



Slow Food e Terra Madre

Viaggio alle radici del cibo



Maggio 2009

Editoriale

Dopo aver prodotto i manifesti sul futuro del cibo, dei semi e sul cambiamento climatico, la **commissione internazionale** sul futuro dell'alimentazione e dell'agricoltura voluta nel 2003 dal Presidente della Regione Toscana Claudio Martini e da Vandana Shiva - e di cui mi onoro di far parte - ha prodotto nel mese di aprile un nuovo manifesto su un altro tema molto importante: il futuro delle conoscenze tradizionali.

Le conoscenze tradizionali e ancestrali delle comunità del cibo sono in grave pericolo di estinzione, insieme alla biodiversità, agli ecosistemi e alle culture identitarie con le quali si sono plasmate lungo i secoli.

Troppo presto relegate in un ambito non-scientifico e secondario, ci raccontano un rapporto armonioso con la Natura, una produzione del cibo sostenibile, uno sfruttamento delle risorse consci dei limiti, nonché pratiche come l'utilizzo di energie rinnovabili o il riciclo che oggi, in tempi di crisi, sono di grande attualità.

Per questo sono convinto che le comunità del cibo saranno protagoniste di una terza rivoluzione industriale, quella della produzione pulita, e che avranno tanto da insegnarci.

Bisogna fare in modo che tra di esse e la scienza ufficiale si possa instaurare un dialogo paritario e rispettoso, che ottengano tutta la dignità che meritano e che la loro sopravvivenza sia garantita. Avere memoria significa anche avere cura, questo ci insegnano le comunità del cibo: il manifesto sul futuro della conoscenza si ripropone di introdurre il nuovo concetto di sovranità della conoscenza, analogo a quello di sovranità alimentare, per cui le comunità hanno il diritto inalienabile di praticare, tramandare ed evolvere le loro conoscenze tradizionali, nel rispetto della loro identità e della loro cultura, senza che nessuno possa interferire.

Anche questa è una fondamentale conquista di civiltà che le comunità del cibo di Terra Madre e la rete di Slow Food potranno orgogliosamente mostrare al mondo.

Carlo Petrini
Presidente di Slow Food Internazionale

Slow Food

in due parole

Terra Madre

Terra Madre è una rete costituita da tutti coloro che vogliono preservare e promuovere metodi di produzione alimentare sostenibili, in armonia con la natura, il paesaggio, la tradizione. Al centro del loro impegno c'è un'attenzione particolare per i territori, per le varietà vegetali e le specie animali che nei secoli si sono adattate ai diversi ambienti naturali. Giorno dopo giorno, la famiglia di Terra Madre si allarga, si arricchisce e si organizza per meglio tutelare prodotti e culture gastronomiche locali. Le comunità del cibo di Terra Madre danno concretezza all'idea di qualità di Slow Food, basata su tre concetti: buono, pulito e giusto.

Terra Madre è un progetto di Slow Food, frutto del suo percorso di crescita, concepito per proteggere, sostenere e dare voce ai piccoli produttori, ma anche per cambiare il sistema che li danneggia, unendo le forze di tutti coloro che – con le proprie scelte quotidiane – possono influenzare le politiche future: consumatori, chef e cuochi, scuole, enti di ricerca, organizzazioni non governative, associazioni, giovani... Perché solo moltiplicando azioni locali con una visione globale, si potrà avere un impatto significativo.

Per maggiori informazioni:

www.terramadre.org

Dalla tavola alla terra...

Il giorno della nonna

Slow Food Irlanda dà l'esempio

Irlanda – Tutti celebrano la Festa della Mamma. E le nonne? E i nonni? A loro non è mai stato dedicato un giorno, fino a ora... Così, seguendo il suggerimento mio e di Alice Waters all'ultimo incontro di Terra Madre a Torino, il 25 aprile è stato celebrato il primo Giorno della Nonna di Slow Food, in cui i bambini si sono trovati con le proprie nonne per trascorrere un giorno in cucina.

