento di pluralità e distintività territoriale che va sostenuto, stimolato, preservato e fatto conoscere.

Per questi motivi il Comitato Esecutivo Trentino individua nei Fiduciari i propri componenti. Il Comitato Esecutivo si configura quindi come tavolo di coordinamento tra le Condotte, il 'corpo' intermedio che si inserisce tra la dimensione nazionale e sovranazionale di Slow Food e l'attività locali delle Condotte.

Un Comitato Esecutivo Regionale espressione delle Condotte ha anche il ruolo di armonizzare il lavoro e l'impegno delle stesse, stimolando il mutuo aiuto.

Pilastri dell'azione di Slow Food

Il Comitato Esecutivo Trentino basa la propria azione sui pilastri dell'azione di Slow Food contenuti nel documento "Call To action", documento che i membri del Comitato condividono e si impegnano a diffondere, innestando nel contempo una continua riflessione sui suoi contenuti. L'obiettivo è ottenerne un costante





aggiornamento e miglioramento e, soprattutto, una sua contestualizzazione quanto più possibile aderente alla nostra realtà territoriale. Il tutto sempre nella piena consapevolezza di appartenere ad una Rete globale di Comunità locali.

Sarà compito del Comitato Esecutivo Regionale Trentino stimolare le Condotte affinché ogni azione contribuisca a rendere la nostra economia più circolare, il nostro mondo più equilibrato, ricordando i pilastri dell'azione di Slow Food:

- Difendere la diversità biologica e culturale
- Educare il mondo che ci circonda
- Sostenere le nostre cause e influenzare le Istituzioni pubbliche e il settore privato.

Linee programmatiche

Biodiversità: per mezzo delle Condotte, studiare e catalogare il patrimonio della diversità biologica e culturale collegate al cibo, con riferimento in particolare a quelle realtà che oggi sono dominate dalle monoculture (mele, vino, ecc...), nonché alle colture e razze animali che rischiano di essere abbandonate. Includere in questo patrimonio anche tutto ciò che a cascata ne deriva, ossia le pratiche agricole, le tradizioni, le ricette. Sostenere quindi e promuovere chi si impegna per preservare questa biodiversità e creare continue occasioni di confronto e scambio tra produttori, ristoratori, reti commerciali e consumatori.

Educazione: la principale attività delle Condotte è tradizionalmente legata agli "eventi". Slow Food non vuole mai rinunciare alla dimensione conviviale e gioiosa, ma questi momenti devono sempre avere una valenza educativa, aumentare la consapevolezza sul sistema alimentare e stimolare un reale cambiamento.

I destinatari di tale impegno non sa-

ranno solo i bambini e i ragazzi nell'ambito delle scuole, bensì anche chi lavora nel settore alimentare, chi effettua le scelte di acquisto per le famiglie e più in generale tutti i protagonisti ad ogni livello di produzione, distribuzione, promozione e consumo del cibo.

Advocacy: è nella capacità del Comitato Esecutivo Trentino di far penetrare le istanze di Slow Food fra le istituzioni, la politica e le aziende private che si misurerà la reale efficacia dell'azione del nostro operato. È il compito più ambizioso e al contempo il più importante. C'è da parte nostra la consapevolezza che ciascun piccolo cambiamento nelle abitudini quotidiane delle persone sia importante, ma non è sufficiente per imprimere un cambiamento reale. I veri cambiamenti avvengono nelle "stanze dei bottoni" come insegna la questione del mito del "consumatore verde": finché ci concentriamo sui cambiamenti individuali non ci avvicineremo a una soluzione, per un cambiamento strutturale serve l'intervento politico.

Informando, coinvolgendo, mobilitando individui e intere Comunità dovremmo sostenere la necessità di una

transizione verso politiche eque e sostenibili. In questa dimensione ha grande importanza tessere alleanze e legami con altre associazioni che perseguono i medesimi obiettivi.

Terre alte: con la loro portata di riflessioni sul Paesaggio, sui valori della montagna, sull'agricoltura e sull'allevamento in condizioni estreme, sull'abbandono e sull'urbanizzazione, le terre alte sono una delle tematiche più importanti sulle quali le singole Condotte devono concentrare le proprie energie. L'azione di Slow Food nel nostro Territorio avrà maggior senso se saprà dare un contributo concreto alla comprensione e alla gestione delle problematiche connesse alla montagna, sapendo prima di tutto dialogare in modo costruttivo e collaborativo con le realtà di tutto l'arco alpino.

