



Aprile 2009

Editoriale

I grandi problemi planetari suscitano grandi emozioni e paure, ma il più delle volte non stimolano comportamenti virtuosi. L'enormità del rischio ambientale fa sì che le buone pratiche individuali sembrino inadeguate: "Evitare di far scorrere troppa acqua dal rubinetto di casa come può influire sulla siccità in aumento? Acquistare una verdura locale come può modificare il mercato globale? Bere acqua potabile invece di quella imbottigliata nella plastica come può influire sul consumo mondiale di petrolio?" Tra i problemi ambientali che ci affliggono il degrado dell'habitat marino e il crollo degli stock di pesce è uno dei più gravi e minacciosi. A fronte di questa criticità evidente, ci si rattrista un po', per tranquillizzare i nostri sensi di colpa, e poi si continua a consumare tonno rosso del Mediterraneo, pesce spada, neonate (bianchetti) e tutte le altre specie a rischio di estinzione.

La sensazione che il pesce continui ad affluire abbondante sui banchi dei mercati e delle pescherie è prevalente rispetto ai segnali di allarme che arrivano dagli esperti e dalle organizzazioni scientifiche.

Le istituzioni, sottoposte a enormi pressioni socio-economiche, esitano a deliberare in modo efficace per contrastare il degrado. Così non ci sono leggi adeguate e, quando ci sono, non sono applicate.

Dunque non resta che affidarci all'opinione pubblica, alle buone pratiche diffuse, alla sensibilità nuova di nuovi consumatori: e Slow Food dovrà essere in prima linea.

Slow Fish sarà un potente megafono amplificatore, la cui eco continuerà nel tempo grazie a una campagna che coinvolgerà tutta la nostra associazione.

Dunque soci e amici di Slow Food, rinunciamo oggi a una piccola quota di piacere per garantire il piacere stesso a chi verrà dopo di noi.

Piero Sardo

Presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus

Slow Food

in due parole

L'Arca Del Gusto

L'Arca del Gusto è un progetto nato nel 1996 per volontà dell'associazione Slow Food. Un'ideale imbarcazione-rifugio che viaggia per il mondo in soccorso delle piccole produzioni di eccellenza gastronomica minacciate da agricoltura industriale, degrado ambientale e omologazione. L'Arca cerca, cataloga e segnala sapori che devono essere salvati da situazioni di rischio, ma che al contempo sono ancora vivi e hanno concrete potenzialità. La Commissione Scientifica dell'Arca, grazie al monitoraggio attuato dai convivium Slow Food del mondo, valuta salumi, formaggi, cereali, ortaggi e razze locali attraverso precisi criteri di selezione: l'eccellenza gastronomica, il legame con il territorio, l'artigianalità, la dimensione sostenibile delle aziende e il rischio di estinzione. Oggi l'Arca del Gusto ospita più di 800 prodotti di 50 paesi.

In Austria il progetto dell'Arca è decollato di recente, accompagnato da un grande entusiasmo. Nel 2007 è iniziato il lavoro di selezione di possibili candidati per i progetti della Fondazione Slow Food e, dopo un anno di ricerche, sono stati presentati a Terra Madre 2008 i primi due Presìdi: il sorbo ciavardello del Wiesenwienerwald e i vini Gemischter Satz di Vienna. Appena quattro mesi dopo, sono saliti sull'Arca sette prodotti, presentati alla stampa e alle istituzioni nel febbraio di quest'anno, a Vienna. L'Arca austriaca comprende, tra gli altri, un ravanello gigante, due formaggi a latte crudo, uno zafferano e una vecchia varietà di pesche tradizionalmente coltivate nei vigneti. Il prossimo passo sarà la presentazione di due nuovi Presìdi in occasione di Terra Madre Austria, nel mese di ottobre del 2009, a cui parteciperanno tutti i produttori dell'Arca e dei Presìdi.

Per scoprire i prodotti dell'Arca austriaca e per ulteriori informazioni:

www.slowfoodfoundation.com

Dalla tavola alla terra...