Sono dieci i convivia irlandesi che hanno aderito all'iniziativa. Per esempio, Slow Food di East Cork, insieme con The Irish Examiner (un quotidiano nazionale che ha sostenuto con entusiasmo l'iniziativa), ha organizzato un concorso in cui i bambini hanno presentato la ricetta preferita che amano cucinare insieme ai nonni. I vincitori sono confluiti alla Ballymaloe Cookery School, dove i nonni hanno insegnato ai nipoti a preparare i piatti. E' stato organizzato inoltre un concorso artistico tra sei scuole locali nel quale i ragazzi dovevano disegnare o dipingere un quadro sul tema "Cucinare con la nonna". L'iniziativa ha avuto grande successo e i disegni hanno messo in luce il legame speciale e importante tra nonni e nipoti.

A Waterford un nutrito gruppo di nonne e nipoti ha partecipato all'incontro organizzato

dal Four Rivers Convivium: le nonne hanno rievocato la loro infanzia e spiegato le loro ricette.

Anche la televisione nazionale ci ha dato l'opportunità di invitare i nonni di tutto il paese a riunirsi con i loro nipoti per trasmettere loro il sapere ereditato, preparare una torta, pescare un pesce, piantare un seme, lavorare a maglia e all'uncinetto, cantare una canzone, suonare un fischiello, ma soprattutto cucinare.

Sono anch'io nonna di sei incantevoli bambini. Insieme abbiamo raccolto le prime patate novelle, qualche piccola carota e barbabietole piccole come una pallina da ping pong. Abbiamo pulito e cucinato le verdure, cucinato un'anatra arrosto e sbucciato qualche mela per fare una salsa di mele. Poi ci siamo seduti intorno al tavolo della cucina e abbiamo consumato una cena deliziosa. I bambini hanno mangiato fino all'ultima briciola e poi hanno fatto un disegno della raccolta delle patate con la nonna; infine, abbiamo messo per iscritto le ricette di quella cena semplice, e pensiamo di ripetere l'esperienza ogni mese.

Abbiamo dato l'avvio a questa iniziativa in Irlanda e siamo certi che l'idea continuerà a fare proseliti e che l'anno prossimo il Giorno della Nonna sarà più grande, migliore e davvero internazionale.

Darina Allen

Slow Food Councillor for Ireland

Info@slowfoodireland.com

Dall'Università di Scienze Gastronomiche a Cuba

Una comunità di Terra Madre accoglie 15 studenti

Cuba - La comunità cubana "Proyecto Comunitario Conservación de Alimentos" e la facoltà di Agraria dell'Università La Habana (anch'essa parte della rete di Terra Madre), nel mese di marzo hanno accolto e organizzato la visita a Cuba di quindici studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche (Pollenzo, Italia).

Il Proyecto Comunitario è nato nel 1996, in un quartiere occidentale dell'Avana. Il suo scopo è introdurre e divulgare tecniche sostenibili, naturali, adatte al contesto locale e rispettose dell'ambiente. Tecniche che favoriscano uno stile di vita salubre e la partecipazione democratica delle comunità locali.

I volontari che lavorano nel progetto si occupano in particolare di produzione, trasformazione, conservazione e consumo del cibo, attraverso la coltivazione di orti familiari e comunitari di piccole e medie dimensioni, l'uso di essiccatori solari e la produzione di conserve. In questi orti (biologici) sono coltivate oltre 120 specie di piante: ortaggi, tuberi, piccoli frutti, erbe medicinali. Inoltre, il Progetto cerca di migliorare il livello della cultura alimentare locale.

Il lavoro realizzato da questa comunità di Terra Madre è diventato un punto di riferimento per tutto il movimento dell'agricoltura urbana di Cuba.

Gli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche - provenienti da Germania, Kenya, Svizzera e Italia - hanno potuto scambiare esperienze con produttori, professori e referenti della gastronomia locale in cinque province del paese: da Pinar del Rio fino a Santiago di Cuba. La conoscenza pratica della gastronomia dell'isola è stata affiancata da quella dei luoghi d'interesse storico, sociale e culturale.