Impronta ecologica: in un mondo sempre più interconnesso, i cambiamenti climatici ci stanno riguardando sempre più in prima persona. Per questo, il Comitato Esecutivo dovrà impegnarsi a veicolare informazioni corrette e attendibili, in particolare per il legame



che unisce il clima e la salute dell'ambiente alla produzione intensiva di cibo e al suo conseguente consumo. Essenziali a tale scopo saranno le azioni di sensibilizzazione di Slow Food in merito allo spreco alimentare, al consumo eccessivo della carne, tutela della biodiversità e dei piccoli produttori.

Le Reti: Slow Food è il catalizzatore di una Rete mondiale impegnata a cambiare il modo in cui il cibo viene prodotto e distribuito nell'attuale sistema alimentare. Questo ruolo va ricoperto anche localmente dal Comitato Esecutivo, che deve aspirare il più possibile di essere aperto, inclusivo, contaminante e contaminato. Per questo far Rete rappresenta uno degli obiettivi principali dell'attività del Comitato Esecutivo.

Connessione nord-sud: per la sua collocazione geografica il Trentino è un collegamento naturale tra il mondo mediterraneo e il cuore dell'Europa. Questa connotazione deve essere compresa, valorizzata ed espressa nelle azioni del Comitato Esecutivo.

Il Comitato Esecutivo Trentino non deve inoltre dimenticare alcune altre importanti aree di riflessione proprie di Slow Food. In particolare il ruolo centrale del cibo per la salute delle persone e il valore del cibo come elemento di incontro tra le culture, valorizzazione delle diversità a sostegno della biodiversità umana e culturale.

Sviluppo dei progetti istituzionali di Slow Food

Il Comitato Esecutivo Regionale ha un ruolo importante nella 'traduzione' sul Territorio dei progetti nazionali e internazionali di Slow Food.

Presidi Slow Food

Come previsto dal documento "Slow Food Presidio. Coordinamento del progetto In Italia. Ambito e ruoli", il livello regionale dell'Associazione ha un ruolo ben preciso nel progetto dei Presidi, che è bene qui richiamare anche per riaffermare l'importanza dell'azione delle singole Condotte in merito ai prodotti e alle buone pratiche racchiusi dai Presidi.

Con l'evento di Terra Madre 2020/2021 è iniziata la transizione dei Presidi Slow Food verso le Comunità, un'operazione complessa e non priva di contraddizioni che si compone di varie fasi. [---]

È un processo evidentemente articola-



to che potrà realizzarsi solo con la massima collaborazione tra Produttori, singole Condotte e Comitato Esecutivo. Quest'ultimo in particolare è chiamato a coordinare le attività dei Referenti locali, monitorare l'applicazione del regolamento nel Territorio, rappresentare il punto di riferimento per gli Hub di Slow Food, comunicare ai Referenti locali le iniziative nazionali, collaborare e stimolare i cuochi dell'Alleanza, promuovere e coordinare le iniziative regionali. Promozione e coordinamento rappresentano un aspetto particolarmente significativo per il Trentino vista la presenza di numerosi Presidi legati al mondo caseario.

Il Comitato Esecutivo Regionale si pone come obiettivo di mandato anche quello di dar vita a nuovi Presidi Slow Food. In particolare, sono da sviluppare progetti che abbiano forte valenza nel veicolare l'importanza della tutela della biodiversità. Gli ambiti di azione già individuati riguardano le mele, le castagne e la viticoltura.

Ricordiamoci sempre infatti lo stretto legame che nel nostro Territorio le produzioni agricole hanno con il Paesaggio, inteso come luogo dell'incontro tra natura e cultura. I nuovi Presidi, in quanto testimoni e custodi del nostro Paesaggio montano, dovranno essere individuati e promossi pure per contrastare la crisi che coinvolge il Paesaggio, a causa dell'inselvaticamento e dell'abbandono dei come pure della prepotenza delle infrastrutture legate al turismo invernale e ai trasporti.

Il Comitato Esecutivo Regionale, insieme alle Condotte, deve quindi realizzare la transizione verso le Comunità dei Presidi, armonizzare divergenze e tensioni, rilanciare la collaborazione tra i Produttori, evitare che le esperienze di

Presidi vadano a indebolirsi o a spegnersi, diffonderne sempre più la conoscenza.

