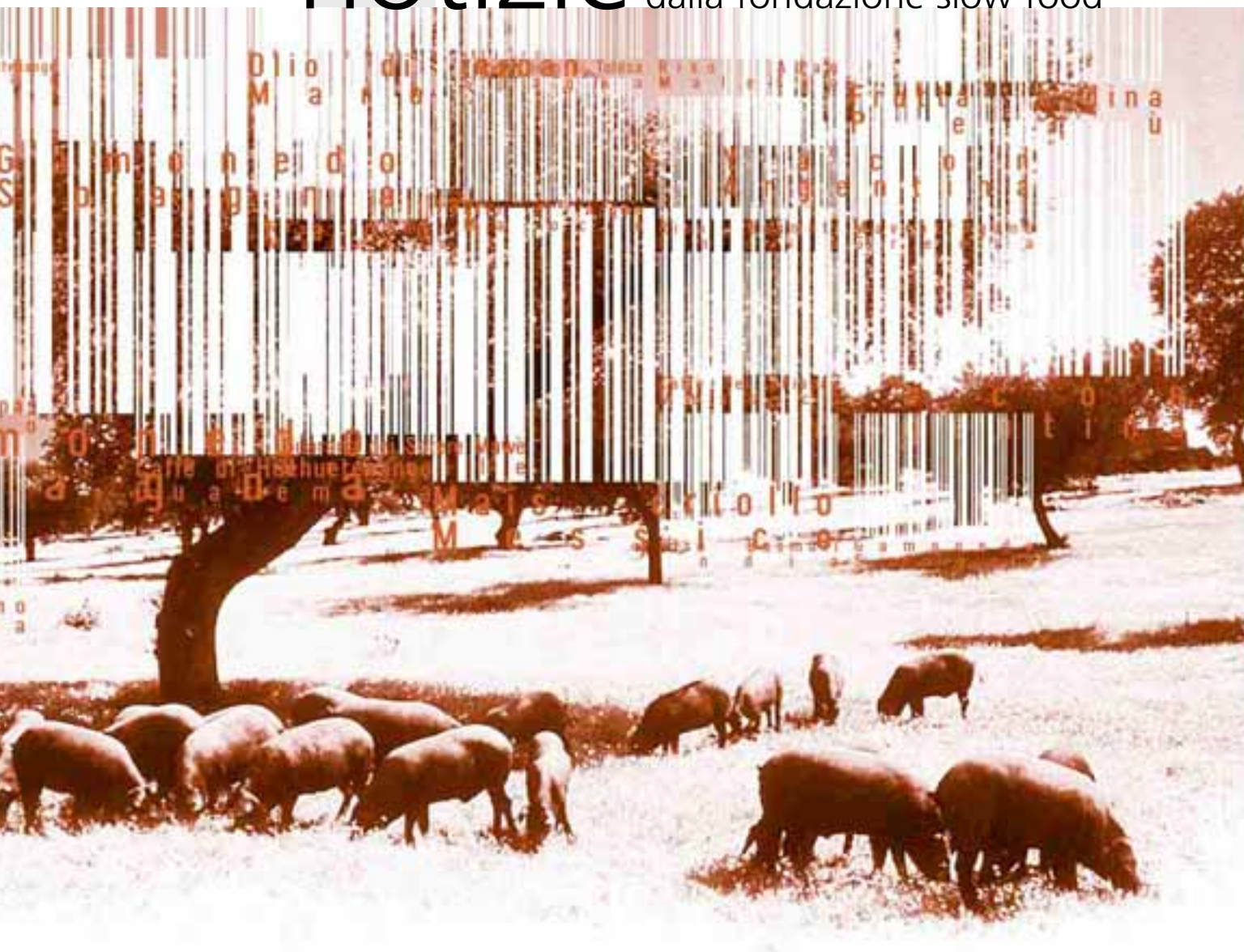


2 notizie

dalla fondazione slow food



Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
ONLUS



Il partner principale della Fondazione Slow Food per la Biodiversità-Onlus è la Regione Toscana. Una scelta non casuale: questa Regione, infatti, ospita importanti iniziative culturali legate alla tutela della biodiversità ed è impegnata in progetti di cooperazione internazionale. Sul proprio territorio, tramite l'Arsia (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione nel settore Agricolo-forestale) promuove una politica di valorizzazione delle produzioni tipiche e tradizionali, dalla catalogazione dei prodotti tradizionali (tra i quali molti Presidi) al loro sostegno. Inoltre è la prima Regione italiana che si accinge ad approvare una legge che regola lo scambio e la commercializzazione delle varietà locali.

La sede ufficiale della Fondazione è a Firenze, presso l'Accademia dei Georgofili. Fondata il 4 giugno 1753 l'Accademia dei Georgofili è uno degli istituti più prestigiosi al mondo nell'ambito degli studi sulla storia e sull'economia agricola. Centro di ricerca e di conferenze, possiede una biblioteca storica di inestimabile valore e rappresenta un punto di riferimento fondamentale per chiunque si occupi dell'applicazione delle scienze all'agricoltura, della tutela dell'ambiente, del territorio agricolo e dello sviluppo del mondo rurale.

Consiglio di amministrazione

Piero Sardo, Presidente
Deborah Madison, Vicepresidente
Paolo Di Croce, Segretario Generale
Carlo Bogliotti, Consigliere
Luca Fabbri, Consigliere
Fabio Palladino, Consigliere
Carlo Petrini, Consigliere e Presidente di Slow Food

Potete contattare il Consiglio di Amministrazione scrivendo a: fondazione@slowfood.it telefonando al: +39 0172 419701-709

Sede Internazionale

Via della Mendicizia Istruita, 14
12042 Bra (CN)
Tel. +39 0172 419611 fax +39 0172 421293
Sito Internet: www.slowfood.it
E-mail: presidi@slowfood.it

1996 > Nasce l'Arca del Gusto (in occasione del primo Salone del Gusto torinese).

1997 > Viene stilato il Manifesto che ne definisce gli obiettivi. Primo fra tutti, salvare un patrimonio economico, sociale e culturale straordinario, fatto di eredità contadine e artigiane non scritte ma ricche e complesse, di competenze e tecniche antiche.

1999 > Per definire metodi e criteri di ricerca nasce la Commissione Scientifica dell'Arca. Ne fanno parte esperti Slow Food, giornalisti, docenti e ricercatori.

2000 > Per sostenere concretamente i prodotti dell'Arca nascono i Presidi: progetti mirati sul territorio. A livello nazionale l'ufficio Presidi opera con il sostegno di importanti aziende italiane (Guido Berlucchi, Coop Italia) e del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, mentre a livello locale coinvolge tutti gli enti, i privati e le associazioni sensibili a queste problematiche.

2001 > Nasce in India il primo Presidio internazionale: per salvaguardare la produzione artigianale dell'olio di senape.

