



# Marzo 2009

## Editoriale

### **Slow Food e Terra Madre**

«Appena un'idea inizia a strutturarsi, inizia a morire» ha scritto il sociologo polacco Zygmunt Bauman. Eppure senza un'organizzazione, le idee - anche le più forti - si disperdono, rimangono suggestioni astratte, lontane dalla realtà concreta delle persone.

Per Slow Food, l'orizzonte ideale è Terra Madre e la nostra associazione non ha nessuna intenzione di imbrigliarla. Vogliamo che cresca e si moltiplichi come una rete anarchica, fatta di mille soggetti (produttori, cuochi, studenti, musicisti...), di proposte, culture, lingue diverse... D'altro canto, vorremo evitare che le sue mille realtà si disperdano, indebolendo l'efficacia del loro messaggio.

Slow Food vuole essere il filo che cuce la rete di Terra Madre.

La nostra associazione attingerà all'idealità di Terra Madre, darà visibilità ad attività, soluzioni concrete, saprà stimolare nuovi progetti, campagne di opinione e mobilitazione.

Cercheremo di farlo senza soffocarla, perché siamo convinti di essere portatori di una buona intuizione: la possibilità di conciliare il piacere con l'impegno sociale, la tavola con la terra.

Questa newsletter rinnovata e arricchita, ogni mese, unirà e porterà la voce di Slow Food e di Terra Madre nelle case, nelle associazioni, nei convivium. Parlerà otto lingue e racconterà la vita quotidiana e i progetti realizzati da chi, ogni giorno, ci permette di fare un piccolo passo avanti verso un mondo più pulito, sostenibile, piacevole, ricco di diversità e di culture locali. Un mondo slow.

**Carlo Petrini**

***Presidente di Slow Food Internazionale***

# Slow Food

## in due parole

### Il co-produttore

Slow Food promuove un approccio nuovo al consumo alimentare. Per sottolineare che il consumatore può stimolare cambiamenti determinanti nel settore agroalimentare, Slow Food ha coniato il termine co-produttore. Con questa parola si intende un consumatore che, attraverso scelte consapevoli e, quando è possibile, un rapporto stretto con contadini, pescatori, allevatori, vignaioli e casari, assume un ruolo attivo nel processo di produzione. Il co-produttore non solo acquista, ma sollecita informazioni e consigli per riconoscere differenze qualitative e nutrirsi in maniera più sana, buona e responsabile.

Grazie a consumatori attenti e informati, l'agricoltore è motivato a lavorare con tecniche tradizionali che garantiscano la biodiversità dei prodotti e la loro qualità.

## Dalla tavola alla terra...

### Cuochi in classe, sull'isola di San Juan

*È stato avviato un progetto pilota sull'alimentazione scolastica sostenibile sull'isola di San Juan, negli Stati Uniti nord-occidentali*

Il convivium Slow Food Land and Sea (terra e mare) è nato con il sogno di introdurre un programma di alimentazione sostenibile nelle scuole dell'isola di San Juan (vicino all'isola di Vancouver, Canada), la cui comunità è strettamente legata ai produttori locali. L'idea ha preso forma più di un anno fa, dopo l'incontro con lo chef Tom French - del gruppo no-profit Experience Food - e oggi è diventata un progetto pilota utile per le altre scuole del paese oltre che un esempio da studiare per rilevare eventuali cambiamenti comportamentali degli studenti, del loro stato di salute e delle loro abitudini alimentari. Il convivium fornisce il proprio sostegno attraverso il coinvolgimento della comunità e delle fattorie e il programma offre un'ampia varietà di contenuti didattici, come spiega lo chef Tom:

"Lo scorso anno abbiamo introdotto in 13 classi programmi integrativi in collaborazione con gli insegnanti, organizzando visite a fattorie, orti scolastici, formazione per i genitori, dimostrazioni gastronomiche, degustazioni, ecc. Il nostro progetto, denominato "Chef in the classroom" (cuoco in classe), si focalizza sull'importanza e sul valore storico e culturale del cibo, così come sul piacere e sul significato della convivialità. Include inoltre eventi culturali e il coinvolgimento della comunità in modi diversi: ad esempio, abbiamo celebrato la cultura ispanica con musica, danza e i piatti dell'autentica cucina spagnola.