Mercati della Terra

Firmato a Beirut un accordo fra Libano e Toscana

Libano - Ad Hamra, nel cuore di Beirut, fra palazzi di cemento e di vetro, centri commerciali, brand occidentali (dalla Nike a Radio Shack) e un traffico opprimente, c'è un'isola: una strada lunga qualche centinaia di metri, non di più, dove ogni giovedì mattina, arrivano i contadini dei dintorni e sistemano i loro prodotti: il pane arabo, il kechek (grano spezzato, condito con erbe e messo sotto olio di oliva), il sumac (una spezia di colore rosso scuro che sa di limone), il mwaraka (una sfoglia sottilissima ripiena di noci, mandorle e miele), il miele di cedro, le erbe aromatiche...

E' il Mercato della Terra di Hamra, l'orgoglio di Slow Food Beirut. Martedì 28 aprile, Hamra ha ospitato i produttori di tre Mercati della Terra toscani, arrivati in Libano per presentare i loro prodotti (l'olio extravergine, i vini, il pecorino, la bottarga di Orbetello...) ma soprattutto per stringere un accordo internazionale.

L'accordo (fra i Mercati della Terra toscani e libanesi e fra Slow Food Toscana e Slow Food Beirut) è stato firmato ufficialmente il 29 aprile a Horeka (la più importante manifestazione dedicata al cibo del Medio Oriente). A sottolinearne l'importanza, la presenza dell'Ambasciatore italiano a Beirut, del direttore dell'Istituto Commercio Estero italiano, del Direttore del Ministero dell'Agricoltura libanese, di rappresentanti della Regione Toscana e del Comune di Montevarchi (sede del primo Mercato della Terra), dell'ong Ucodep, della Cooperazione Italiana e della Fondazione Slow Food per la Biodiversità.

Obiettivo dell'accordo: costante collaborazione e mutua assistenza tra i Mercati della Terra libanesi e toscani, attraverso scambi di esperienze e iniziative di promozione comune. A dimostrazione che i progetti di Slow Food hanno sempre forti radici locali ma un orizzonte e una visione globale.

Per maggiori informazioni sui Mercati della Terra, visitate il sito:

www.mercatidellaterra.it

Il percorso della pasticceria araba

Il convivium di Saragozza esplora le radici dei dolci tradizionali della sua regione

Spagna - Durante il mese di maggio, 30 persone hanno seguito otto corsi, promossi dal convivium di Saragozza, dedicati alle origini della pasticceria tradizionale della regione, cioè la pasticceria araba. Nel Medioevo - quando Saragozza si chiamava Medina Albaida - il miele, la farina e la frutta secca erano ingredienti fondamentali della sua pasticceria. Oggi la città ospita uno dei tre più importanti esempi d'architettura ispano-musulmana che rimangono nel paese: il palazzo de La Aljafería. Non deve sorprendere, dunque, che la pasticceria del Maghreb sia la più simile a quella storica di Saragozza. Per questa ragione, il convivium ha chiesto a Fátima Zerargui, proprietaria della pasticceria araba "le tre stelle" (situata nell'avenida Conde de Aranda, la più multi culturale della città) di illustrare i fondamenti della pasticceria tradizionale di Saragozza, attraverso alcune ricette arabe classiche, come la pasta di mandorle e noci, i corni di gazzella, i brik orientali. I corsi hanno previsto anche un ciclo di musica araba.