2002 > Al Salone del Gusto sono presentati i primi venti Presidi internazionali e nasce la Commissione Internazionale dell'Arca, che individua i criteri generali per lo sviluppo del progetto in tutto il mondo.

2003 > nasce la Fondazione Slow Food per la biodiversità, una Onlus (Organizzazione non lucrativa di utilità sociale) che ha come obiettivo il sostegno economico di tutte le attività di Slow Food volte alla salvaguardia della biodiversità (i Presidi, il Premio, ecc.).

2004 > 65 Presidi internazionali, in rappresentanza di trenta Paesi, e 198 Presidi italiani approdano a Torino in occasione del Salone del Gusto e per partecipare a Terra Madre (Incontro mondiale fra le comunità del cibo).

Redazione a cura di:
Carlo Fanti, Anya Fernald,
Serena Milano, Ilaria Morra,
Piero Sardo

Fotografie:
Marco Bruzzo, Anya Fernald,
Serena Milano

Progetto grafico:
Areagrafica, Mondovì (Cn)

Stampa:
Tipografia Ramolfo, Carrù (Cn)

10/04 - Stampato su carta acid free

Fondazione Slow Food per la Biodiversità - ONLUS

Sede ufficiale
Accademia dei Georgofili
Logge Uffizi Corti
50122 Firenze

Sede operativa
Slow Food
Via della Mendicizia Istruita, 14
12042 Bra (Cn)
Tel. +39 0172 419611
Fax +39 0172 421293
www.fondazione-slowfood.it

Per offrire un contributo
c/c 000001505088
ABI 06095 CAB 46040 CIN L
Cassa di Risparmio di Bra

La Regione Toscana e la biodiversità

La Regione Toscana ha colto da tempo come strategica la questione della difesa e valorizzazione della tipicità e tradizionalità dei prodotti agro-alimentari, espressione di un modello di sviluppo alternativo a quello della globalizzazione selvaggia, frutto di una cultura rurale che affonda le proprie radici nel territorio, a tutela di prodotti ed alimenti riconoscibili per la storia e la tradizione che racchiudono.

A partire dall'elenco dei prodotti agro-alimentari tradizionali, istituito con il D. Lgs. 173/98, ormai da diversi anni la Regione Toscana lavora attraverso progetti integrati di sviluppo locale, con lo scopo di recuperare, tutelare e valorizzare le produzioni agro-alimentari tipiche toscane che, per la peculiarità e l'importanza territoriale che rivestono, possono contribuire allo sviluppo economico e rurale di numerose aree.

Il sostegno della Regione Toscana alle produzioni di qualità, nel rispetto del consumatore e dell'ambiente, è dimostrato dall'impegno sia nel settore delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Protette, quali strumenti comunitari in grado di garantire l'origine geografica di un prodotto agricolo o alimentare, sia nel settore dell'agricoltura sostenibile con la registrazione di un marchio collettivo "Agriqualità – prodotto da agricoltura integrata" e l'attivazione di un sistema di produzione garantito e controllato.

In tale ambito si colloca anche la collaborazione con Slow Food, che da tempo opera nel settore della biodiversità attraverso l'attività di indagine territoriale e la costituzione di Presidi per alcune produzioni alimentari tipiche a rischio di scomparsa.

I Presidi hanno lo scopo di riunire i pochi e piccoli produttori di un prodotto artigianale, renderli visibili, aiutarli sia con interventi di promozione e comunicazione, sia con sostegni strutturali per il recupero e la funzionalità dell'intera filiera produttiva.

Il progetto dei Presidi è stato fortemente supportato dalla Regione Toscana, che ha messo a disposizione finanziamenti e contatti con il mondo scientifico e con la rete di attori locali. In tale contesto nasce nel 2003 la Fondazione Slow Food per la Biodiversità ONLUS a seguito dell'esperienza di Slow Food, maturata dal 1996 prima con l'Arca ed i Presidi italiani, poi con i Presidi internazionali e con il Premio Slow Food per la Biodiversità.

Scopi della Fondazione, che ha la propria sede ufficiale presso l'Accademia dei Georgofili di Firenze, sono la tutela ed il recupero della biodiversità nel settore agro-alimentare a livello internazionale. >

La Regione Toscana ha voluto e sostenuto la nascita della Fondazione, diventandone partner principale e socio d'onore e dimostrando l'impegno e l'adesione all'iniziativa in termini politici ed economici.

La collaborazione fra la Regione Toscana e la Fondazione si sta incentrando, per il 2004, nella costituzione di due nuovi Presidi internazionali quali il Bue Gigante Istriano in Croazia e lo Slatko di prugne Pozegaca in Bosnia e nella realizzazione di scambi di esperienze tra i produttori di alcuni Presidi toscani e quelli di alcuni Presidi internazionali inerenti l'organizzazione ed il recupero della filiera e l'integrazione fra i diversi attori del territorio. Gli scambi realizzati fino ad ora sono:

Presidio del Pecorino della Montagna Pistoiese, presidio dell'Agnello di Zeri con il presidio di Oscypek, un antico pecorino dei Monti Tatra, in Polonia.

Presidio della Bottarga di Orbetello con il presidio dei Pesci dell'Isola di Robinson Crusoe in Cile e con alcuni pescatori albanesi.

Altri scambi saranno realizzati entro la fine di quest'anno:

Presidio del Pollo del Valdarno con il presidio delle Galline dalle uova azzurre in Cile

Presidio della Cinta senese, Presidio del Prosciutto del Casentino con il presidio della Salsiccia di Mangalica in Ungheria.

Tali iniziative, pur coinvolgendo aree del mondo diseguali per sviluppo economico e livello culturale, si fondano su una solida base comune formata dagli attori locali, definiti come "Comunità del cibo", che rappresentano produttori agroalimentari strettamente legati al territorio d'origine.

Molto spesso le produzioni di queste comunità costituiscono un elemento di identità culturale locale assai efficace e le problematiche che le affliggono hanno molto in comune: difficoltà di ordine igienico-sanitario, di carattere commerciale, di remunerazione adeguata per il lavoro, di riconoscibilità presso il consumatore.

L'obiettivo degli scambi è quello di far sì che produttori di Presidi di diversa nazionalità possano confrontare esperienze agricole ed artigianali simili, raccogliere informazioni, conoscere metodi di produzione nuovi e percorsi di recupero e valorizzazione replicabili nel proprio paese, creando così una "rete di esperienze" importante per l'animazione rurale e sociale. La presenza della Regione Toscana all'appuntamento biennale del Salone del Gusto di Torino che si terrà dal 21 al 28 ottobre presso il Lingotto Fiere a Torino, è un chiaro esempio dell'attenzione che viene posta a queste tematiche.

