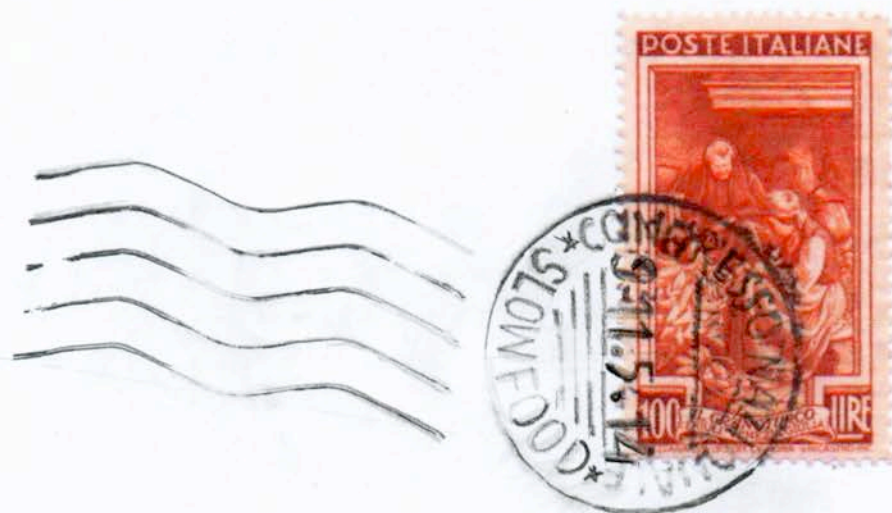




Slow Food[®]
Friuli Venezia Giulia

PROGRAMMA DI ATTIVITÀ
Progetto 2014-2018



Questo documento è stato redatto da Massimiliano Plett, Giorgio Dri e Fabio Pogacini, che hanno ricoperto nel quadriennio 2010-2014 le cariche di presidente regionale Slow Food, vicepresidente e segretario, con la collaborazione di Gianna Buongiorno e Sebastiano Micolini (tutti candidati a formare il prossimo comitato esecutivo regionale).

A rappresentare la regione Friuli Venezia Giulia nel Consiglio nazionale Slow Food viene delegato Massimiliano Plett. Il documento registra il bilancio dell'attività svolta e riporta gli obiettivi, di rilievo nazionale e regionale, che l'associazione si prefigge di perseguire nel prossimo quadriennio. Sugli impegni futuri non intende essere esaustivo e quindi si presenta come un contributo aperto alla valutazione e discussione assembleare, alla quale è lasciata la possibilità di integrarlo, emendarlo, cambiarlo: assumerà così carattere definitivo (e quindi impegnativo per i dirigenti che verranno eletti) solamente dopo il Congresso regionale che si svolgerà a Bagnaria Arsa il 26 marzo 2014.

INTRODUZIONE

Qualcuno forse ricorderà i francobolli della serie “Italia al Lavoro”, emessi alla fine del 1950, che hanno affrancato cartoline e lettere negli anni Cinquanta-Sessanta ⁽¹⁾. La serie associa ciascuna regione d’Italia a un mestiere, un’attività lavorativa (artigianale o manifatturiera), un prodotto dell’attività primaria (coltivazione della terra, allevamento, pesca).

Di tutte le regioni, un gruppo di francobolli (di minimo valore: da 50 centesimi a 15 lire) è dedicato a quelle del nord (Piemonte, Lombardia, Veneto, Valle d’Aosta, Liguria) identificate con attività di officina, di cantiere, di marineria, di fucina. Le regioni centro-meridionali sono raffigurate attraverso i lavori agricoli: Puglia: la vendemmia, 30; Basilicata: olive, 35; Lazio: carro a vino, 40; Umbria: l’aratro, 55; Marche: il raccolto 60; Emilia Romagna: la canapa, 65. Ancora legate alle attività primarie sono i francobolli della Sicilia (arance, 25 lire) e della Sardegna (il gregge, 50).

I francobolli di maggiore importo (e sicuramente di minore diffusione, stante le tariffe postali allora vigenti, tanto che si potrebbe parlare di una emissione elitaria) sono riservati alla regione Friuli Venezia Giulia ⁽²⁾: il granoturco, 100 lire e al Trentino Alto Adige: il legnaiolo, 200.