Per altre informazioni, rivolgersi a Jorge Hernandez, leader del convivium di Saragozza : jhernandez@aragon.es

Un pasto contadino di inizio Ottocento

Il convivio maltese svela ai suoi soci i sapori del passato

Malta – Carmel Cassar è uno degli accademici che hanno partecipato all'incontro di Terra Madre a Torino. Deciso a trasmettere il sapere tradizionale alle nuove generazioni, insieme con un lettore dell'ITS (Institute for Tourism Studies) ha portato con sé tre studenti di Malta. Al ritorno sull'isola, Carmel ha deciso di mettere in pratica i suoi ideali. E così, insieme con un piccolo gruppo di persone altrettanto entusiaste, ha fondato il nuovo Convivio Slow Food di Malta. Oggi sono fieri di poter annunciare la loro prima iniziativa: "Un pranzo contadino degli anni '30 dell'Ottocento – l'esperienza". Il menù scelto per l'occasione si propone di dare un'idea e offrire i sapori delle pratiche culinarie dei contadini maltesi nella prima metà del secolo XIX. Uno dei cibi preparati appositamente per l'evento è il pane maslin, un tipo di pane rustico fatto con una mescolanza di cereali diversi che i contadini maltesi consumavano regolarmente. L'iniziativa si propone di dare risalto al cibo che era in gran parte prodotto a livello locale dai contadini. Il pranzo è organizzato insieme al Centre of Cultural and Heritage Studies (Institute of Tourism Studies). Le ricerche sugli ingredienti originali e il modo di prepararli sono state svolte dallo stesso Carmel Cassar e da Noel Buttigieg insieme con altri soci di Slow Food Malta e lettori dell'Institute of Tourism Studies, mentre il pranzo è stato preparato dagli aspiranti cuochi dell'Institute sotto la supervisione dei loro lettori, alcuni dei quali sono soci di Slow Food.

Per altre informazioni, rivolgersi a Carmel Cassar, leader del Convivium di Slow Food Malta: carmel.cassar@um.edu.mt

Lonely Planet e Terra Madre

Insieme per promuovere la tutela della biodiversità

Nel 2009 è stata avviata una collaborazione molto particolare tra Lonely Planet e Terra Madre che ci permette, per la prima volta, di raccontare Terra Madre e i suoi protagonisti (le comunità del cibo, i Presìdi, i cuochi) ad un universo di viaggiatori attenti, curiosi, preparati (come lo sono i lettori delle guide Lonely Planet), offrendo loro un'ulteriore chiave di lettura dei territori.

A partire da questo mese, in libreria, i viaggiatori italiani troveranno le prime guide con un intero capitolo dedicato ai prodotti della terra che si ispirano alla filosofia Slow Food.

Sulle guide ci saranno schede descrittive e contatti dei Presìdi e delle comunità del cibo oltre ad indicazioni sugli chef che hanno aderito alla rete di Terra Madre.

Sulla guida Marocco, ad esempio, si racconta la storia dell'olio di argan, Presidio Slow Food, si descrivono le sue caratteristiche, si indicano le aree di raccolta e le tecniche di trasformazione e, infine, si forniscono i contatti utili per incontrare i produttori. Ma si possono scoprire anche molti altri prodotti: lo zafferano di Tallouine (Presidio Slow

Food), la menta, i datteri, il sale, il cumino, e così via.

Le prime guide con il contributo di Terra Madre saranno **Marocco, Croazia e Portogallo**. Seguiranno **Cile e Isola di Pasqua, Francia, Spagna** e molti altri titoli.

Per ulteriori informazioni:

Ufficio stampa EDT – Lonely Planet Italia, Carla Primo

c.primo@edt.it

Voci di Terra Madre

Appunti di viaggio

Giuseppe Gajarin, responsabile di due Presidi italiani, ci racconta il suo incontro con il Presidio del Capo Verde

Capo Verde - *Nell'edizione di Cheese del 2006, ho conosciuto Giuseppe Quaranta, professore dell'Università di Torino che segue il Presidio del caprino del Planalto di Bologna (Capo Verde). Mi ha chiesto se potevo mettere a disposizione le mie conoscenze tecniche, in particolare per quanto riguarda l'uso del latte-innesto. Capo Verde mi stimolava la fantasia e mi infondeva un pizzicore, un fermento. Ho sfogliato depliant, guardato foto, ascoltato racconti di amici. Ma nulla di tutto ciò poteva descrivere veramente quello che avrei visto. Dal 3 al 10 marzo del 2008 ho avuto la possibilità di toccare con mano questo Presidio. Questo arcipelago. Le persone...*