Arca del Gusto

Il Comitato Esecutivo Regionale deve stimolare le Condotte a popolare il catalogo dell'Arca del Gusto, perché si tratta di un moltiplicatore di conoscenza e relazioni, uno strumento snello ma allo stesso tempo efficace di mappatura del Territorio. Sarebbe auspicabile che ciascuna Condotta nominasse uno o più Referenti alla costante ricerca di produzioni a rischio, ricette tradizionali, memorie storiche.

Cuochi dell'Alleanza

Il Comitato Esecutivo Regionale deve nominare un Referente fra i Cuochi dell'Alleanza con il quale proseguire nel percorso di individuazione di nuovi cuochi che possano aderire all'Alleanza. Fondamentale sarà assicurare un corretto flusso di informazioni tra Cuochi, Condotte e Produttori dei Presidi.

In questo particolare momento storico ed economico sarà inoltre compito del Comitato Esecutivo Regionale individuare con le Condotte il miglior modo per aiutare i ristoratori nella ripresa delle attività.

Comunità

A partire dal Congresso internazionale di Chengdu la costruzione di Comunità rappresenta il progetto più importante di Slow Food, progetto che in Trentino, però, non è ancora riuscito ad avere adeguata penetrazione. È essenziale allora che in ciascuna Condotta prenda avvio: le Comunità sono l'effettiva espressione del concetto di 'Comunità globale di reti locali'. Per facilitare il nascere delle Comunità Slow Food, il Comitato esecutivo

delegherà a un socio attivo il compito di stimolare il territorio e seguire eventuali segnalazioni.

Metodo di confronto, condivisione delle scelte e deleghe

Il Comitato Esecutivo Regionale è un luogo di concertazione e confronto, deve stimolare la creatività e l'innovazione, aiutare le Condotte ed affiancare l'intera Rete locale di Slow Food contribuendo alla sua espressione a livello globale. Le scelte sono quindi condivise e non imposte e sono il frutto dell'impegno comune.

Strutture organizzative

Il Comitato può delegare ad alcuni Soci attivi, anche in conformità con le linee guida nazionali, alcuni ruoli. In particolare, si ritiene sia fondamentale l'affiancamento da parte di figure che si occupino dei Cuochi dell'Alleanza, dello sviluppo di nuove Comunità, di seguire i progetti legati all'Educazione e dell'approfondimento sui Presidi Slow Food caseari. I soci a cui verranno assegnate queste deleghe devono operare in costante coordinamento con il Comitato Esecutivo e nella massima condivisione dei valori di Slow Food.

A fronte di un sempre maggiore coinvolgimento di Slow Food nelle scuole, soprattutto alberghiere, un gran numero di giovanissimi sta entrando in contatto con l'associazione. Il Comitato Esecutivo Trentino dovrà cogliere queste nuove relazioni per verificare la possibilità di sviluppare uno Slow Food Youth Network anche sul nostro territorio.

Il Comitato Esecutivo Regionale deve essere affiancato nella sua azione da alcuni Organi non previsti dallo Statuto ma aventi un ruolo fondamentale per affrontare le sfide dei prossimi anni.

Tavolo tecnico scientifico

Negli ultimi anni l'Associazione in Trentino è stata affiancata da persone che hanno dato un fondamentale contributo di contenuti e riflessioni. Si tratta di un patrimonio che non può rischiare di andare disperso. Per questo il Comitato Esecutivo Regionale nominerà un Tavolo tecnico scientifico del quale potranno far parte coloro che possono dare un contributo al dibattito sulle tematiche care a Slow Food. Il nucleo originario dei componenti sarà compo-

sto da coloro che, coinvolti nei prossimi due mesi dal Comitato Esecutivo, accetteranno tale nomina. Successivamente coloro che vorranno farne parte potranno avanzare richiesta al Comitato Esecutivo che ne valuterà a maggioranza l'eventuale ingresso. Il Tavolo tecnico scientifico sarà convocato dal Comitato Esecutivo almeno due volte l'anno per definire in comune accordo linee guida di azione e pensiero.

Il tavolo tecnico è anche uno strumento per la formazione continua dei "dirigenti" dell'associazione e del Comitato Esecutivo stesso.

Tavolo inter-regionale

Slow Food non deve 'scoprire' i Territori bensì mantenerli permeabili e contaminabili. La nostra Associazione non può seguire la definizione di confini fisici e/o politici se non convenzionalmente per questioni organizzative. Per questo è veramente importante il costante dialogo con i Territori limitrofi, soprattutto con le realtà alpine e dolomitiche che circondano il Trentino. Sarà fondamentale allora istituire delle iniziative di scambio di informazioni e di confronto reciproco. Il Comitato Esecutivo Regionale si attiverà per coinvolgere in questa progettualità altre dimensioni regionali e Condotte.