Il cibo è locale, buono e ben presentato: semplicemente mangiando, gli studenti diventano attivisti alimentari al livello più fondamentale, quello delle singole famiglie!”.

**Per maggiori informazioni:**

**Chef Tom French**  
[cheftom@whidbey.com](mailto:cheftom@whidbey.com)

**Linda Degnan Cobos**, *responsabile di Slow Food Land and Sea*  
[westboy@rockisland.com](mailto:westboy@rockisland.com)

## Slow Fish a Genova

*Il futuro del mare si costruisce educando il gusto*

Uno dei temi principali di Slow Fish 2009 (Genova, 17-20 aprile) è “Educare il gusto”. Saper scegliere il pesce è importante: per il piacere gastronomico, ma anche per la nostra salute, le nostre finanze e l’ambiente. Per questo, a Slow Fish, troverete, fra le tante proposte:

- i **Laboratori dell’acqua**, per approfondire la conoscenza dei temi legati al mare e alla pesca;
- attività di **spesa guidata** al mercato, con l’aiuto di un *“personal shopper”* per scoprire l’immensa varietà di pesci che popolano il mare e imparare a riconoscere un pesce di qualità nel momento dell’acquisto;
- chi vuole andare oltre, potrà partecipare al percorso di **pescaturismo**, imbarcandosi su motopesca professionali;
- lo spazio delle **buone pratiche** consentirà di conoscere proposte di ecologia applicata innovative e replicabili.

Il visitatore potrà anche perdersi nella "Libreria del mare" o con "Slow Fish in musica", perché anche la testimonianza musicale, come già si è visto a Terra Madre, può raccontare un territorio e la sua cultura.

**Troverete più informazioni e il programma completo sul sito di Slow Fish:**  
[www.slowfish.it](http://www.slowfish.it)

## Alimentazione via etere

*In Benin, il convivium di Cotonou ha scelto di utilizzare radio e televisione per educare gli abitanti del paese*

Prosper è da molto tempo interessato alle questioni alimentari. Agronomo di formazione è oggi agente del governo presso l’ufficio della sicurezza alimentare di Cotonou, capitale del Benin.

Tutte le idee che non riesce a realizzare in ambito professionale, le sviluppa nella sua vita privata grazie al convivium de Nourriture Saine Bénin. Il convivium, di cui è

fondatore, oggi conta 17 soci, attivi ed entusiasti, tra cui sua moglie e i due figli, e numerosi piccoli produttori. Nourriture Saine Bénin ha un progetto ambizioso: sensibilizzare l'opinione pubblica sui benefici di un'alimentazione sana e locale. A questo fine organizza incontri di 2-3 ore ai quali sono invitati cuochi, consumatori e rappresentanti della stampa; i partecipanti vengono a contatto diretto con i prodotti e i loro produttori e sono informati sulle proprietà nutrizionali degli alimenti (la banana dolce, il frutto del baobab, il riso). Questi incontri, spesso, danno vita a contratti di acquisto diretto con i produttori. Inoltre il convivium realizza materiale informativo, pacchetti radiofonici e cd rom su alcuni prodotti e culture del territorio, che sono inviati alle radio locali e nazionali, alle televisioni e ai diversi organi di informazione. Questo impegno ha consentito, per esempio, la realizzazione di quattro trasmissioni sulla coltivazione e la stagione del riso e i benefici e l'importanza del consumo di riso locale. Oggi Nourriture Saine Bénin collabora con tre giornali, due televisioni e una ventina di emittenti radio. Alcune trasmissioni vanno in onda nelle lingue locali e la scelta degli argomenti e il modo di trattarli mira ad accrescere l'effetto pedagogico delle informazioni, che sottolineano l'eccellente lavoro dei produttori, e la dignità e l'orgoglio culturale che si cela dietro un gesto così semplice come l'alimentazione.