Giuseppe Gajarin

gaiarin.giampaolo@trentingrana.it

Clicca qui

<http://www.terramadre.info/pagine/leggi.lasso?id=3E6E345B0c8d12D5DDykP224B435&ln=it> **per leggere il resto della storia di Giuseppe Gajarin sul sito di Terra Madre.**

Tradizioni alimentari

Sale di canna del fiume Nzoia

Kenya – In alcune aree del Kenya occidentale – storicamente escluse dalle principali rotte del sale – le comunità locali hanno sviluppato un particolare metodo di

estrazione da una pianta acquatica.

Si tratta di una canna sottile, che cresce in acqua da settembre a marzo e che viene tagliata alla base con un falchetto quando è ben matura. Dopo la raccolta, è sistemata a essiccare sui massi lungo il corso del fiume per tre o quattro giorni. Quindi è accumulata e bruciata a fuoco lentissimo, sempre sulle rocce. La cenere che si ottiene è mescolata con acqua calda e successivamente filtrata per eliminare sabbia o altre impurità. Il liquido è poi versato in una padella larga e portato a bollore su fuoco vivo. Quando è completamente evaporato, sul fondo si deposita una purea grigiastra e salata, che viene raccolta e chiusa in foglie di banano. Nei pacchetti di foglie si fa essiccare il "sale" sistemandolo sotto la cenere calda per una notte intera.

Dopo l'arrivo degli inglesi e la costruzione delle strade che hanno collegato la zona al lago Vittoria, è stato introdotto il sale marino e quello tradizionale – dal processo di produzione è lungo e complesso – è stato via via abbandonato. E' usato ancora in qualche villaggio, soprattutto da persone diabetiche e con problemi di pressione.

Clicca qua

<http://www.terramadre.info/pagine/leggi.lasso?id=3E6E345B0ca612CDC5mJT14C3621&ln=it>

per leggere l'articolo completo sul sito di Terra Madre.

Libri e film

Slow Food on Film

Food, INC. vince la chiocciola d'oro come miglior documentario

Un film-shock sull'industria alimentare americana trionfa a Slow Food on Film: è **Food, Inc.** si aggiudica la chiocciola d'oro e il premio di € 5.000, ritirata dal regista Robert Kenner, come miglior lungometraggio documentario della seconda edizione di Slow Food on Film. Secondo la giuria, "Il film apporta un forte contributo al discorso sulla disastrosa situazione alimentare del pianeta. Racconta la storia di un sistema internazionale di produzione alimentare molto complesso in modo comprensibile, informativo, ma allo stesso tempo spettacolare".

Il premio al miglior cortometraggio documentario (€ 2.000) è andato invece all'ungherese Sándor Mohi e al suo **Imádság** (La preghiera), che racconta cinque anni di vita di una coppia di anziani contadini. Questa la motivazione della giuria: "Per la profondità umana che il regista ha saputo cogliere nei pochi gesti semplici e dolorosi dei suoi protagonisti, rendendoci partecipi della loro vita e, soprattutto, di un rapporto con la terra che ci sembra più che mai necessario".

Il concorso per il miglior cortometraggio di finzione (€ 5.000) è stato invece vinto da **Thé Noir** del francese Serge Elissalde. "Per l'eleganza stilistica, l'originalità del segno e la capacità di elaborare un racconto autoriale affascinante e di forte valore simbolico; non privo di una certa ironia e strettamente rappresentativo di una realtà drammaticamente quotidiana": recita così la motivazione espressa dalla giuria.

La Food & Film Academy – ovvero la giuria internazionale deputata a scegliere il miglior lungometraggio di finzione – ha poi premiato **Pranzo di Ferragosto** di

Gianni Di Gregorio, mentre il premio per la miglior serie televisiva era già stato assegnato sabato a **"Report"** di Milena Gabanelli, ritirato dalla giornalista Sabrina Giannini.