Lo spazio riservato alla Regione Toscana, presente attraverso l'ARSIA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione nel Settore Agricolo-forestale, è incluso nell'apposita area destinata alla Fondazione Slow Food per la Biodiversità ONLUS ed ai Presidi internazionali, organizzata nell'ambito del progetto Slow Food "Terra Madre" che prevede l'incontro fra tutte le "Comunità del cibo", ovvero i protagonisti dei Presidi internazionali.

L'ARSIA partecipa attraverso attività di comunicazione, informazione, divulgazione, con lo scopo di trasmettere un messaggio ben preciso: l'importanza della tutela e della valorizzazione delle produzioni agricole ed alimentari di nicchia come fulcro per mantenere la biodiversità territoriale, ed il ruolo della Regione Toscana in questo ambito.

Claudio Martini
Presidente Regione Toscana

i Presìdi nel mondo

Totale: 65 progetti in 30 Paesi

Africa

Madagascar - Riso Rosso di Andasibe
Madagascar - Vaniglia di Mananara
Marocco - Olio di Argan
São Tomé e Príncipe - Cacao Monkó

America

Argentina - Mais andino
Argentina - Yacón
Argentina - Patate andine della Quebrada de Humahuaca
Bolivia - Lama andino del Potosí
Bolivia - Noce amazzonica del Pando
Brasile - Cuore di palma Juçara
Brasile - Fagiolo Canapù
Brasile - Guaranà nativo dei Sateré Mawé
Brasile - Umbù
Canada - Grano Red Fife
Cile - Fragola bianca di Purén
Cile - Gallina dalle uova azzurre
Cile - Merken
Cile - Ostrica dal bordo nero di Calbuco
Cile - Pesci dell'isola Robinson Crusoe
Ecuador - Cacao Nacional
Guatemala - Caffè di Huehuetenango
Messico - Amaranto di Tehuacán
Messico - Mais Criollo
Messico - Vaniglia della Chinantla
Perù - Frutta andina
Perù - Patate andine
USA - Formaggi americani a latte crudo
USA - Ostrica Cape May Salt
USA - Manoomin degli Anishinaabeg
USA - Tacchini americani nativi

Asia

Cina - Formaggio di yak dell'altopiano tibetano
India - Olio di senape
India - Riso Basmati di Dehradun
Malesia - Riso Bario

Europa

Bosnia - Slatko di prugne Pozegaca
Croazia - Bue Gigante Istriano
Danimarca - Burro salato artigianale
Francia - Lenticchia della Planèze di Saint Flour
Francia - Maiale Nero di Guascogna
Francia - Pollo Coucou di Rennes
Francia - Rapa nera di Pardailhan
Francia - Rancio secco del Roussillon
Gran Bretagna - Cheddar artigianale del Somerset
Gran Bretagna - Formaggio di Gloucester
Gran Bretagna - Salacche della Cornovaglia
Gran Bretagna - Perry
Gran Bretagna - Vacca Old Gloucester
Grecia - Mavrotragano
Grecia - Niotiko
Irlanda - Formaggi irlandesi a latte crudo
Irlanda - Salmone selvatico affumicato
Olanda - Astice di Oosterschelde
Olanda - Gouda artigianale stravecchio
Olanda - Formaggio di pecora Texel
Polonia - Miele da bere
Polonia - Oscypek
Polonia - Vacca Rossa Polacca
Portogallo - Salsiccia Mirandesa
Spagna - Fagiolo Nero di Tolosa
Spagna - Gamonedo
Spagna - Maiale Euskal Txerria
Spagna - Zafferano di Jiloca
Svezia - Suovas di renna
Svizzera - Zincarlin della Val di Muggio
Ungheria - Salsiccia di Mangalica



Il Presidio dello Slatko di prugne Pozegaca

Dove si trova:

Bosnia-Erzegovina.
Area orientale del Paese, Alta Valle del fiume Drina intorno alla città di Goradze

I produttori:

Cinque donne di Goradze: Aida Zivojevic, Ermina Alic, Branka Obrenovic, Amela Meduseljac, Jasmina Sahovic

I referenti locali:

• Paolo Bolzacchini
Tel. +39 02 38 10 20 60
paolo.bolzacchini@tiscali.it
• Aida Zivojevic
Tel. +387 382 24198
cefa.g@bih.net.ba

Gli obiettivi del progetto:

Oggi cinque donne producono lo Slatko del Presidio, ma il gruppo può crescere: dipende dall'esito della commercializzazione. Per iniziare, il gruppo ha lavorato con donne anziane della zona definendo la ricetta tradizionale: il loro Slatko è preparato sul fuoco di legna in un villaggio fuori Goradze, con prugne coltivate sulle sponde della Drina. Il gruppo delle produttrici creerà una cooperativa anche grazie all'assistenza dell'Ong CEFA (Comitato Europeo per la Formazione e l'Agricoltura), che ha segnalato questo prodotto a Slow Food. Le produttrici cercheranno di vendere lo Slatko in zona (Goradze e Sarajevo) e, con il supporto della Cooperativa Agropodrinje, technical partner del progetto, tenteranno la via dell'esportazione.

Il sostenitore del Presidio:

Regione Toscana

Nella lingua bosniaca "Slatko" vuol dire "dolce", ma la parola si riferisce anche a una conserva sciroppata di prugne dolci e sode, una volta talmente comune da diventare sinonimo di dolcezza.

Oggi, lo Slatko si fa ancora in diverse zone di Bosnia, Serbia, e Croazia ma non è più diffuso come un tempo. Nell'alta valle del fiume Drina, vicino alla città di Goradze, in Bosnia-Erzegovina, la sua interpretazione è particolarmente laboriosa. Le prugne sono lavate con acqua bollente, spellate, quindi i noccioli sono estratti a mano con uno spiedino o un ferro da maglia. Le prugne sbucciate e snocciolate sono immerse in acqua e calce per mezz'ora, affinché divengano sode, e infine bollite in sciroppo di zucchero con fette di limone. Altre varianti dello Slatko prevedono l'aggiunta di chiodi di garofano e noci.

La città di Goradze si affaccia sul fiume Drina, 120 chilometri a sud est di Sarajevo, e si trova nel cuore dell'enclave musulmano: attorno c'è una bassa catena montuosa che confina con la Serbia ed il Montenegro.

L'isolamento fisico e culturale, in passato, ha reso questa zona la sede ideale per l'industria bellica e chimica. Nel 1989, con il governo jugoslavo sono crollate anche le industrie statali e la disoccupazione a Goradze ha superato il 70%. La valle è stata uno dei luoghi più devastati della guerra e, per tre anni, ha subito l'assedio dei Serbi.

Prima del comunismo, l'Alta Valle Drina era una zona celebre per la frutta e, prima ancora, per le vigne: oggi i Goradzeni stanno tentando di recuperare i frutteti abbandonati 50 anni fa.