**Per maggiori informazioni:**

**Prosper Monde**

**[mondeprospere@gmail.com](mailto:mondeprospere@gmail.com)**

## **I Presìdi in menù**

*Nasce un'alleanza tra cuochi e Presìdi Slow Food*

Slow Food Italia lancerà, nei primi mesi del 2009, un nuovo progetto: la costruzione di un'alleanza tra i 177 Presìdi Slow Food italiani e i cuochi interessati a dare spazio ai loro prodotti - in particolare quelli della propria regione - nei menù. L'obiettivo è raccontare a un pubblico più ampio possibile i progetti di Slow Food, stimolando curiosità e interesse intorno alle iniziative di tutela della biodiversità.

I convivium italiani, orchestrati dai coordinamenti regionali, coinvolgeranno i cuochi del loro territorio che condividono la filosofia Slow. I cuochi indicheranno i prodotti dei Presìdi all'interno dei loro menù con il nuovo contrassegno, riportando il nome dell'azienda produttrice. Slow Food svolgerà una comunicazione importante tramite i propri canali per far conoscere i locali in cui sarà possibile degustare i Presìdi. Il progetto culminerà con le "cene dell'alleanza", che saranno organizzate in ognuno dei ristoranti aderenti a inizio estate 2009. Una parte del ricavato sarà devoluta al progetto dei Presìdi Slow Food.

**Per maggiori informazioni sul progetto, potete contattare: Tiziana**

**Gazzera, tel. +39 0172 419643 [t.gazzera@slowfood.it](mailto:t.gazzera@slowfood.it)**

# ...dalla terra alla tavola

## Aiutateci a far sentire la nostra voce

*Un appello delle comunità del Madagascar*

Il Madagascar è comparso sui giornali per le manifestazioni nella capitale, la povertà, la lotta politica fra sindaco e capo del governo. Poche testate, però, hanno chiarito quel che sta accadendo nelle campagne e che coinvolge, dunque, la maggioranza della popolazione. La multinazionale sud coreana Daewoo Logistic ha ottenuto in comodato d'uso - per 99 anni: due generazioni! - 1 milione e 300 mila ettari, ovvero la metà della terra arabile di tutto il Madagascar. Il suo obiettivo è produrre mais e palme da olio. I coreani hanno dichiarato che, se il contratto andrà a buon fine, costruiranno strade, scuole, ospedali... ma l'altra faccia della medaglia sarà l'impoverimento e la destabilizzazione sociale, con migliaia di contadini trasformati in salariati di monoculture intensive e l'aggravarsi dell'insufficienza alimentare, dato che i raccolti saranno destinati all'esportazione. "Il governo afferma che il progetto è in fase di valutazione. Ma il presidente e direttore generale di Daewoo ha confermato la conclusione dell'accordo, i capi regionali hanno firmato il contratto e stanno delimitando i lotti - scrive Rindra Andriambola, responsabile della comunità del cibo del riso rosa, che aggiunge - È terribile!!! I piccoli contadini non possono fare niente da fronte a quel gigante. Possiamo solo piangere la perdita delle terre dei nostri antenati, che abbiamo cercato di conservare al meglio. Non si sa neanche se questa società userà semi OGM e prodotti chimici. Avevamo la speranza di uscire dalla povertà entrando sul mercato biologico, ma ora non sappiamo più che fare. Stiamo cercando di organizzare una protesta di massa e voi potete aiutarci a fare sentire la nostra voce", firmando anche voi la **petizione** nella pagina

**<http://terresmalgaches.info/spip.php?article1>** o scrivendo a: - *Monsieur Panja RAMANOELINA, Ministre de l'Agriculture de l'Elevage et de la Pêche. BP 301, Anosy Antananarivo MADAGASCAR* - *Monsieur RATOHIARIJONA Rakotoarisolo Suzelin, Directeur de l'Appui à l'Organisation des Producteurs auprès du Ministère de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche. BP 301, Anosy Antananarivo MADAGASCAR* mail : **[daop@maep.gov.mg](mailto:daop@maep.gov.mg)**