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

Parole fertili

Salmoni come polli

Mangiare le tigri del mare e allevare i lupi dell'oceano

Immaginate di entrare nel vostro negozio di alimentari per trovare qualche ingrediente per la cena. Non avete in mente un menù preciso e preparerete il pasto con ciò che vi sembra più fresco e appetitoso. Avendo deciso di iniziare con le proteine, per prima cosa andate al bancone del macellaio che è ben rifornito di tagli interessanti: c'è anche una lombata di leone del Serengeti, ma i pezzi di lupo della foresta boreale canadese hanno un aspetto davvero speciale. Forse andrebbe bene un rapace notturno arrosto, ma sono rimasti solo grossi gufi e per due è troppo. Alla fine scegliete la comodità e ve ne andate con un paio di hamburger di orso polare. Tutto ciò vi sembra surreale o esagerato? Forse, ma immaginate di dirigervi non al bancone del macellaio ma a quello del pescivendolo...

Brano di un articolo di John Volpe uscito sulla rivista Slow Food n° 39

Clicca qua

http://editore.slowfood.it/editore/Riviste/SLOWFOOD/IT/39/articoli/060_salmoni_polli.pdf

per leggere l'articolo completo.

Campagne

Slow Fish

Ricordate lo Slow Fish Challenge e mandateci le vostre ricette realizzate con pesce locale sostenibile!

Per maggiori informazioni sullo Slow Fish Challenge, cliccate qua

http://newsletter.slowfood.com/slow_fish/challenge.html

Per saperne di più sulla pesca sostenibile:

The End of the Line

Documentario internazionale vincitore del Sundance Festival

L'allarme è globale. Gli scienziati prevedono che, continuando a pescare al ritmo attuale, il pianeta resterà privo di pesce nel 2048, con conseguenze catastrofiche. *The End of the Line*, basato sul libro di Charles Clover, analizza gli effetti devastanti che la pesca eccessiva ha sui banchi di pesce e sulla salute dei nostri oceani. Basandosi su Clover, il veterano del Sundance Festival Ruper Murray (Unknown White Male) attraversa il globo prendendo in esame le cause del dilemma e ciò che si può fare per risolverlo. La pesca industriale è iniziata negli anni '50; oggi pescherecci super-tecnologici solcano gli oceani pescando con reti grandi come campi da calcio. Le specie marine non possono sopravvivere al ritmo con cui vengono prelevate dal mare. Vi si aggiungano decenni di cattiva scienza, l'avidità delle grandi aziende, la miopia dei governi e la domanda crescente dei consumatori, ed ecco una crisi di dimensioni epiche. Il 90 per cento dei grandi pesci degli oceani è scomparso. Murray mescola splendide sequenze girate sotto e sopra la superficie del mare con testimonianze scientifiche impressionanti per fare un quadro forte e allarmante dello stato del mare. In sostanza, la forza di *End of the Line* sta nel fatto che va oltre la retorica catastrofista proponendo soluzioni concrete. Questo film, terribilmente attuale, comunica un messaggio: il tempo scorre inesorabile e bisogna intervenire subito.

Sito del film:

<http://endoftheline.com/>

Il futuro dei semi in Europa

Lettera aperta per la biodiversità agricola e per i diritti collettivi degli agricoltori

L'organo direttivo del trattato della FAO TIRFAA (Trattato Internazionale sulle Risorse Fitogenetiche per l'Alimentazione e l'Agricoltura) si riunirà a Tunisi dal 1° al 5 giugno. In quella occasione si discuterà dell'uso sostenibile della biodiversità agricola e dei diritti degli agricoltori: i diritti di conservare, usare, scambiare e vendere le sementi dei contadini, di preservare le conoscenze tradizionali, di partecipare alle decisioni nazionali e internazionali che hanno ricadute sulla biodiversità, e così via. Diritti che non sono rispettati nella maggioranza degli paesi europei.