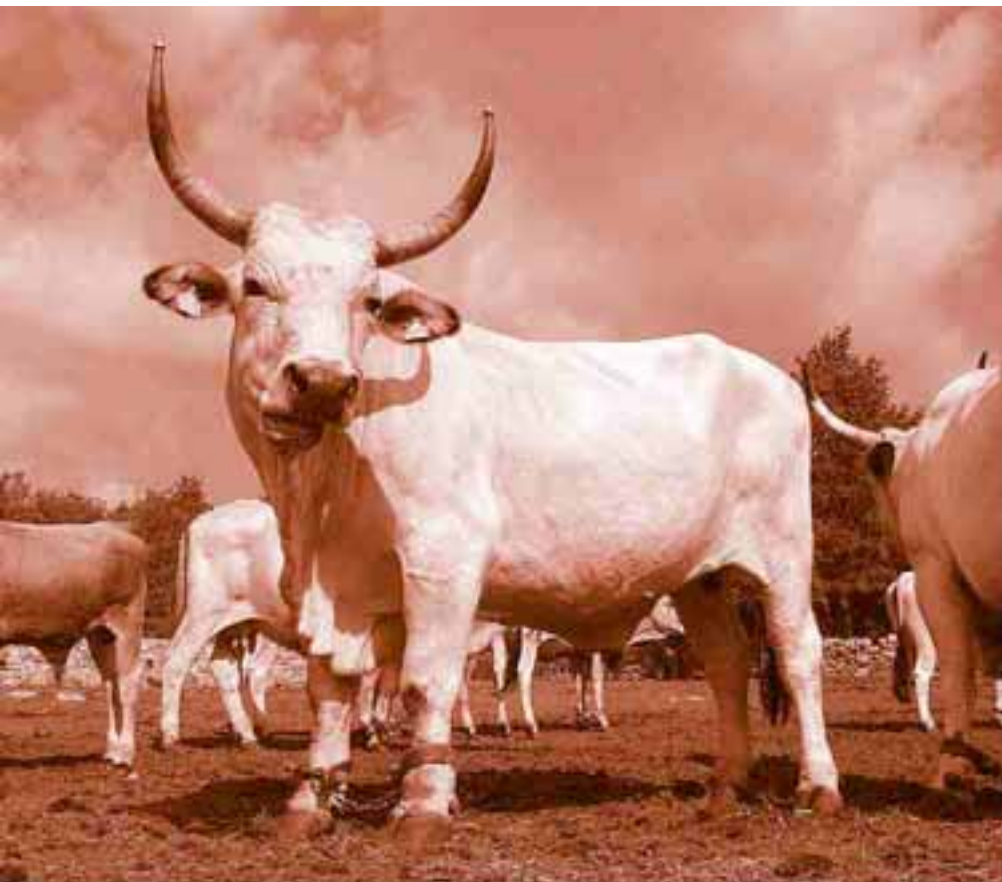
Storicamente lo Slatko era fatto in casa per le occasioni speciali o per le feste, ma ora le donne di Goradze stanno cercando di proporlo sul mercato, trasformandolo in una possibile fonte di reddito. Le prugne Pozegaca, ingrediente base dello Slatko di Goradze, appartengono ad una varietà semi selvatica particolarmente robusta, che viene esportata in Europa (con il nome Franco-Slavo) come base per l'innesto di diverse varietà di prugne da tavola europee. Nell'Alta Valle della Drina, le prugne hanno tre utilizzi: da tavola, per lo Slatko e per distillare la potente bevanda Slivovica.

Lo Slatko di Goradze ha un colore che può variare dal giallo miele al rosa scuro, il gusto è leggero e la consistenza delle prugne cotte è cremosa. Si abbina bene con i formaggi freschi: a Goradze si mangia con il Kaymak (una crema a base di panna cruda simile al mascarpone) o con la feta locale a base di latte di pecora.

Lungo il fiume Drina



Una razza millenaria nei boschi istriani



Il Presidio del Bue Gigante Istriano

Dove si trova:

Croazia
Istria

I produttori:

Quindici allevatori e una macelleria

Il referente locale:

Glauco Bevilacqua
Fiduciario Slow Food
Tel. +385 98501357
comunitacittanova@hi.htnet.hr

Gli obiettivi del progetto:

Per salvare questa reliquia genetica occorre favorirne l'uso come animale da carne: una carne sapida, mazzata, sana e gustosa. Ma, ovviamente, un uso in tal senso richiede prima un congruo ripopolamento e un prezzo remunerativo per gli animali. Un progetto di recupero varato dalla Regione Istria garantirà aiuti economici agli allevatori disponibili a incrementare le mandrie di Bue Gigante Istriano. Nel frattempo saranno organizzate lezioni e corsi sull'alimentazione del bue, sulla macellazione e sulla presentazione e valorizzazione dei diversi tagli per allevatori, macellai e ristoratori.

Il sostenitore del Presidio:

Regione Toscana

Il Bue gigante Istriano, nel dialetto locale "Boscarin", appartiene alla grande famiglia delle razze Podoliche.

L'antenato era quel "Bos taurus macroceros" che popolava migliaia di anni fa le selve dell'Europa orientale e dell'Asia, da cui discese appunto la razza della steppa o razza podolica, che prende il nome dalle alte terre granitiche dell'Ucraina, la Podolia. E, che il bue istriano sia una razza millenaria, lo si intuisce semplicemente osservandone la mole (può arrivare alla tonnellata) e l'incedere, possente e maestoso, con le grandi corna a lira ed il manto bianco-grigio che spicca nel verde dei boschi in cui vive. Animale dalla triplice attitudine, era già utilizzato per il lavoro nei campi dai romani e successivamente, in

modo massiccio, dalla Repubblica Veneta. Ogni anno quasi ventimila buoi venivano requisiti dalla Serenissima per trascinare al piano i fusti di rovere che dovevano servire per allestire le imbarcazioni da guerra. Era la famosa "carrettada": fra Montona e Portole, nel bosco di San Marco, demanio della Serenissima, Venezia faceva crescere le piante di rovere con la cima legata verso il suolo in modo che i tronchi crescessero ricurvi. Così, al momento della bisogna, i mastri d'ascia dell'Arsenale avevano già il fasciame curvato per la costruzione delle galee. Ma il problema era il trasporto giacché, a causa della

forma arcuata, non potevano scendere via fiume. Così si ricorreva alla trazione animale. E proprio la forza straordinaria dei buoi istriani ne garantì la sopravvivenza sino all'avvento dei trattori. Oggi sempre più raramente i manzi, sono castrati per ottenere il Bue Gigante: il mercato per animali da lavoro ormai è scomparso e quello della carne di bue ancora non esiste. Dai cinquantamila capi esistenti prima della Seconda Guerra Mondiale, si è arrivati quasi all'estinzione: oggi sono duecento i buoi che ancora pascolano nell'entroterra istriano.