Slow Fish

Campagna internazionale

Durante la 4° edizione di Slow Fish, fiera internazionale della pesca sostenibile (Genova 17-20 aprile 2009) si terranno 23 Laboratori dell'acqua, che permetteranno di capire meglio la situazione dei nostri mari. Si parlerà, fra l'altro, di come peschiamo, acquistiamo, vendiamo, mangiamo il pesce e delle politiche legate al mare. In occasione di Slow Fish – manifestazione organizzata da Slow Food e dalla Regione Liguria - sarà presentata una piccola guida del consumo ittico, che darà il via alla campagna italiana e internazionale per un consumo sostenibile del pesce.

Invitiamo tutti gli amanti del pesce a partecipare a questo percorso. La campagna internazionale inizierà con uno **Slow Fish Challenge**, rivolto a tutti soci Slow Food,

alle comunità del cibo, ai Presìdi, ai cuochi, agli accademici e ai giovani della rete di Terra Madre. Si tratta di realizzare, ognuno secondo le proprie possibilità e preferenze, un'attività dedicata al pesce, che confluirà in un lavoro collettivo: un ricettario del pesce buono, pulito e giusto di tutto il mondo.

Ecco le istruzioni per il Slow Fish Challenge:

1. Trovate il pesce:

Evitare! tonno rosso, salmone dell'atlantico, gamberi tropicali, pesce spada.

Scegliete un pesce locale, cioè pescato nei mari o fiumi vicini a voi.

Evitare pesci a rischio di estinzione

Scegliete un pesce con la taglia minima che gli consenta di riprodursi (ci sono pesci, come il Orange Roughy, che raggiungono l'età della riproduzione a 20 anni!)

Verificate che sia pescato nella giusta stagione: fuori dal suo periodo di riproduzione.

2. Trovate una ricetta:

Una ricetta tradizionale

Una ricetta inventata da voi, che forse diventerà la tradizione di domani.

3. Cucinate questo pesce nelle vostre case o nel vostro ristorante o in mensa, condividetelo il più possibile, con amici, clienti, giornalisti. Spiegate ai vostri commensali perché avete scelto questo pesce e perché avete scartato altre tipologie. La vostra ricetta sarà un'occasione di festa, di convivialità e, insieme, un piccolo grande gesto di responsabilità. Un vero e proprio atto politico: per salvare il nostro mare.

4. Mandateci le informazioni che avete raccolto su questo pesce (le sue caratteristiche, come, dove e quando viene pescato...), la vostra ricetta e, quando è possibile, una foto, o altri materiali: disegni di bambini, illustrazione del pesce, racconti dei pescatori, etc.

Il Slow Fish Challenge si svolgerà nei prossimi mesi - maggio, giugno, luglio - Avete fino al 15 agosto per mandare le vostre ricette a communication@slowfood.com

Per più informazioni scarica la guida Mangiamoli Giusti at www.slowfish.it

Cucina nel doposcuola

Slow Food Waitakere e una chef di Terra Madre lavorano insieme per l'educazione del gusto dei bambini di Ranui

NUOVA ZELANDA - Al ritorno da Terra Madre 2008, mi sentivo particolarmente ispirata in fatto di educazione del gusto e così ho varato un corso di cucina per bambini con il convivium di Slow Food Waitakere. I corsi si tengono una volta a settimana a Ranui, un'area debole nella zona occidentale di Auckland. Sono dedicati ai bambini dai sei ai dodici anni e sono finanziati in parte dal comune, che li rende accessibili a tutti. Usiamo prodotti freschi coltivati dal convivium in un terreno pubblico. L'educazione sensoriale è parte integrante del progetto ed è fatta di piccoli gesti: annusare il basilico fresco, ascoltare lo sfrigolio del cibo versato in una padella, sentire la consistenza delle verdure mentre le si taglia o la trama viscosa della carta di riso bagnata che si usa per gli involtini orientali. I ragazzi sono fantastici, eccitati di

fronte al cibo e ansiosi di imparare. Poiché la Nuova Zelanda ospita diversi gruppi di immigrati, cerchiamo di mettere insieme le varie culture alimentari, un modo efficace per conoscersi. Abbiamo inoltre avviato corsi per adulti, tenuti da bravi cuochi casalinghi di varia provenienza culturale, che condividono i loro saperi e raccontano la loro cultura e tradizioni alimentari.