**Rindra Andriambola**

**[andriambolar@yahoo.fr](mailto:andriambolar@yahoo.fr)**

## Il progetto RSA

*Per sostenere l'agricoltura locale con i ristoranti*

Il cuoco di Terra Madre David Swanson, della scuola gastronomica Milwaukee's Braise Culinary School, ha avviato la scorsa estate un RSA (Restaurant Supported Agriculture), ossia un progetto di sostegno dell'agricoltura con i ristoranti. Il progetto segue i principi del CSA (Community Supported Agriculture), il piano per il sostegno comunitario dell'agricoltura in base al quale i cittadini pagano anticipatamente una fattoria in cambio di una costante fornitura di prodotti freschi. Allo stesso modo i ristoranti stipulano un accordo con i produttori locali sostenendo anticipatamente una parte dei costi. Come spiega David, il progetto offre vantaggi a entrambe le parti: "il cuoco ha una costante fornitura di prodotti a un costo competitivo risparmiando

tempo; il produttore ha risorse in anticipo e può gestire in modo più efficiente la sua azienda. Io mi sono sempre rifornito localmente. Sono stati gli chef francesi a insegnarmi il valore dei prodotti di stagione e di qualità. Ho lavorato in diverse parti del paese, sperimentando metodi diversi per approvvigionarmi localmente, finché mi sono trasferito a Milwaukee. Qui, ho iniziato a lavorare per individuare un sistema più semplice ed è nata l'idea di RSA”.

### **Clicca qui**

[http://community.icontact.com/p/slow\\_food\\_usa/newsletters/slow\\_food\\_usa/posts/february-news-from-slow-food-usa](http://community.icontact.com/p/slow_food_usa/newsletters/slow_food_usa/posts/february-news-from-slow-food-usa)

**per leggere il resto dell'intervista con David sul sito di SF USA (in inglese).**

## **La cuoca Otilia incontra Nadia, la produttrice slow**

*Dall'Argentina Otilia Kusmin, cuoca delle rete di Terra Madre, ci racconta un'esperienza vissuta dopo Terra Madre 2008*

“A Terra Madre, una delle raccomandazioni della rete degli cuochi è stata quella di adottare un produttore artigianale per iniziare un rapporto che porti a migliorare sia la sostenibilità dei nostri menu sia della loro produzione. In quei giorni ho conosciuto Nadia, rappresentante della comunità agricola della Provincia di Río Negro. Il suo entusiasmo e il progetto slow che intende portare avanti mi sono subito piaciuti, così come immediata è stata la volontà di collaborare. Nadia ha 21 anni e studia agricoltura biologica all'università, ma lavora anche in una scuola della sua regione, dove insegna ai bambini e alle loro famiglie a coltivare con tecniche biologiche e a preparare conserve. Inoltre, lei e la sua famiglia gestiscono in Patagonia un campo di 140 ettari orientato alla produzione sostenibile di piccola scala. Qui allevano in modo naturale ovini, polli, vacche, e producono frutta e verdura biologica. Anche il miele, il pane, i dolci, la birra artigianale, i formaggi e lo yogurt sono prodotti interamente in loco.

Insieme, abbiamo iniziato un lavoro sulle ricette contadine. Il risultato è un volume di 100 ricette contadine basate sui prodotti locali, come quelli dei campi di Nadia o dell'orto della scuola locale. Il ricettario è utilizzato nella mensa della scuola e i bambini l'hanno portato a casa.

Insieme, abbiamo anche promosso attività di eco-turismo: nella fattoria di Nadia esiste infatti un piccolo bungalow realizzato in maniera eco-compatibile che può ospitare alcuni visitatori, rilanciando così il turismo in questa zona e creando un'ulteriore fonte di reddito.