Curiosamente, già nell’immaginario collettivo di chi ha ideato questo “omaggio” al lavoro italiano, la nostra regione era associata alla coltura del mais (granoturco). Forse perché le industrie locali (siderurgia, navali, elettrodomestici) non erano in grado di competere con quelle delle altre regioni italiane o non si erano ancora sviluppate; forse perché altri prodotti del lavoro nei campi non erano così caratteristici e diffusi come da noi come la “pannocchia” (materia prima, fra l’altro, di una pietanza: la polenta, che effettivamente ha rappresentato, nel corso degli ultimi secoli di storia locale, la base dell’alimentazione).

LA QUESTIONE OGM NEL FRIULI VENEZIA GIULIA

Passando dal secondo dopoguerra a oggi possiamo constatare come il granoturco (significativamente i suoi modi di coltivazione) e la nostra regione siano ancora al centro dell’attenzione e del dibattito nazionale. Possiamo constatare come il mais contrapponga chi difende i metodi tradizionali e chi intende sperimentare semi transgenici ⁽³⁾, con prese di posizione che molte volte paiono preconcette piuttosto che elaborate sulla base di studi scientifici e valutazioni ambientali e paesaggistiche. Tutto ciò ha avuto origi-

ne nel 2013, dopo che a Vivaro sono state poste a dimora coltivazioni di mais Ogm e tutti noi ci auguriamo non acquisiscano consensi tra i consumatori.

Questa nuova realtà si pone di fronte ai soci di un'associazione (Slow Food), che della "tutela della biodiversità" ha fatto il fulcro delle proprie sensibilità, come una questione molto dirimente tra motivi del rifiuto e ragioni dell'accettazione.

Per evitare che il confronto sulle colture Ogm (di cui il mais è uno dei prodotti principali, coprendo un terzo circa delle coltivazioni transgeniche) continui a registrare una esposizione di slogan (talvolta ripetuti senza una reale conoscenza delle varie questioni tecniche, scientifiche, economiche, territoriali coinvolte), **le condotte di Slow Food della regione Friuli Venezia Giulia ritengono di porre il problema della "coltivazione di mais Ogm" al primo posto della prossima futura attività.** Correlato a questo impegno è l'auspicio che anche il livello nazionale assuma questo obiettivo come primario, approfondendo le ragioni che attualmente contrappongono le istanze ambientaliste e quelle delle multinazionali, compresi quei produttori favorevoli all'Ogm ma non insensibili alle preoccupazioni di Slow Food sulla tutela della biodiversità. Un confronto che interessi la comunità scientifica, le associazioni ambientaliste, le rappresentanze dei produttori e dei consumatori.

La partecipazione, sperabilmente forte e interessata, dei soci alla definizione delle scelte di programma per il quadriennio 2014-2018 può diventare l'occasione per mettere a fuoco i principali elementi del dibattito in corso sulle colture transgeniche ed è auspicabile che proprio nel corso delle assemblee di condotta e regionale si possano chiarire meglio le posizioni delle persone contrarie e degli operatori favorevoli all'Ogm.

Per dare un contributo a porre attenzione a tutti gli aspetti della questione, abbiamo sintetizzato alcuni motivi (la cui posizione gerarchica nell'elenco – che è aperto e integrabile – non indica una scala di priorità o di importanza) che pongono interrogativi, timori e prospettive, immaginando che il dibattito che si aprirà e le risposte che verranno date contribuiranno a definire meglio il giudizio e forniranno ai soci e non soci gli strumenti per rispondere con competenza alle domande fondamentali sulle colture Ogm.

- La coltivazione di organismi geneticamente modificati provoca reali contaminazioni alle coltivazioni tradizionali? A tal proposito, che risultati hanno dato le rilevazioni lo scorso anno fatte sui terreni limitrofi a quelli coltivati a mais Ogm?

- È possibile la coesistenza fra agricoltura convenzionale e Ogm?