Il mio lavoro di catering mi offre continue opportunità di insegnare, che si tratti di far conoscere la provenienza dei meravigliosi fichi locali o di spiegare quanto sia semplice fare il pane. Di recente ho terminato una sessione culinaria con un gruppo di ultrasessantenni, alcuni dei quali non avevano mai visto crescere una patata e non sapevano da dove arrivano le ostriche. Nell'arco di dieci giorni li ho visti prendere coscienza del mondo naturale che li circonda e rilassarsi.

Per maggiori informazioni:

Claire Inwood

Cuoca, delegata di Terra Madre 2008

seeq@paradise.net.nz

Giovani a Stoccarda

Lo Youth Food Movement partecipa alla terza edizione della Fiera di Slow Food Germania

GERMANIA - Gli chef di Tel Aviv scendono sulla nuova zona portuale della città sempre più presto il venerdì mattina per comprare prodotti di qualità direttamente dai produttori al Mercato della Terra settimanale, l'unico farmers' market cittadino. Una cinquantina di contadini e artigiani di tutto il paese, che offrono frutta e verdura fresca e di stagione, olio extravergine di oliva, formaggio, birra e cibi tradizionali come il tahini, stanno scoprendo che i loro prodotti sono molto popolari tra i circa 4000 clienti abituali, ma anche che questa nuova esperienza è un vero e proprio evento sociale. Grazie all'ampia gamma di tradizioni rappresentate da produttori di svariati gruppi etnici e religiosi e alla grande diversità della clientela, il mercato è soprattutto un vivace luogo di scambi culturali.

Il farmers' market, che ha poco meno di un anno, è stato istituito da due giovani donne entusiaste, le autrici e cuoche Shir Halpern e Michal Ansky. "Per essere oneste, come giovani donne che lavorano nel settore alimentare eravamo davvero stufe! Stufe delle sbiadite verdure dei supermercati. Stufe di dover accettare prodotti mediocri mentre Israele esporta cibi di alta qualità in Europa. Stufe di tornarcene verdi di invidia dopo aver visitato i farmers' markets in Francia, Italia e Stati Uniti. Una volta preso atto dell'enorme divario di sapore, è quasi impossibile tornare alle vecchie abitudini di consumo".

Michal Ansky, che da poco ha ottenuto il Master all'Università di Scienze Gastronomiche, insieme a Shir Halpern, ha lavorato con il convivium locale di Slow Food per istituire il mercato, che nel febbraio di quest'anno è stato riconosciuto ufficialmente come Mercato della Terra, entrando a far parte della rete internazionale

di farmers' markets che seguono la filosofia di Slow Food. Come primo mercato dei produttori in Israele, rappresenta un precedente importante ed è un grande esempio per il futuro: sono già in fase di progettazione altri tre Mercati della Terra.□.

Per ulteriori informazioni sulla manifestazione:

www.slowfood-messe.de

www.youthfoodmovement.org

Il mercato come luogo di scambio

Il farmers' market di Tel Aviv entra nella rete dei Mercati della Terra

ISRAELE - Gli chef di Tel Aviv scendono sulla nuova zona portuale della città sempre più presto il venerdì mattina per comprare prodotti di qualità direttamente dai produttori al Mercato della Terra settimanale, l'unico farmers' market cittadino. Una cinquantina di contadini e artigiani di tutto il paese, che offrono frutta e verdura fresca e di stagione, olio extravergine di oliva, formaggio, birra e cibi tradizionali come il tahini, stanno scoprendo che i loro prodotti sono molto popolari tra i circa 4000 clienti abituali, ma anche che questa nuova esperienza è un vero e proprio evento sociale. Grazie all'ampia gamma di tradizioni rappresentate da produttori di svariati gruppi etnici e religiosi e alla grande diversità della clientela, il mercato è soprattutto un vivace luogo di scambi culturali.

Il farmers' market, che ha poco meno di un anno, è stato istituito da due giovani donne entusiaste, le autrici e cuoche Shir Halpern e Michal Ansky. "Per essere oneste, come giovani donne che lavorano nel settore alimentare eravamo davvero stufe! Stufe delle sbiadite verdure dei supermercati. Stufe di dover accettare prodotti mediocri mentre Israele esporta cibi di alta qualità in Europa. Stufe di tornarcene verdi di invidia dopo aver visitato i farmers' markets in Francia, Italia e Stati Uniti. Una volta preso atto dell'enorme divario di sapore, è quasi impossibile tornare alle vecchie abitudini di consumo".