Facciamo un appello alle organizzazioni di agricoltori e di consumatori, alle associazioni ambientaliste e per i diritti civili e politici, affinché firmino la lettera aperta che sarà inviata, entro il 20 maggio, ai governi europei, alla commissione europea e alla segreteria del Trattato.

L'iniziativa è promossa da diverse organizzazioni di custodi dei semi contadini europei (Heritage Seed Library - Inghilterra, Interessengemeinschaft für gentechnikfreie Saatgutarbeit - Germania e Austria, Protect the Future - Ungheria ; Red de Semillas - Spagna, Réseau Semences Paysannes - Francia, Rete Semi Rurali - Italia).

Scarica il testo completo della lettera

http://content.slowfood.it/upload/3E6E345B0c5b12A38CxLh3C1E4C3/files/lettera_aperta_tirfaa.pdf

Per firmare la lettera aperta, clicca qui.

<http://www.semonslabiodiversite.org/spip.php?article7>

Per maggiori informazioni sul Trattato FAO, clicca qui.

http://www.planttreaty.org/meetings/gb3_en.htm

Mescolare non è Rosé!

Appello a difendere il rosé

Finora, il regolamento europeo relativo alle pratiche enologiche (OCM) vietava il taglio dei vini bianchi e rossi. Ora, con la revisione di questi testi, la disposizione è stata eliminata, permettendo di mescolare vini bianchi e rossi per ottenere un vino di colore rosato.

Ricordiamo che il vino "rosé" si ottiene con una pigiatura particolare abile e veloce. La buccia dell'uva è ciò che dà il colore al vino: meno a lungo è lasciata a del succo, più il "rosé" sarà chiaro alla fine della vinificazione. Ad ognuno poi, lasciar esprimere il proprio "savoir-faire" e "terroir", per farne un vino "rosé" di qualità. L'autorizzazione di "fabbricare", con i vini bianchi eccedentari, dei vini che assomigliano ai rosati, ma ad costo inferiore ed in qualsiasi periodo dell'anno, assomiglia molto a una mossa opportunistica: il miscuglio di questi due vini, rosso e bianco che, in generale, non beneficiano, attualmente, di una buona situazione economica, permette di attaccare il mercato dei vini rosati che, invece, è in crescita.

La vendita di questi vini di taglio, che possono essere confusi facilmente con i "rosé", potrebbe destabilizzare l'economia delle regioni tradizionalmente produttrici di vino rosato.

Oggi la posta in gioco è capitale e le regioni produttrici di rosé si organizzano per creare **un fronte comune attraverso questa petizione,**

<http://www.coupertuelerose.com/petitionI.php>

che potete firmare anche voi per difendere il rosé.

cosa sono, per me Slow Food e Terra Madre

"Sono sempre stato appassionato delle dinamiche socio-economiche legate alle pratiche agronomiche.

L'elemento che più mi ha fatto condividere l'idea che sta alla base di Terra madre è la dispersione, avvenuta negli ultimi decenni (anni '70-'80) della idea guida del contadino: alla fine del ciclo produttivo il terreno deve mantenere, inalterato il suo livello di fertilità.

Questo concetto, che era alla base degli avvicendamenti e delle rotazioni colturali aveva un obiettivo ben più appassionante (almeno per me) e cioè riconsegnare alle generazioni successive la Terra nelle condizioni migliori.