I sostenitori della Fondazione

Il partner principale è la Regione Toscana, che ha scelto di appoggiare la Fondazione sin dai suoi primi passi.

Soci d'onore

Regione Toscana
Coop Italia

Sostenitori Benemeriti

(adottano un Presidio specifico)

Beppino Occelli – Vacca Rossa Polacca (Polonia)
Castello di Verduno – Gamonedo (Spagna)
Comunità Montana del Trasimeno-Medio Tevere, Condotta Slow Food del Trasimeno e Comune di Corciano – Fagiolo Canapù (Brasile)
Condotta Slow Food di Scandicci – Salsiccia di Mangalica (Ungheria)
Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese – Manoomin degli Anishinaabeg (Stati Uniti)
Consorzio Tutela Vino Lessini Durello – Niotiko (Grecia)
Eurochocolate – Cacao Nacional (Ecuador) e cacao Monkó (Saõ Tomé e Príncipe)
La Montecchia – Salsiccia Mirandesa (Portogallo)
Planeta – Riso Basmati di Dehradun (India)
Provincia di Arezzo – Olio di senape (India) e caffè Jamao (Repubblica Dominicana)
Regione Piemonte – Mais andino e Yacón (Argentina)
Regione Siciliana-Assessorato Agricoltura e Foreste – Vaniglia della Chinantla (Messico)
Regione Veneto
Saclà – Patate andine (Perù)
Sámiid Riikasearvi (Associazione Nazionale dei Sámi) – Suovas di renna (Svezia)
Sette Comuni e il Parco Regionale Delta del Po dell'Emilia-Romagna – Riso rosso di Andasibe e vaniglia di Mananara (Madagascar)
Trace Foundation – Formaggio di yak dell'altopiano tibetano (Cina)
Ventitré produttori del Roero – Oscypek (Polonia)

Sostenitori

Condotta Slow Food dell'Alto Vicentino
Condotta Slow Food di Oristano
Agricoltori del Chianti Geografico
Roberto Anselmi
Apabiol
Araldica
Associazione Produttori di Moscato Passito della Valle Bagnario di Strevi
Camera di Commercio di Benevento
Camera di Commercio di Bolzano
Camera di Commercio di Roma
Camigliano
Cantina Sociale del Dolcetto di Clavesana
Castello Banfi
Cirmont – Centro di Ricerca per la Montagna
Comune di Coggiola
Comune di Conca Casale
Comune di Delia
Comune di Ozieri
Comune di Saracena
Comune di Savona
Comune di Sinagra
Comune di Siniscola
Comunità Montana Alta Val Tanaro
Comunità Montana Appennino Cesenate
Comunità Montana della Media Valle del Serchio
Comunità Montana della Montagna Fiorentina
Comunità Montana dei Monti Dauni Meridionali
Comunità Montana dei Monti Revertino, Tiriolo e Mancuso
Comunità Montana Terminio Cervialto
Comunità Montana Valli Curone Grue e Ossona
Consortium du Noir de Bigorre
Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano
Coop Liguria
Coppo
Donnafugata
Febvre & Co
Feudi di San Gregorio
Gal Le Macine
Gruppo Italiano Vini
Le communautés de communes du Pays de Saint-Flour et de la Planèze
Lurisia
Lungarotti
Menodiciotto Il Gelato
Mulino Marino
Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano
Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga
Parco Nazionale del Pollino
Parco Regionale Delta del Po Emilia-Romagna
Parco Regionale delle Prealpi Giulie
Pasqua Vigneti e Cantine
Provincia Autonoma di Bolzano – Assessorato Economia e Finanze
Provincia di Arezzo
Provincia di Lodi
Provincia di Pistoia
Provincia di Reggio Emilia
Saiagricola-Cascina Veneria
Terre Da Vino



Dal 7 all'11 Giugno 2004, alcuni rappresentanti del Presidio del Pesce dell'Isola Robinson Crusoe (Cile), insieme ai colleghi di un'associazione di pesca albanese, hanno visitato i Presidi della Bottarga di Orbetello e del Palamita del mare di Toscana.

L'idea di promuovere questi incontri è nata dalla consapevolezza che i problemi di chi pratica la piccola pesca nella laguna di Orbetello, o al largo delle isole toscane, non sono diversi da quelli dei piccoli pescatori albanesi o cileni. E dalla convinzione che le soluzioni adottate dai primi possano servire da esempio e stimolo per queste realtà lontane.

Al centro degli incontri non c'era un generico approccio alle problematiche della pesca, ma i temi dell'acquacoltura sostenibile e della valorizzazione delle risorse ittiche attraverso la produzione di trasformati di qualità. Questa è stata la scommessa vinta dagli Orbetellesi e, su scala più piccola, dai pescatori di Palamita: dare valore aggiunto alle risorse locali, trasformando la materia prima in prodotti di alta gastronomia. Così è stato per le uova di cefalo, lavorate per ricavare la bottarga, e per il Palamita, che ha trovato la sua migliore espressione lessato e conservato sott'olio.

Il nome dell'isola Robinson Crusoe (nell'arcipelago Juan Fernandez) è legato all'avventura di Alejandro Selkirk, diventata mitica grazie al romanzo di Defoe. Quasi tutti i suoi abitanti sono pescatori. E ogni pescatore monta le trappole - *trampas* - gabbie di legno rettangolari - e le cala a 50, 100 metri di profondità per catturare le aragoste (*Janus Frontalis*), la risorsa ittica più importante e anche la sola ad avere un mercato. Ma gli stock si riducono di anno in anno, mentre molti altri ottimi pesci e crostacei endemici dell'isola - dal granchio dorato al riccio nero, dalla breca alla vitriola - sono usate quasi esclusivamente come esca. Di qui l'idea di creare un Presidio non legato a un prodotto, ma alle diverse tipologie di pesci catturate nelle sue acque. In questo caso, infatti, l'obiettivo è differenziare, introdurre una pesca più equilibrata e salvare un ecosistema senza uguali al mondo.

Per i pescatori albanesi della laguna di Narta i problemi sono ancora più grandi. Si tratta di un'area molto particolare per la vegetazione, l'avifauna, l'agricoltura, le potenzialità turistiche (nel centro della laguna c'è un'isoletta con una magnifica chiesa bizantina e tre monaci sono tornati ad abitarla dopo la caduta del regime). Qui si pescano anguille e orate molto particolari, dalla carne soda e gustosa, che nascono e crescono nella laguna salmastra. Ma la pesca è ridotta, non esiste nessuna forma di allevamento e non ci sono trasformati (eccetto una piccolissima produzione di bottarga di muggine realizzata a livello familiare).

La visita ha riempito di speranza i pescatori cileni e albanesi e ha reso chiaro a tutti una serie di elementi importanti.

Primo: le risorse ittiche non sono infinite e, senza una loro gestione oculata, rischiano di non rinnovarsi più.