Michal Ansky, che da poco ha ottenuto il Master all'Università di Scienze Gastronomiche, insieme a Shir Halpern, ha lavorato con il convivium locale di Slow Food per istituire il mercato, che nel febbraio di quest'anno è stato riconosciuto ufficialmente come Mercato della Terra, entrando a far parte della rete internazionale di farmers' markets che seguono la filosofia di Slow Food. Come primo mercato dei produttori in Israele, rappresenta un precedente importante ed è un grande esempio per il futuro: sono già in fase di progettazione altri tre Mercati della Terra.

Per ulteriori informazioni sul Mercato della Terra di Tel Aviv visita:

www.farmersmarket.com

Per ulteriori informazioni sui Mercati della Terra:

Gigi Frassanito

pierluigi.frassanito@tiscali.it

www.mercatidellaterra.it

Sottoscrizione per le vittime del terremoto

ITALIA - La tragedia che ha colpito l'Abruzzo nelle prime ore di lunedì 6 aprile ha messo in ginocchio la regione, 250 morti, almeno 1.500 feriti e 25 mila sfollati. «I nostri amici aquilani stanno tutti bene, anche se sono spaventati» ha affermato Raffaele Cavallo, Presidente di Slow Food Abruzzo-Molise. «La rete regionale di Slow Food si sta adoperando per offrire ospitalità ai nostri corregionali più colpiti dalla furia del terremoto. In futuro, sicuramente, metteremo in campo iniziative per sostenere chi è stato più colpito».

Slow Food Italia si è già mobilitata, ha lanciato una campagna di raccolta fondi e lavorerà in stretto contatto con Slow Food Abruzzo, in modo da poter valutare meglio a quale iniziativa destinare le risorse che la nostra associazione riuscirà a raccogliere.

Chiunque volesse contribuire, può farlo sulla pagina "donate" del sito di Terra Madre, scegliendo "Abruzzo Earthquake" nel campo del progetto. www.terramadre.org

Per maggiori informazioni, potete contattare Simona Piasentin
s.piasentin@slowfood.it

Voci di Terra Madre

Cibo locale all'università

"Sono arrivato a Boston nel 2003 per lavorare come chef. Ho iniziato come cuoco itinerante per un'azienda che fornisce servizi alimentari a livello internazionale. Non ci immaginiamo nemmeno che dimensioni abbia il mondo della ristorazione e quanto proceda in fretta..."

Riva Stevens
chef2riva@yahoo.com

Clicca qui

<http://www.terramadre.info/pagine/voci/leggi.lasso?id=3E6E345B0a2252AAF1yoJ2CF959A> per leggere il resto della storia di Riva sul sito di Terra Madre.

Tradizioni alimentari

Dum Maalu

Scoprire il pesce affumicato a Gal Oya

SRI LANKA - L'anno scorso, durante un viaggio a Gal Oya, mentre percorrevo le strade che circondano i due grandi bacini interni di questa regione orientale, ho visto un piccolo cartello davanti alla casa di un locale su cui era scritto "Dum Maalu" (pesce affumicato). È stata una scoperta inattesa: mentre il pesce salato è comune nella dieta dello Sri Lanka (al pari di un vigoroso condimento speziato per accompagnare il curry, chiamato sambol, che stimola l'appetito), per me era una novità il fatto che il pesce affumicato di produzione locale facesse ancora parte a pieno titolo della dieta dei villaggi.

Un tempo il cibo affumicato era parte integrante della cucina tradizionale dello Sri Lanka e una stufa piazzata su un asse con una griglia soprastante era un oggetto comune nelle case. Molti cibi erano affumicati: anacardi, carne, pesce... Poi lo stile di vita è cambiato e la stufa a legna tradizionale è stata associata alla povertà e alla vita rurale. Così abbiamo perso una grande varietà di sapori e piatti. Il pesce di Gal Oya proveniva dai bacini di acqua dolce della regione ed era stato affumicato in giardino al fuoco di legne. La qualità e l'aroma del prodotto finale reggevano il confronto con prodotti analoghi dell'Europa settentrionale. Il momento più memorabile è stato quando la generosa produttrice ci ha invitato a dividere con lei il curry rosso che aveva preparato con il pesce affumicato per la sua famiglia.