Questa esperienza mi ha permesso di arricchire i miei orizzonti personali e professionali, ma anche di viaggiare nel mio passato e ritrovare quei piatti semplici ma al tempo stesso sorprendenti che mia nonna preparava con i prodotti dell'orto. Non volevo perdere l'occasione di raccontarvi quanto possa essere gratificante lo scambio tra un cuoco e un produttore: tutti i cuochi di Terra Madre dovrebbero farlo!

### **Otilia Kusmin**

*Cuoca di Terra Madre, Argentina*

[otilia@fibertel.com.ar](mailto:otilia@fibertel.com.ar)

# Voci di Terra Madre

## Due pastori olandesi nella brughiera

*"Ogni mattina portiamo le nostre 600 pecore di razza Drenthe Heath, la più antica in Europa, a pascolare sul balloërveld (brughiera) così come innumerevoli pastori hanno fatto fin dal medioevo in questo angolo nord-orientale dell'Olanda. In un'epoca in cui l'allevamento industriale, gli ipermercati e le catene di ristoranti rappresentano sempre più la norma, perpetriamo con calma una tradizione piacevole per noi e per i nostri visitatori e importante per l'ecologia locale. Inoltre preserviamo una razza rara, portando sul mercato locale una carne ottima e biologica. Ho intrapreso questo percorso slow quando ho incontrato il mio compagno Albert, passeggiando nella brughiera. Albert ha iniziato a dedicarsi alla pastorizia 26 anni fa, dopo una breve carriera nella polizia, e ora è uno dei principali allevatori della Drenthe. Io ero una professionista delle arti visive, ma dopo il nostro incontro ho cambiato vita..."*

**Marianne Duinkerken**

Mail: [gakeck@aol.com](mailto:gakeck@aol.com)

**Clicca qui**

<http://www.terramadre.info/pagine/leggi.lasso?id=3E6E345B0572524BA8spx1A45834&ln=it>  
**per leggere il resto della storia di Marianne Duinkerken sul sito di Terra Madre.**

**Troverai più informazioni sul Presidio di questa razza cliccando qua:**

<http://fondazioneSlowFood.it/ita/leggi.lasso?cod=3E6E345B052111928FJqv31EED94>

# Tradizioni alimentari

## Il souvas di renna

*Il nuovo convivium Slow Food Sápmi promuove la produzione di questo antico filetto affumicato*

I soci del neonato convivium Slow Food Sápmi fanno parte da tempo della rete di Terra Madre e alcuni anni fa hanno istituito un Presidio per promuovere la produzione del souvas, un filetto di renna affumicato e conservato sotto sale, una delle tradizioni gastronomiche più antiche della regione. I Sámi sono gli abitanti indigeni del nord Europa e popolano una zona denominata Sápmi, un arco di terra che si estende tra Svezia, Finlandia, Norvegia e Russia. Il loro sostentamento dipende tradizionalmente

da diverse attività, tra cui la pesca costiera, la caccia, l'allevamento delle pecore, tuttavia la loro fornitura di cibo dipende quasi interamente dai grandi branchi di renne. La maggior parte del cibo dei Sámi ha la funzione di conservarsi a lungo (risalendo ai tempi in cui questo popolo era nomade) e il souvas è uno dei preparati di carne di renna più tipici. La ricetta autentica prevede di mettere la carne sotto sale e di affumicare i filetti ottenuti dalla parte superiore della coscia per otto ore sul fuoco vivo in una tradizionale capanna dal tetto a punta. Quindi, i filetti sono affettati finemente e cotti alla griglia o consumati crudi, spesso accompagnati da funghi in salamoia o da piccole bacche rosse (lingon). Il souvas (termine che nella lingua locale significa affumicato) era tradizionalmente confezionato dai Sámi con pane non lievitato per essere consumato durante i lunghi viaggi. Oggi si può gustare questo piatto nordico servito sul pane durante alcune fiere e festival.