Secondo: la pesca è un'attività a basso reddito e, perché diventi economicamente redditizia, occorre dare valore aggiunto ai prodotti (realizzando, quando è possibile, trasformati in loco) e magari inventarsi attività collaterali, come il piccolo punto vendita e l'osteria gestita dai pescatori Orbetellesi.

E alla fine, tutti hanno brindato a queste prospettive proprio seduti ai tavoli di questa osteria semplicissima e accogliente, ricavata sul molo da un vecchio magazzino in legno, di fronte alla laguna.

La pesca non basta

Presidio del pesce dell'isola Robinson Crusoe

Dove si trova:

Cile. Arcipelago Juan Fernandez.
Isola di Robinson Crusoe

I produttori:

Ottantaquattro pescatori, riuniti nel *Sindicato de trabajadores independientes de pescadores artesanales Archipiélago de Juan Fernández* (presidente, Hugo Arredondo Schiller).

Il referente locale:

Francisco Klimscha
Fiduciario Slow Food di Santiago del Cile
Tel +56 99198471
slowfoodchile@hotmail.com

Gli obiettivi del progetto:

Nelle acque dell'isola si trovano molti pesci, molluschi e crostacei interessanti, ma finora soltanto l'aragosta è stata valorizzata. Così, pesci ottimi – come la breca – sono usati quasi esclusivamente come esca.

Il Presidio è nato per tutelare un ecosistema unico e una realtà straordinaria di pesca esclusivamente artigianale. L'obiettivo è quello di far conoscere le risorse ittiche dell'isola nel loro insieme, senza puntare esclusivamente sulla pesca dell'aragosta, che alla lunga – nonostante le limitazioni attuali sulla stagione e sulla dimensione degli animali – rischia di comprometterne gli stock. E' fondamentale inoltre fare pressione perché nasca una riserva marina che vieti l'ingresso in queste acque alle imbarcazioni industriali.





Pastori in rete

“Italia”, in polacco, si dice “Wlochi”: senza traduzione non c’è modo di intendersi, non si può neppure intuire il significato di questa strana lingua. Per questo, nella primavera del 2004, il fiduciario polacco Jacek Szklarek è sceso in Wlochi, traducendo con pazienza ogni parola di un piccolo gruppo di artigiani, arrivati in rappresentanza del Presidio polacco dell’Oscypek, un formaggio affumicato a forma di fuso prodotto sui Monti Tatra.

Finora questo Presidio si era occupato dell’Oscypek, ma il formaggio non basta a salvare la loro tradizione e a preservare l’antica razza da cui si ottiene il latte: la pecora della Montagna Polacca. Per rendere sostenibile e remunerativo il loro lavoro, è fondamentale integrare la vendita del formaggio con quella degli agnelli, trovando sbocchi commerciali per la loro carne straordinaria. Ecco quindi l’obiettivo del viaggio realizzato in Toscana e in Veneto: comprendere come funziona un macello artigianale, come si producono pecorini a latte crudo, come si valorizzano la carne e il latte degli ovini autoctoni.

Oggi la ristorazione polacca ricorre esclusivamente ad agnelli provenienti dalla Nuova Zelanda e quelli dei Monti Tatra sono acquistati presso i pastori a prezzi bassi e rivenduti dai commercianti in modo anonimo.

La visita in Italia inizia con Zeri, piccolo paese in provincia di Massa-Carrara, dove si alleva da tempi antichi la pecora Zerasca e dove gli agnelli sono nutriti con il latte materno e portati al pascolo con la madre. Qui il percorso è in una fase preliminare, ma la volontà degli allevatori, delle istituzioni e delle autorità sanitarie è molto chiara: si va verso il piccolo macello autonomo. La seconda tappa è un po’ più a sud, presso i pastori della Montagna Pistoiese, là dove la situazione ricalca quella dei Monti Tatra: si fa pecorino a latte crudo, ora che esiste il Presidio si vende bene, ma non basta. Bisogna puntare anche sugli agnelli della pecora Massese allevati al pascolo di montagna.

E infine una tappa in Veneto, per conoscere la realtà dell’agnello di Alpago, dove finalmente si è iniziato a macellare in zona – trovando sbocchi decisamente interessanti – e dove questo agnello dal pelo riccioluto e maculato è diventato ingrediente cardine della migliore ristorazione locale.

Queste visite, naturalmente, hanno previsto assaggi, comparazioni, discussioni: meglio il cosciotto di Alpago al forno o l’antica cottura nei tecci dello spezzatino di Zeri o lo spiedo polacco? Inevitabili e simpatiche le comparazioni, ma inutili: tutti questi agnelli dei Presidi sono quanto di meglio questa tipologia di carne può offrire. Meritano dunque di essere riconoscibili e pagati il giusto.



Dalle Ande agli Appennini



Presidio della gallina dalle uova azzurre

Dove si trova:

Cile.
Regioni di Bio Bio e Araucaria (IX Regione)

I produttori:

Dodici allevatrici, riunite in un gruppo di *Curadoras de Semillas* e impegnate anche nel recupero di varietà vegetali autoctone

I referenti locali:

- Francisco Klimscha
Fiduciario Slow Food di Santiago del Cile
Tel. +56 99198471
slowfoodchile@hotmail.com
- Max Thomet (Ong CET SUR)
Tel. +56 45 248835
mthomet@cetsur.org

Gli obiettivi del progetto:

Il Presidio, nato in collaborazione con l'Ong locale CET SUR, che ha sede a Temuco e che da molti anni lavora per il sostegno e la valorizzazione delle tradizioni Mapuche, cercherà di valorizzare le uova azzurre o verdi come prodotti naturali e salubri. Nello stesso tempo appoggerà le ricerche per la selezione della razza storica Araucana. Per fare questo si avvarrà dell'opera delle *Curadoras de Semillas*, figure fondamentali nell'economia agricola del sud del Cile, in quanto depositarie e custodi della biodiversità vegetale ed animale di quelle regioni. Le *curadoras* allevano nuclei di polli dalle uova azzurre, commercializzeranno le uova possibilmente sul mercato nazionale e collaboreranno alle iniziative di studio e selezione.

Dopo i pescatori dell'isola Robinson Crusoe, arriveranno in Toscana le *Curadoras de Semillas* della zona di Temuco. E Temuco, capitale della IX regione cilena, è esattamente a ridosso della Cordigliera. Quando si percorre "il paese sottile", le Ande sono sempre di fianco: i picchi nevosi dei vulcani fanno da quinta spettacolare, compagni di viaggio maestosamente incombenti.

Non è facile per donne che vivono in campagna, allevando polli e conservando gelosamente in piccoli orti le piante che servono alla cucina e alla medicina, staccarsi da queste montagne per attraversare l'oceano e visitare gli allevatori del pollo del Valdarno.