Ramya Chamalie Jirasinghe

Delegata di Terra Madre 2008

Chamali31@yahoo.com

Libri e film

Food Inc

Cosa vediamo a Slow Food on Film 2009

Nella prossima edizione di Slow Food on Film, dal 6 al 10 maggio, sarà proiettato - nella sezione documentari - il film Food Inc.

Ricordate The Corporation, il grande documentario-pamphlet che smascherava le nefandezze delle industrie globali del nuovo millennio? Ecco, Food Inc., di Robert Kenner (dello stesso produttore di The Unconvenient Truth di Al Gore), è una sorta di The Corporation dedicato alla grande industria del cibo. Realizzato in sei anni di lavoro, con la consulenza di Michael Pollan (autore del Dilemma dell'Onnivoro) e di Eric Schlosser (autore di Fast Food Nation), il film, potente e sconvolgente, smaschera le storture e le aberrazioni dietro la produzione di massa di cibo negli Stati Uniti,

ripercorrendo la catena produttiva fino all'origine. E mettendo davanti ai nostri occhi di spettatori/consumatori proprio ciò che l'industria non vuole mostrare. L'origine del cibo che mangiamo.

Per informazioni sulla programma del festival, visita il sito
www.slowfoodonfilm.it

Piccolo è bello...

Il legame tra i saperi

Estratto di una intervista a Satish Kumar di Simone Bobbio

INDIA - Da più di 20 anni Satish Kumar ha indirizzato i propri sforzi intellettuali nel campo dell'educazione. Negli anni Ottanta, quando il governo inglese ha chiuso gli istituti pubblici indiani, centralizzando l'istruzione in grandi scuole dove si raccoglievano gli studenti provenienti dalle zone rurali, ha fondato nel suo villaggio la Small School, una piccola scuola secondaria. Poi, è stato tra gli animatori dello Schumacher College, centro di formazione post-universitaria sui temi della sostenibilità ambientale applicata al mondo del lavoro e intitolato a Ernst Friedrich Schumacher, economista di origini tedesche che, nel dopoguerra, seppe combinare le teorie economiche classiche di larga scala con quelle locali e di autosussistenza.

«Queste due esperienze sono nate per conciliare i miei due forti stimoli intellettuali. Nel caso della Small School, l'idea venne dal fatto che i nostri figli erano costretti a viaggiare un'ora in autobus per raggiungere un grande collegio con oltre 1600 studenti. Volevo mantenere il carattere familiare della scuola di villaggio instaurando tra studenti e professori un rapporto di amicizia e non di paura, basato sulla collaborazione anche nei piccoli lavori pratici quotidiani, come preparare da mangiare e fare le pulizie. Lo Schumacher College, invece, ha alla base la filosofia olistica, che prevede un approccio a ogni questione nella sua globalità. Dopo l'affermazione di Cartesio «penso quindi sono», il pensiero filosofico europeo è diventato antropocentrico ed egocentrico. Io credo, invece, nel «tu sei quindi io sono», una dichiarazione di dipendenza dell'uomo dall'uomo e dalla natura. Ciò presuppone uno studio volto a capire l'interdipendenza tra i saperi, più che una loro indagine in profondità che ne trascura la trasversalità. Solo nelle generazioni più giovani potrà germogliare un nuovo corpo di valori, noi adulti dobbiamo aiutarli a esprimere questa immensa potenzialità».

Ernst F. Schumacher, *Piccolo è bello: Uno studio di economia come se la gente contasse qualcosa*, edito per la prima volta nel 1973, Blond & Briggs Ltd.

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

Cosa sono, per me Slow Food e Terra Madre

"Sono una pensionata e mi piace molto cercare e contattare persone e gruppi che, come voi, creano valore in questa società "centrifugata" dalla globalizzazione. Siamo ormai quasi tutti consapevoli che sia necessario cambiare rotta! Personalmente, credo che i tempi siano finalmente maturi per cominciare a modificare le cose "dal basso". Sento che è arrivato il momento di mettere in pratica la "la consapevolezza individuale" riguardo a tutte le nostre scelte e le nostre azioni, senza aspettare che le soluzioni arrivino fuori di noi!"

Daniela Mapelli
daniela.mapelli@email.it
Italia