*N.B. da non confondere con la parola "souvas" che nello slang australiano corrisponde al greco souvlaki!*

### **Contatti:**

Convivium leader Lars-Ove Jonsson

[lars-ove@sapmi.com](mailto:lars-ove@sapmi.com)

**Per ulteriori informazioni sul Presidio del souvas di renna [clicca qua](#).**

## Libri e film

### **Sul tappeto rosso**

*Terra Madre di Ermanno Olmi in prima mondiale alla Berlinale*

Al festival della Berlinale, uno degli eventi centrali della sezione dedicata al cinema culinario il 6 febbraio è stato presentato in prima mondiale il film-documentario Terra Madre del regista italiano Ermanno Olmi. Quest'opera, ispirata alla rete delle comunità del cibo di Terra Madre, ha trasmesso un messaggio potente sulla situazione critica del settore alimentare e sulle sue ripercussioni ambientali, economiche e sociali. Terra Madre è stato ideato nel 2006 dal maestro del cinema internazionale Ermanno Olmi e dal presidente di Slow Food Carlo Petrini, uniti dalla passione per il lavoro e per i valori dei contadini e dei piccoli produttori.

**[Clicca qui](#) per leggere la recensione del film (articolo in inglese)**

## Parole fertili

### **Può l'agricoltura sostenibile nutrire il mondo?**

*Georges Desrués intervista Michael Pollan*

La risposta sincera è che non lo sappiamo, non avendoci provato. Tuttavia, come

dobbiamo immaginarci un modo di portare avanti una civiltà industriale con meno combustibili fossili, così dobbiamo immaginarci un modo di produrre cibo con meno combustibili fossili. Ci sono numerose indicazioni sul fatto che sia possibile farlo. Abbiamo visto piccole fattorie più produttive delle grandi aziende e sappiamo che le policolture, che richiedono meno combustibile, possono produrre più cibo vero. Dobbiamo tenere presente che l'agricoltura commerciale altamente produttiva non fornisce solo cibo vero: il 50% di ciò che coltiviamo è destinato agli animali e un altro 10% è carburante per le nostre auto. Etanolo e biocarburanti sono materie prime industriali e non cibi da mangiare. Se coltivassimo solo cibo da mangiare, avremmo terra in abbondanza. Contesto l'assunto di chi sostiene che occorra l'agricoltura industriale per nutrire il mondo. Non nutriamo il mondo, ma animali e automobili e, con questo sistema, la gente muore di fame. L'idea di Slow Food di coltivare cibo vero, vicino ai luoghi dove la gente lo consuma, ha un potenziale enorme, ma ci vorranno molto tempo e lavoro. Dovremo convogliare sull'agricoltura policolturale le ricerche e gli sviluppi che oggi dedichiamo al cibo industriale.

**Tratto da un'intervista pubblicata sul numero 38 della rivista italiana Slowfood.**

**Clicca qui per leggere tutta l'intervista, [cliccate qua](#).**

## cosa sono, per me Slow Food e Terra Madre

*Sono un ragazzo di 24 anni che recentemente si è "risvegliato" da un letargo mentale durato troppi anni. Intrappolato dalla tecnologia, ossessionato da me stesso e timoroso di dire la mia, mi ero tarpatto le ali e fatto ingabbiare da una società e da abitudini in cui non ho mai realmente creduto.*

*Dire che sono cambiato sarebbe poco modesto, ma penso di essere sulla retta via. Chiusa questa piccola parentesi, ritorno in tema: per me Slow Food è un modo di essere, uno stato mentale. In un mondo in cui conta più l'involucro che il contenuto io ho deciso di dire di no a molte cose. In primis allo stupro totale della Natura. Mi sono stufo di vedere ecosistemi andare distrutti, animali trattati come beni di consumo privi di qualsiasi valore, stipati in gabbie e uccisi senza il minimo scrupolo o ritegno, piante e doni della Terra sprecati e sottovalutati totalmente.*

*Mi fa male l'anima, e se posso fare qualcosa nel mio piccolo ho intenzione di contribuire. Voglio cibi genuini, aria fresca, un mondo equilibrato e gente felice. Questo è per me Slow Food.*

**Matthew Coss**  
**Treviso**  
**Italia**