La ragione di questo incontro fra mondi nasce dall'esigenza di fornire alle *Curadoras* un buon esempio di valorizzazione – culturale ed economica – di una razza avicola. Il pollo del Valdarno era stato espulso

dal mercato per le solite ragioni: poco adatto all'allevamento intensivo, di crescita lenta, bisognoso di spazi aperti. Lo stesso succede in Cile, dove la più antica, forse, la più misteriosa delle galline australi, l'Araucana, si va perdendo in una babele di incroci e dove, finora, nessuno è riuscito a dare importanza a quel fenomeno incredibile delle uova colorate. Solo l'Araucana,

infatti, conferisce al guscio, sfumature azzurre o verdoline. A prescindere dai caratteri somatici degli animali, che sono ormai molto differenti, esiste un elemento che accomuna tutte le galline capaci di deporre uova colorate: l'insofferenza all'allevamento intensivo. E questo aspetto, di fatto, trasforma il colore in un infallibile marchio di qualità. Le allevatrici cilene raggiungeranno la Toscana per capire come si può sviluppare un allevamento redditizio, quali problemi affrontare per

macellare i polli, quali sono gli sbocchi commerciali per uova naturalmente biologiche. Ma anche per apprendere il lavoro di selezione della razza svolto grazie università e istituzioni locali, e l'importanza degli "Agricoltori Custodi", un gruppo di contadini che conserva varietà vegetali locali e promuove l'allevamento del pollo del Valdarno (con finalità dunque molto simili a quelle delle *Curadoras*).

A loro volta, gli allevatori del Presidio valdarnese andranno all'ombra dei vulcani a confrontarsi con una cultura popolare ancora molto forte. L'incontro fra queste due comunità può benissimo simboleggiare cosa si intende per nuova agricoltura: quella che sa mettere assieme le moderne esigenze dell'economia con le pratiche sostenibili di chi con la terra ha da sempre un rapporto vitale, rispettoso e non consumistico.

Presidio della Salsiccia di Mangalica

Dove si trova:

Ungheria, *Puszta*, pianura ungherese nella regione di Kinkusag, a sud di Budapest

I produttori:

Undici allevatori e norcini, riuniti in un'associazione e provvisti di certificazione biologica

I referenti locali:

- Gabor Lövei
Tel. +45 58113436
gabor.lovei@agrsci.dk
- Olga Rendek
Tel. +36 76710962

Gli obiettivi del progetto:

Il Presidio (in ungherese si traduce *Oltalom*) è nato per valorizzare questa razza antichissima e dalle ottime qualità, ma anche la tradizionale salsiccia della *Puszta* ungherese. Il punto di partenza è una realtà piccola, ma organizzata molto bene. Si tratta di una manciata di piccolissimi allevatori e trasformatori riuniti in una cooperativa che ha già ottenuto la certificazione biologica. Il Presidio li aiuterà a promuovere i loro prodotti incrementando così, poco per volta, il numero dei capi allevati e lavorerà per riunire, via via, anche altre realtà ungheresi impegnate nella salvaguardia di questa razza.

Il sostenitore del Presidio:

Condotta Slow Food di Scandicci

Per capire se la carne di maiale è di buona qualità, bollitela. Il lesso dei suini allevati nei moderni lager è ributtante all'odore e insapore in bocca. Invece, nella *puszta* ungherese, a Kinkusag, dove abbiamo visitato il Presidio della salsiccia di Mangalica (da leggersi "mangàliza"), ci hanno ricevuti con un'abbondante zuppa di verdure con carne di maiale lessa. Una meraviglia.

Il merito è tutto della qualità di quegli antichi suini ungheresi: grassi, paciosi, dal vello folto e riccioluto. Un tempo diffusa in tutta l'area danubiana, oggi la Mangalica sopravvive grazie alla tenacia di alcuni allevatori, che sanno valorizzare le carni con salumi di qualità. Espulsa dalle filiere produttive – cresce lentamente, non tollera la stabulazione, predilige cibi naturali – oggi può diventare una risorsa per quella manciata di allevatori che si sono dati rigide regole di allevamento e trasformazione. La salsiccia – preparata macinando lardo e parti magre, aggiungendo paprika dolce o piccante e altre spezie – è il pezzo forte di questa tradizione norcina. Insaccata nel duodeno del suino (può raggiungere anche la lunghezza di un metro) viene affumicata al fumo freddo di legno di quercia o faggio.

Nell'inverno del 2004, i produttori della *puszta* arriveranno in Italia per incontrare i Presidi toscani della Cinta Senese e del Prosciutto del Casentino. La Cinta è un maiale antico, immortalato in un affresco del trecento dal Lorenzetti, quasi scomparso e poi ripreso da un gruppo di volenterosi: convinti che la grande salumeria toscana non poteva prescindere da quegli animali neri cintati di bianco. E non per nostalgia delle antiche cose, ma perché quei suini rustici esigono terra libera, spazio e possibilità di grufolare. E tutto questo si traduce in qualità delle carni.

L'esperienza toscana sarà utile per convincere il gruppo ungherese che anche una produzione marginale come quella dei suini bradi può dare eccellenti riscontri economici. La visita nel Casentino completerà il percorso offrendo utili spunti per migliorare le fasi di trasformazione e stagionatura dei prosciutti (con la Mangalica, infatti, si produce salsiccia, ma anche pancetta e prosciutti).

Nel 2005 tutti i produttori coinvolti in questo scambio si recheranno nella *dehesa* spagnola per visitare l'università dell'allevamento brado e del prosciutto, rappresentata dal lavoro del Consorzio Rel Iberico, che raccoglie il fior fiore dei produttori di *Jamon Iberico*.

Paprika e finocchietto



brevi della Fondazione

28-30 maggio 2004 > La lenticchia Bionda della Planèze di Saint-Flour a Dolceacqua

Le vie di Dolceacqua, piccolo borgo del Ponente ligure, hanno ospitato, dal 28 al 30 di maggio, una tre giorni di appuntamenti, cene a tema e degustazioni guidate. Il mercato ha accolto una selezione di prodotti dei Presidi da Liguria, Lombardia, Piemonte, Emilia e Toscana. Ospite d'onore, la lenticchia Blonde de la Planèze, un Presidio avviato in Francia alla sua prima apparizione in una manifestazione targata Slow Food.

14 giugno 2004 > Roero e Oscypek presentati a Varsavia

La "strana coppia", vini del Roero e Oscypek, il formaggio dei monti Tatra, ha conquistato Varsavia. Lunedì 14 giugno, nella cornice di un settecentesco forte dismesso nel cuore della capitale polacca, si è svolta una serata conviviale organizzata dal responsabile Slow Food per la Polonia, Jacek Sklarek e curata dal ristorante Chianti, uno dei più celebri locali di Varsavia. Il protagonista, naturalmente, è stato l'Oscypek, servito a tocchetti come antipasto e poi grigliato, accompagnato da alcune salse tradizionali. L'Arneis di Cà Rossa e il Roero Superiore di Malvirà, due delle 23 aziende roerine che hanno sostenuto il presidio dell'Oscypek, hanno accompagnato i piatti della serata, ottenendo grande successo.