Il Comitato Esecutivo sollecita anche le Condotte a dotarsi di strutture organizzative nuove che permettano di permeare al meglio i territori e coordinare le azioni. [---]

Tavolo di Territorio

Ogni Condotta sarà invitata a incontrare i Territori specifici per presentare i progetti dell'Associazione, individuare tematiche di impegno comuni con altre associazioni, coinvolgere nuovi soci attivi e militanti.

Slow Food Hub di Condotta

Momento di ritrovo degli attori della rete di Slow Food: Presidi, Comunità, Cuochi, soci attivi e rappresentanti di associazioni con cui si sono intrattenu- te relazioni e collaborazioni. Gli incontri hanno la funzione di aggiornare i nodi della rete in merito alle novità elaborate da Slow Food, raccogliere lo svilupparsi di progetti, mettere in collegamento i nodi della rete e favorire la nascita di stimoli e sinergie.

Comunicazione

Il Comitato Esecutivo Regionale non può prescindere dal coordinare una comunicazione efficace sul territorio Trentino. [---] La comunicazione nei confronti dei Soci e verso terzi avviene attraverso una serie di canali quali il sito internet, i social network delle singole condotte e regionale, newsletter.

Fondamentale è anche il coordinamento dell'informazione interna alle strutture associative. Per questo è importante che ogni Condotta relazioni in merito al suo operato mensilmente il Comitato Esecutivo.



RICETTE DELL'ALLEANZA

di Tommaso Bellante, La Cantineta


Slow Food®
Alleanza dei Cuochi

Tingola, purè allo zafferano di capriana, porro

Per il puré

Ingredienti:

500g patate

125ml latte

80g burro

7-8 pistilli di zafferano di capriana

Preparazione:

Bollire le patate, a parte stemperare il latte con i pistilli. Passare le patate al passaverdure, aggiungere il latte e montare con una frusta aggiungendo il burro a piccoli cubetti, aggiustare di sale e pepe

Per la Tingola

Ingredienti:

animelle di agnello di tingola fiemmesa

2 diaframmi di agnello di tingola

2 cucchiaini di senape in grani

1 cucchiaino di miele

Rosmarino

Timo

Burro

Aglio

Sale alle erbe

Preparazione:

Spurgare le animelle in acqua per un

paio d'ore, rimuovere la pellicina e dividere in piccoli bocconi. Scaldare il burro con l'aglio e il timo e rosolarvi le animelle salare con il sale alle erbe.

Rimuovere la pellicina dal diaframma, spianare il rosmarino in maniera da ottenere uno spiedo e infilzarvi il diaframma, spennellare con il miele e la senape e grigliare brevemente

Per il Porro

Ingredienti:

2 "radici" di porro

Olio

Sale

Preparazione:

Condire i porri con olio e sale e avvolgere in carta stagnola, poi cuocere tra le braci per 12-15 minuti, lasciar raffreddare, tagliare porri per la lunghezza e grigliare

Disporre il puré nei piatti e adagiarvi sopra le animelle, a fianco i porri con il diaframma.



La Cantineta
Via Val del Rù, 11
Varena
lastregona-cantineta.it
info@lastregona-cantineta.it

IN ABBINAMENTO



Birra di Fiemme - Nòsa

Una Belgian Ale ad alta fermentazione dal colore dorato chiaro e al naso spiccatamente fruttata, in bocca il grande equilibrio tra l'agrumato e il gusto del cereale dona un corpo pieno e vellutato con un leggero amaro finale.

Il nome, che in dialetto significa "nostra", si riferisce al fatto che questa birra nasce dalla voglia di ricreare una birra che più di un secolo fa veniva prodotta nel birrificio di Predazzo. Utilizzando malti tostati similmente a quelli del passato e luppoli forti come quelli selvatici presenti in Valle si è origina-

ta una birra forte e rustica, ottima con piatti importanti, formaggi di capra, dolci e frutta.

Birra di Fiemme opera in Trentino fin dal 1999 grazie all'impegno di Stefano Gilmozzi. Con l'entrata in azienda di Michele, il figlio più grande, che iniziò a rubare il mestiere al padre, si cominciò a creare un prodotto ancor più di qualità, coltivando le materie prime quali luppolo ed orzo, diventando un Birrificio Agricolo.