Da quando queste pratiche sono state abbandonate a favore della monocoltura e/o della "razionalizzazione colturale" non abbiamo

*fatto altro che passare da un'emergenza all'altra:
- concentrazioni di atrazina e simazina nelle falde (diserbanti specifici nella monocoltura del mais che ad ogni annualità venivano somministrati a dosi maggiorate per la resistenza acquisita delle infestanti "tipiche");
- nitrati;
- smaltimento deiezioni animali (soprattutto suine)*

*Che Terra lasciamo ai nostri figli e nipoti?
Di fatto, siamo tornati al "taglia e brucia" e a quelle dinamiche che hanno contraddistinto i nomadismi, le invasioni per la conquista dei territori o del controllo dell'acqua.
In effetti, alcune tipologie contrattuali che hanno preso vigore negli ultimi anni quali il comodato per lo spandimento, la soccida per l'allevamento ed ingrassamento intensivo o i contratti d'uso itineranti per le coltivazioni intensive ortofrutticole, appaiono le stesse usate nel Medioevo tranne che per l'elemento di conquista: allora le armi, oggi il denaro..."*

Ocildo Stival, tecnico agricolo , Italia
ecomuseo@cm.valletrompia.it

CALENDARIO

Terra Madre Tanzania 29 - 30 maggio 2009 Dar Es Salam, Tanzania
Savoirs et Saveurs de Montagne 13 - 14 giugno 2009 Gap, Francia
Cheese 18 - 21 settembre 2009 Bra, Italia
Slow Food Nippon 23 - 25 ottobre 2009 Yokohama, Giappone
Terra Madre Austria 28 - 29 ottobre 2009 Vienna, Austria
Slow Fisch 6 - 8 novembre 2009 Brema, Germania
EURO GUSTO & Terra Madre dei Giovani Europei 27 - 30 novembre 2009 Tours, Francia
Vignerons d'Europe 5 - 8 dicembre 2009 Firenze, Italia
ALGUSTO – Saber y Sabor 11 - 14 dicembre 2009 Bilbao, Spagna



12 gesti proposti da Slow Food Francia per mangiare slow

1. Fatevi (un) piacere!

Prendetevi il tempo per gustare e ascoltate le vostre sensazioni: questo è il miglior modo per mangiar bene!

2. Portate in tavola le stagioni!

Ad ogni stagione ritrovate il piacere dei sapori che non assaporate da un anno.

3. Pensate globale, mangiate locale!

Scegliete i prodotti degli agricoltori e degli allevatori vicini a casa vostra: così renderete più forte l'economia locale e contribuirete a rafforzare i legami tra gli abitanti del vostro territorio.

4. Mangiate qualcosa coltivato da voi... ...e coltivate qualcosa che voi mangiate.

Questo è il miglior modo per mettervi in contatto con la natura.

5. Incontrate di persona agricoltori, allevatori, artigiani e commercianti specializzati.

Comprate prodotti a filiera corta (mercati dei contadini, gruppi d'acquisto) o presso artigiani (panettieri, salumieri, formaggiai) o presso commercianti specializzati e competenti.

6. Siate curiosi!

Al negozio, al ristorante, al bar, al supermercato, fate domande sulla qualità dei prodotti!

7. Scegliete con particolare cura gli alimenti di origine animale.

Quando mangiate la carne, scegliete sempre quella che proviene da allevamenti al pascolo (vitello, agnello) o da allevamenti semi-estensivi (suino, pollame).

8. Variate la vostra alimentazione per difendere la biodiversità agricola.

Provate varietà rare ed insolite di patate, cereali, frutta e verdura.

9. Mangiate prodotti integrali e al naturale, scegliete prodotti non trasformati.

I prodotti già trasformati, pronti da mangiare, contengono molti alimenti modificati e grassi di bassa qualità nutritiva.

10. Cucinate!

È il miglior modo per risparmiare e per sapere esattamente cosa mangiate, è un piacere quotidiano che fate a voi stessi e a coloro che amate.

11. Spendete meglio, spendete meno!

Mangiare meglio non vuol dire per forza spendere di più, non risparmiate sulla qualità!

12. Diventate esploratori del gusto!

Educate i bambini e i vostri amici e conoscenti al vero piacere di mangiare.

Slow Food e Terra Madre in numeri

Soci: 100.000

Convivium: 1.000

Paesi: 150

Presidi: 306

Prodotti dell'Arca del Gusto: 813

Mercati della Terra: 9

Orti Scolastici: 300