- La contaminazione (nelle forme, dimensioni e pericoli accertati) è l'unico (o uno dei) motivo di aggressione genetica delle coltivazioni limitrofe? Quindi, in che misura la coltivazione Ogm mette a repentaglio la conservazione della biodiversità?
- Allo stato delle attuali conoscenze scientifiche l'inquinamento genetico introdotto nelle coltivazioni transgeniche è trasmissibile anche alle persone? È un inquinamento che può alterare altre specie viventi? Sotto questo profilo, la salute pubblica è messa in pericolo?
- Le qualità alimentari (organolettiche, nutrizionali...) delle coltivazioni Ogm come si rapportano con quelle delle coltivazioni tradizionali? Ci sono fattori che migliorano o peggiorano tali qualità?
- Valutando, separatamente e complessivamente, costi delle sementi, fabbisogno idrico necessario, quantità e qualità di trattamenti antiparassitari richiesti, quantità di fertilizzanti impiegati..., quali differenze si possono rilevare fra i due metodi colturali?
- In quale delle fasi della coltivazione Ogm si evidenzia la dipendenza dei coltivatori dai fornitori (semina, trattamenti, concimazioni...)? Come si concilia questa dipendenza rispetto alla storica capacità del coltivatore di domesticare, selezionare e utilizzare i propri semi, e quindi di migliorare e incrementare la produzione con ibridazioni naturali? Quanta di quella che riconosciamo essere la storica cultura contadina è posta in pericolo dall'adozione di semine di organismi geneticamente modificati?
- Le coltivazioni Ogm comportano di fatto la dipendenza dalle multinazionali che forniscono semi, concimi, trattamenti fitosanitari? Tale scelta esproprierebbe in modo irreversibile la conservazione dei saperi contadini, storicamente acquisiti e tramandati?
- Nella nostra regione ci sono territori che, per dimensione areale, disponibilità idriche, situazioni pedologiche favorevoli, si prestano alla coltivazione intensiva e garantiscono al coltivatore una remunerazione che può competere con quella ricavata dall'agricoltura estensiva su appezzamenti vasti?
- Quali ricadute in termini ambientali e paesaggistici può comportare l'adozione di colture Ogm rispetto alla varietà di coltivazioni tradizionali, che possiamo considerare come il risultato dell'azione millenaria dell'uomo sul territorio, che con il proprio lavoro, agricolo e non, ha plasmato i caratteri del paesaggio? Il paesaggio agrario delle colture transgeniche potrebbe portare nella nostra regione alla desertificazione vegetale e alla semplificazione ambientale (similmente a quanto avvenuto a seguito dei riordini fondiari)?
- La convenienza economica delle produzioni Ogm è funzionale alla dimensione dei terreni coltivati (oltre la soglia di ... ettari?) oppure vale a prescindere? La convenienza economica dipende poi dalla destinazione commerciale del prodotto ottenuto?

- Le coltivazioni Ogm sono destinate alla produzione di basi alimentari umane oppure sono prevalentemente finalizzate all'alimentazione animale e alla produzione di combustibili (biomasse, biogas...)?

- La meccanizzazione agraria è diversa tra coltivazioni tradizionali e coltivazioni Ogm?

L'adozione di coltivazioni transgeniche richiede nuove strutture di servizio e di supporto alla coltivazione che possono produrre nel paesaggistico agrario alterazioni impattanti?

- Come si può porre di fronte all'ingegneria genetica l'associazione Slow Food che fra l'altro ha fatto della tutela della biodiversità una delle ragioni di forza ed esistenza?

Con l'atteggiamento propositivo che ci contraddistingue, la domanda alla quale contiamo di rispondere è: con quali attività *slow* (che comprendono militanza, convivialità, tutela e valorizzazione delle tradizioni) riusciremo a sensibilizzare i consumatori?

UN BILANCIO DI QUANTO È STATO FATTO NEL QUADRIENNIO TRASCORSO

Rispetto al programma "3 + 21 + 4", che l'attuale gruppo direttivo uscente aveva elaborato (e che era stato votato nell'assemblea svoltasi a Buttrio nel maggio 2010), possiamo anticipare che il bilancio di quanto fatto porta a un giudizio sostanzialmente positivo e a una sostanziale conferma della validità degli impegni allora assunti.

Seguendo l'esposizione di quel documento, possiamo dire che sono risultati conseguiti gli obiettivi indicati nel capitolo "*Eventi e manifestazioni*". Dato per scontato che ogni condotta ha attivato eventi di carattere locali, diversificati per tipologia e modalità di coinvolgimento dei soci (dalle cene alle degustazioni, dalle visite a cantine alle escursioni enogastronomiche), va detto che Slow Food Friuli Venezia Giulia ha avuto un ruolo di rilievo nella organizzazione (o partecipazione) a manifestazioni complesse, di rilievo provinciale e regionale. In queste occasioni vi è stato un forte coinvolgimento di soci e una generale positiva ricaduta verso l'associazione.