Fb birradifiemme
www.birradifiemme.it

Mercato della Terra Terre Alte Altipiani Cimbri

Il Mercato della Terra che prenderà avvio a Folgaria sabato 17 aprile non nasce solo per creare un momento di scambio commerciale. Il primo obiettivo è quello di far incontrare produttori e residenti, far scoprire l'importanza del tessuto di allevatori, agricoltori artigiani che popola gli Altipiani e metterlo in connessione con il territorio. E questo ha a che fare non solo con il commercio ma con elementi fondamentali quali l'identità di un luogo, le relazioni, il turismo.

È quindi un passo molto importante portare un Mercato della Terra sugli Altipiani. Questo progetto conta oggi circa 70 mercati in 28 paesi del mondo, 40 di questi sono in Italia, gli altri sparsi in tutti i continenti. Esistono mercati della Terra Slow Food in Sud America, in Canada e negli Stati Uniti, nell'Africa subsahariana, in Australia, in India e in Cina. In quest'ultimo paese ha assunto una rilevanza nel dibattito per ridisegnare il rapporto tra città e aree rurali di una megalopoli come Shanghai. In Italia, il Mercato della Terra di Milano ha un ruolo importante nella food policy della città.

È una grande sfida portare il mercato in un luogo con un bacino di utenza relativamente ridotto ma la Comunità

Slow Food per lo sviluppo agroalimentare degli Altipiani Cimbri ha ritenuto che fosse un passaggio fondamentale per perseguire i propri obiettivi. La Comunità è nata esattamente due anni fa, prima in Regione e tra le prime in Italia. Il programma era ambizioso e si può riassumere nel tentativo di riportare al centro la montagna. E in quest'azione il Mercato ha un ruolo fondamentale. Dobbiamo essere consapevoli che esistono dei produttori di cibo buono, pulito, giusto negli Altipiani e dobbiamo sostenerli. Conoscere i produttori è un tratto

distintivo del messaggio di Slow Food, come leggiamo nel documento "La sfida di un destino comune":

"La conoscenza viaggia parallela alla cura. Curo ciò che conosco e nessuno meglio di chi vive sul territorio lo sa. La sicurezza è prendersi cura".

La relazione che il Mercato vuole creare non si rivolge solo ai privati ma anche ai ristoratori e agli operatori del turismo. Quando questi settori ripartiranno, speriamo a breve, sarà fon-

damentale ricordarsi l'importanza che la filiera agroalimentare ricopre per il territorio. Non si tratta solo di una questione di sostenere le piccole produzioni. Sappiamo che le attività agro silvo pastorali sono quelle che mantengono bello il paesaggio e questo è uno degli ingredienti principali dell'attrattiva di una destinazione. Se vengono meno i produttori il paesaggio è a rischio e quindi lo è anche il turismo. Inoltre nel ragionare il turismo postpandemia si fa sempre più riferimento all'autenticità e alle esperienze. Queste trovano nel mondo enogastronomico la loro più piena realizzazione. Il Mercato si inserisce anche in questo contesto e deve avere un ruolo nel creare una reale comunione tra produttori, ristoratori e operatori ricordando che il turismo ha una caratteristica fondamentale: non è delocalizzabile. In questo senso nem-

meno l'approvvigionamento delle materie prime può essere delocalizzato.

Il Mercato di aprile si svolge purtroppo in forma ridotta. Non appena si allenteranno le restrizioni dettate dalla situazione sanitaria, si popolerà di laboratori e degustazioni e si arricchirà di momenti di formazione per grandi e piccoli in merito al rispetto dell'ambiente, all'educazione al gusto e alla corretta alimentazione.

"La conoscenza viaggia parallela alla cura. Curo ciò che conosco e nessuno meglio di chi vive sul territorio lo sa. La sicurezza è prendersi cura"

Si parla di ecosistemi, di terre alte, terre di pianura, terre metropolitane e terre d'acqua, con problematicità (e soluzioni) comuni in parti diverse del mondo





Slow Food®

Mercati della Terra

TERRE ALTE
ALTIPIANI CIMBRI

Cibo buono pulito
e giusto per tutti

Quando: il terzo sabato del mese
ore 10.00 - 13.00

Prima edizione
Sabato 17 aprile 2021

Pizza Marconi - Folgaria

Sui banchi del Mercato della terra
si trovano solo prodotti locali,
freschi e stagionali; rispettano l'ambiente
e il lavoro dei produttori; sono proposti a prezzi equi,
per chi compra e per chi vende.
I protagonisti sono i piccoli produttori
e gli artigiani del cibo che possono garantire
e raccontare in prima persona la qualità
dei loro prodotti.