5 agosto 2004 > Arrivano i casari dal Tibet

Un casaro svizzero (Ernst Hostenstein), un tecnico italiano dell'associazione di veterinari AVEC (Massimo Mercandino) e un giovane casaro piemontese (Andrea Adami), nell'estate 2004, hanno lavorato in un piccolo caseificio sull'altopiano del Qinghai-Tibetano, a 4500 metri di altitudine. L'obiettivo del Presidio — nato grazie al sostegno della Fondazione Trace — era sperimentare la lavorazione di un formaggio a lunga stagionatura a base di latte di yak. I primi risultati,

presentati al Salone del Gusto 2004, sono incoraggianti. Nei prossimi anni bisognerà continuare la sperimentazione, verificare le risposte del mercato locale e superare i problemi doganali, per commercializzare questo formaggio anche nei Paesi occidentali.

30 agosto 2004 > Claudio Martini a Cracovia

Il Presidente della Regione Toscana Claudio Martini, durante la sua visita ufficiale in Polonia e Romania, ha incontrato Slow Food Polonia. Martedì 31 agosto la delegazione toscana è stata ricevuta a Cracovia dal responsabile di Slow Food Polska Jacek Szklarek presso il ristorante Pod Aniolami ("Sotto gli angeli").

All'incontro hanno partecipato tutti i Presidi polacchi: il più antico e consolidato, quello del formaggio Oscypek dei Monti Tatra, e quelli in fase di avvio: la vacca Rossa Polacca salvata dai monaci cistercensi di Szczyrzycu e il miele da bere, bevanda ancora più antica della vodka.

10-12 settembre 2004 > Food and Drink Festival, a Ludlow

Il Ludlow Food & Drink Festival si svolge ogni anno a Ludlow, nel sud est dell'Inghilterra, raccogliendo più di 25 mila visitatori. La sua decima edizione ha visto la partecipazione di più di cento piccoli produttori, la presentazione ufficiale del Presidio del Perry (antico sidro di pere prodotto nella zona) e Laboratori del Gusto con prodotti di Presidi e dell'Arca del Gusto inglese. Il Festival ha inoltre ospitato stand espositivi di molti Presidi: il salmone selvatico affumicato irlandese, i formaggi irlandesi a latte crudo, il Cheddar artigianale del Somerset, il formaggio di Gloucester e, naturalmente, il Perry.

24-26 settembre 2004 > Il Festival dei formaggi inglesi

Il British Cheese Award and Festival (Woodstock, Inghilterra) ha offerto più di mille formaggi in degustazione e vendita, presso il Blenheim Palace, nella contea di Oxford. Il Festival — dedicato alla promozione non solo dei formaggi, ma anche di altre specialità, come carni, birre e sidro — per la seconda volta ha ospitato i Presidi Slow Food: le Salacche della Cornovaglia, il Cheddar artigianale del Somerset, il formaggio di Gloucester e il Perry.

18 settembre 2004 > Da Porvenir ad Alba

Nel gennaio del 2004 Federico Molinari, pasticcere del Laboratorio di Resistenza

Dolciaria (Alba, Piemonte) ha trascorso dieci giorni tra le comunità di raccoglitori del Presidio della noce amazzonica del Pando, si è addentrato nella foresta per seguire le fasi della raccolta e ha aiutato le donne nella preparazione dei loro dolci tradizionali. Nella cittadina di Porvenir, ultimo avamposto prima dell'infittirsi della selva, ha allestito un laboratorio e ha fatto scuola a 14 allievi, incoraggiandoli a usare le materie prime locali. Nel mese di settembre dello stesso anno due produttrici (Nacira Ortiz Guaris e Shirley Segovia Assis) si sono trasferite in Italia e, per una ventina di giorni, hanno seguito i lavori di Federico per conoscere i segreti della sua arte pasticceria, ma anche per capire meglio come è possibile allestire e gestire un laboratorio artigianale.

19-25 ottobre 2004 > I Presidi al Salone del Gusto e a Terra Madre

Ed ecco, infine, l'evento più importante dell'anno: 65 Presidi internazionali, in rappresentanza di 30 Paesi, e 198 Presidi italiani approdano a Torino in occasione del Salone del Gusto e di Terra Madre (Incontro mondiale fra le comunità del cibo). In un grande Bistrot del Mondo si degustano tutti i prodotti che richiedono manipolazioni e cotture: caffè, gelati, succhi di frutta, frullati, cocktail, risi, carni, legumi, pesci e così via.

8 novembre 2004 > Il Ministro svedese presenta il Presidio del Suovas di renna

Il Presidio del Suovas di renna sarà il protagonista di due eventi di grande importanza. Si tratta di due conferenze stampa che si svolgeranno l'8 (a Stoccolma) e il 9 novembre (a Östersund, capoluogo Sámi). Interverranno il Ministro dell'agricoltura svedese Ann-Christin Nykvist, il presidente di Slow Food Carlo Petrini e il capo dell'Associazione Sámi, Per Gustav Idivuoma. Modererà le conferenze la giornalista svedese Stina Lundberg Dabrowski. La cena dell'8 e il buffet del 9 novembre saranno a base di Suovas, una preparazione di carne di renna, salata e affumicata, ma soprattutto, un prodotto simbolo della cultura dei Sámi, l'etnia originaria del nord Europa conosciuta in Italia con il nome di Lapponi.



La Fondazione Slow Food difende la biodiversità alimentare e le tradizioni gastronomiche di tutto il mondo

promuove un'agricoltura sostenibile, rispettosa dell'ambiente, dell'identità culturale dei popoli e del benessere animale; rivendica la sovranità alimentare, ovvero il diritto delle singole comunità di decidere cosa coltivare, produrre e mangiare.

La Fondazione è nata a Firenze, grazie al sostegno della Regione Toscana e ha la propria sede ufficiale presso la prestigiosa Accademia dei Georgofili.

Figlia di Slow Food, ma con una propria autonomia statutaria, economica e amministrativa, finanzia i progetti realizzati per la tutela della biodiversità: l'Arca del Gusto, i Presìdi e il Premio.

www.fondazione Slow Food.it
www.Slow Food.it

Sede ufficiale
Accademia dei Georgofili
Logge Uffizi Corti
50122 Firenze

Sede operativa
Slow Food
Via della Mendicizia Istruita, 14
12042 Bra (Cn)
Tel. +39 0172 419611
Fax +39 0172 421293

Per offrire un contributo
c/c 000001505088
ABI 06095 CAB 46040 CIN L
Cassa di Risparmio di Bra