Anche il tema delle "*Nuove condotte*" ha registrato fatti positivi. L'apertura della condotta di Carnia e Tarvisiano (dedicata a Gianni Cosetti, ristoratore di Tolmezzo, che possiamo considerare un anticipatore delle "filosofie" di Slow Food sul territorio) e la riattivazione di quella di Cormons e Gorizia rappresentano un risultato di grande rilievo perché riportano la presenza dell'associazione in territori – per motivi diversi – strategici. La prima interessa un territorio a bassa densità demografica ma ad altissima ricchezza di biodiversità (ne sono conferma i prodotti della montagna presenti nell'Arca del Gusto e fra i

Presidi); la seconda si rivolge alla parte della regione vocata alla produzione vinicola, con tantissime eccellenze soprattutto nei vini bianchi (ne è conferma la massiccia presenza di produttori alle storiche manifestazioni Super Whites). Di rilievo è stato anche il recente accorpamento della Bassa Friulana, del Cividalese e di Udine in un'unica (grande) condotta del Friuli: le ragioni di questa scelta hanno origine negli adempimenti fiscali che ogni delegazione deve rispettare, ma a monte vi è la constatazione che è preferibile avere più "antenne" sparse sul territorio (riconosciute come i "terminali" di una comunità di relazioni e con l'obiettivo di presidiarlo) piuttosto che duplicare o triplicare funzioni direttive (fiduciario, segretario, tesoriere). La geografia che ora emerge è che le condotte coincidono con i limiti amministrativi provinciali e che la montagna friulana ha una propria identità territoriale, in ragione delle differenziazioni storiche, economiche, ambientali, produttive dell'area.

Rispetto a queste nuove presenze dell'associazione sul territorio va detto che complessivamente la compagine associativa non ha avuto quell'incremento auspicato (+ 5%) nel citato programma e, come osservazione generale, si rileva che ci si avvicina a Slow Food in occasione di laboratori, master, degustazioni, acquisti... ma che l'adesione non sempre viene rinnovata e quindi non si verifica la sperata fidelizzazione.

Risultati positivi possono essere ascritti al tema "*I mondi della produzione e del consumo*". Se il Mercato della Terra di San Daniele del Friuli ha cessato di funzionare per obiettive ragioni strutturali (il bacino d'utenza è limitato, il prosciutto – eccellenza riconosciuta da tutti – non è motivo sufficiente per attirare acquirenti, il giorno di svolgimento non coincide con quello del tradizionale mercato all'aperto) va detto che nel quadriennio è stato aperto il Mercato delle Terre di Aquileia (con sede a Cervignano del Friuli) che ha registrato un costante incremento di consensi. A breve verrà aperto il Mercato della Terra di Gemona del Friuli, sotto la probabile direzione dell'Ecomuseo delle Acque del Gemonese (referente anche del presidio del Pan di sorc). In definitiva il bilancio va messo in attivo perché le esperienze dei mercati hanno in ogni caso creato un pool di affezionati produttori e consumatori (i cui interessi non sempre sono convergenti) i quali hanno sperimentato modalità di acquisto che privilegiano un rapporto diretto, umano, alternative alla forma anonima della grande distribuzione.

Del tutto originale poi è l'attivazione degli Orti sociali di Cervignano del Friuli che hanno trasformato un terreno pubblico abbandonato in un puzzle di piccoli orti (circa 25) coltivati dai cittadini.

Sul fronte della "*Biodiversità*", che nel programma 2012-2014 faceva riferimento principalmente al progetto del sequezionamento del genoma della vite dell'Università di Udine e accennava solamente alla questione degli Ogm, possiamo dire che la scelta di allargare gli obiettivi ha trovato – quasi in un cre-

scendo di consensi – attuazione nei progetti nazionali Arca del Gusto, Presidi e Terra Madre. Rispetto al programma di attività delineato nel 2010 possiamo con soddisfazione verificare che il presidio Rosa di Gorizia (allora segnalato) è diventato realtà, coinvolgendo una decina circa di produttori. Ma nuovi presidi sono diventati il Pan di Sorc, la Cipolla rossa di Cavasso e della Val Cosa, il Formaggio di Latterie turnarie. Negli ultimi tempi sono stati avviati contatti con i produttori per mettere sotto tutela anche altri prodotti (Marcundela, Sassaka, Cartufulas...).