www.slowfood.it



Il Mercato della Terra porta nel proprio nome un riferimento alle Terre Alte, un concetto che si inserisce in una riflessione sviluppata nel corso di Terra Madre. Il tema è quello delle nuove geografie attraverso le quali ridisegnare il pianeta comprendendone le complessità e le interdipendenze. Si parla quindi di ecosistemi, di terre alte, terre di pianura, terre metropolitane e terre d'acqua, con problematiche (e soluzioni) comuni in parti diverse del mondo.

L'esperienza della "Cimbri Box"

Non avendo potuto realizzare l'edizio-

ne di marzo del Mercato della Terra a causa dell'istituzione della "zona rossa" in Trentino, i produttori della Comunità Slow Food si sono organizzati per arrivare comunque nelle case delle persone.

Per questo sono state proposte le "Cimbri box", contenenti una selezione dei prodotti del mercato. Sono state consegnate quaranta box in tutto il basso Trentino come gesto concreto di sostegno ai produttori.

Due anni di Comunità Slow Food

Il 10 aprile la Comunità Slow Food ha festeggiato i primi due anni di attività sugli Altipiani Cimbri. Visualizzando il Qr-code è possibile scaricare il report delle attività svolte e dei progetti in cantiere.



CONSIGLI DI LETTURA

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



MONOPORZIONI
AA.VV. - zicic edizioni

Come abbiamo mangiato durante la pandemia? Come sono cambiate le nostre abitudini chiusi dentro casa, costretti a condensare in pochi metri la triangolazione lavoro/conviuvenza/svago? In un unico volume - di pregevolissima fattura - trovano spazio ricette (rigorosamente buone anche, e soprattutto, per solitari) e il racconto a più voci di esperienze di lavoratori e lavoratrici a distanza. Il risultato ibrido è ricchissimo e permette di riflettere sulla nostra esistenza sospesa.



SESSO, ANDROIDI E CARNE VEGANA
Jenny Kleeman - Il Saggiatore

Un viaggio vertiginoso lì dove la tecnologia e l'innovazione - di cui già intuivamo pregi e difetti - ci portano a dire che i limiti non esistono più. Visioni e dubbi si combinano. I robot del sesso daranno a persone sole la compagnia che cercano; ma non saranno anche un'esasperazione delle fantasie maschili su una donna sempre pronta a soddisfare ogni desiderio? La carne in vitro risolverà il problema degli allevamenti industriali; ma non comprometterà per sempre il nostro rapporto con la natura? La morte indotta da macchinari costruiti ad hoc garantirà una certa libertà di scelta a chi desidera finire la vita; ma non incentiverà la tendenza al suicidio?"



MADE IN SWEDEN
Elisabeth Asbrink - Iperborea

Ci sono anche le polpette accompagnate dalla marmellata di mirtilli rossi in questa enciclopedia della svedesità. Da Ikea al Martello di Thor, passando per gli ABBA e Zlatan Ibrahimovic un caleidoscopio di personaggi e racconti ci portano a nord, scoprendo le caratteristiche antropologiche, sociali e politiche del popolo svedese, non privo di ombre. Elisabeth Åsbrink affascina con collegamenti sorprendenti mentre infrange miti indiscutibili, come può permettersi solo una patriota la cui solidità intellettuale è fuori discussione: «Amo il paese in cui mi è capitato di nascere, ma non ciecamente».

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 €

Questo bollettino 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.

SlowFood AdigeGarda
6 iscritti
ISCRIVITI

Video caricati

- Il Grano Saraceno di Terragnolo Presidio Slow Food**
86 visualizzazioni · 9 ore fa
- Baldensis erbe aromatiche e zafferano a Brentonico**
5 visualizzazioni · 1 settimana fa
- Alessandra Stelzer presenta Maso Martis**
25 visualizzazioni · 1 settimana fa
- Presidi aperti: il Vino Santo trentino**
15 visualizzazioni · 2 settimane fa
- Mercato delle Terre Alte a Lavarone**
229 visualizzazioni · 2 settiman...

CANALE YOUTUBE

La Condotta Slow Food Valle dell'Adige Alto Garda ha attivato un proprio canale Youtube dove è possibile visualizzare dei video dedicati ai progetti e agli eventi organizzati.

DIRETTIVO

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