Ancor più ricco è il programma dei nuovi inserimenti nell'Arca del Gusto. Attualmente sono 24 i prodotti presenti (rappresentativi soprattutto della lavorazione della carne di suino e del latte, con significative incursioni nel mondo delle colture orticole e della frutta) ma contiamo di inserirne altri. Di rilievo, anche per quanto detto nella introduzione al presente documento, è la previsione di inserire due varietà di granoturco: “mais rosso di Aquileia” e “mais Dente di Cavallo”. Da inserire sono anche la “brovada” (rape a colletto viola fermentate a contatto con le vinacce inacidite, materia prima di tipici piatti friulani e del Carso goriziano), il “radicchio Canarino di Gorizia”, l’“asparago di Nogaredo”, il “broccolo friulano”. (Questi ultimi prodotti sono stati presentati ai soci Slow Food nel corso dell'incontro organizzato in ottobre a Udine – cinema Visionario – per festeggiare il Terra Madre Day.) Anche alcuni vini “autoctoni”, che si sono affermati nel panorama vinicolo della regione, meritano un posto nell'Arca del Gusto. Perché pensiamo che parallelamente al mangiare occorre pensare al bere.

Sempre in tema di eccellenze locali, un posto di rilievo va dato alla rivalutazione del vino friulano nel suo insieme, anche promuovendo l'esperienza dalla Federazione italiana Vignaioli indipendenti (Fivi), una realtà che nel nostro territorio riscontra l'adesione soprattutto di giovani contadini molto sensibili alla salvaguardia dei suoli e dell'ambiente.

Sul tema della “*Educazione*” sono stati conseguiti ottimi risultati sul fronte degli Orti in Condotta, soprattutto in relazione al forte coinvolgimento di Trieste. Positivi risultati sono stati registrati anche sui “*Laboratori sensoriali*” (con diverse esperienze condotte nelle province di Pordenone e di Udine). Senza esiti significativi invece (a parte quanto fatto a Trieste) è rimasta l'ipotesi di allargare il tema della buona alimentazione alle mense scolastiche, degli ospedali e delle case di riposo, come possibilità di qualificare il comune mangiare quotidiano.

Una nuova realtà, non indicata nel programma 2010-2014, che si è sviluppata autonomamente (soprattutto a Trieste, ma con buone prospettive anche a Gorizia), è la “*Rete Giovane*”, costituita da giovani under 30, che hanno condiviso le finalità di Slow Food, ritagliandosi uno spazio, non marginale né minimale, nella gestione delle attività della condotta. Sviluppando iniziative orientate soprattutto verso i

giovani, il loro linguaggio, le loro forme di comunicazione. È questo un fatto che riempie di soddisfazione tutta la comunità regionale, che dovrà stimolare queste esperienze affinché si diffonda su tutte le condotte perché, come dice Carlin Petrini: “Un’associazione senza giovani è un’associazione senza futuro”.

PROSSIMI IMPEGNI: INIZIATIVE NAZIONALI

Gli impegni a carico della struttura regionale di Slow Food per il quadriennio 2014-2018 non possono prescindere dagli obiettivi che l’associazione nazionale ha promosso nell’ultimo Congresso Internazionale, individuandone pure le modalità per raggiungerli. Nel loro insieme tali progetti si sintetizzano nella ricetta dei tre-diecimila: 10.000 orti in Africa, 10.000 nodi nella rete tessuta in tutto il mondo da Slow Food e Terra Madre, 10.000 prodotti a rischio di scomparsa da caricare sull’Arca del Gusto.

Senza ripetere le motivazioni di questi impegni (che il presidente Carlin Petrini ha efficacemente esposto nel suo recente libro: *Cibo e libertà. Slow Food: storie di gastronomia per la liberazione*) val la pena di sottolineare come l’impegno per gli orti diventi paradigmatico per il significato e valore che la proposta racchiude. La coltivazione di un orto diventa infatti base economica, strumento di educazione (per alunni e comunità), parte attiva nello scambio di saperi (culturali e materiali), anello di congiunzione di altre iniziative collaterali che si sviluppano in ogni parte del mondo Slow Food, intese come Orti Scolastici, come Orti familiari, come Orti Comunitari. Se sapremo “coltivare” queste realtà avremo posto le premesse per il finanziamento di questo progetto, che mira – nessuno se lo nasconde – molto in alto, con ambizioni molto forti. Finora la nostra struttura regionale ha dato il suo contributo fattivo per il raggiungimento del primo traguardo (1.000 Orti in Africa) ed è ragionevole pensare che l’intera comunità del Friuli Venezia Giulia che aderisce a Slow Food senta l’impegno etico e civile verso questa iniziativa. Il primo nuovo passo, relativo la sensibilizzazione dei soci, è ancora da compiere e le assemblee delle condotte e l’assemblea regionale devono diventare momenti fondamentali per la comunicazione del progetto e la definizione dei modi per raggiungerlo.

Sui nodi della rete possiamo impegnarci affinché diventino punti importanti nella mappatura locale, finalizzata alla ricerca di nuovi attori ma interessando anche quelli già conosciuti e non ancora valorizzati.

L’obiettivo di caricare 10.000 prodotti nell’Arca del Gusto appare come una montagna impossibile da scalare, ma i primi passi riteniamo di averli già mossi. Se saremo capaci di ragionare in termini di collaborazione e di aiuto solidale, se saremo capaci di coinvolgere tutti i nostri soci (e magari anche qual-

che curioso, non ancora associato, affinché collabori alla scoperta di prodotti) avremo creato una “rete” attiva di produttori, cuochi e soci capaci di avviare una ricerca, anche storica, utile a preservarne la memoria di quei prodotti. Arrivando a censirne qualche decina, da aggiungere ai 24 già presenti.

Per quanto concerne il nuovo impegno sulle Comunità del Cibo possiamo dire che compito importante per i dirigenti regionali sarà quello di favorire sempre maggiori scambi e occasioni di incontro fra i produttori e le condotte, con l’impegno da parte di queste ultime a promuovere tali prodotti ai soci all’interno dei gruppi d’acquisto solidale. Non è ancora il caso di impegnarsi sui numeri ma riteniamo possibile un incremento sensibile del già buon numero di presidi regionali.

Collaterale ai presidi è il progetto dell’Alleanza fra i Cuochi (che finora non ha registrato adeguato inserimento nella nostra attività) che dovrà trovare accoglimento proprio quale ulteriore contributo al mondo della ristorazione.

Analogamente dovranno avere sempre maggior espansione e spazio all’interno dei progetti di ogni condotta le esclusive linee educative, peculiari e caratteristiche della nostra associazione. Master of Food (la nostra Università popolare), Orti in Condotta, Laboratori del Gusto dovranno rispondere sia alla naturale curiosità di sapere sia alla divulgazione delle nostre tematiche quotidiane (ad esempio, lotta agli sprechi, etichetta narrante). Il tema, già inserito nel precedente programma, della “Salute al piacere” (sulla scia dell’esperienza di Trieste) dovrà essere riproposto nelle altre condotte regionali, ritenendo che l’alimentazione sana e di qualità possa contribuire a un miglioramento dello stile di vita, oggi minato da diverse complicazioni (ad esempio, diabete, celiachia).

L’esperienza della Rete Giovane (anche a seguito dei citati buoni risultati ottenuti a Trieste e Gorizia) va adeguatamente sostenuta e sviluppata perché le iniziative promosse dai giovani favoriranno la costituzione di nuove realtà territoriali puntando a una “collettività” territoriale, aperta alle contaminazioni dalle aree limitrofe (per il Friuli Venezia Giulia ancora più speciali, vista la posizione geografica della nostra regione). L’obiettivo è di porre le condizioni per l’affermazione della rete, lasciandole una completa autonomia di funzionamento e di sviluppo (a titolo orientativo, si può prevedere che dai giovani provenga lo stimolo alla formazione di strumenti di comunicazioni, tipo social network). La citata autonomia va rispettata anche nel lavoro da fare nelle condotte, affinché vi sia sintonia di traguardi da raggiungere e si possano creare momenti formativi destinati a coprire, da un lato, la naturale sete di conoscenza giovanile e, dall’altro, a incrementare gli associati. Infine, e non di minor importanza, è la considerazione che la presenza di giovani nella compagine associativa regionale può garantire quel naturale e indispensabile rinnovo degli organismi direttivi, con la graduale sostituzione dei dirigenti che non parte dalla volontà della “rottamazione” degli anziani ma si basa sull’affidamento alle nuove leve di incarichi as-

sociativi, accompagnando la loro crescita nel solco della tradizione.

Per ultimo, ma non per importanza, è stato messo l'argomento del tesseramento. Qualunque associazione si misura dal numero dei propri soci (e su questa base riveste un maggiore o minor peso nella società civile e nelle istituzioni culturali); grazie alla riduzione del costo tessera recentemente disposta, possiamo puntare a una crescita graduale ma sostenuta in modo da coprire più uniformemente il territorio regionale, mostrando all'esterno ma anche ai propri associati, di avere radici forti e ramificate, segno inequivocabile di vitalità e solidità. Gli andamenti altalenanti degli ultimi anni (crescita nel 2012: 850 soci, riduzione nel 2013: 829 soci) inducono a ipotizzare che ci siano le capacità e condizioni per aumentare i soci e che ogni condotta debba prevedere in maniera autonoma ma significativa all'aumento generale delle adesioni. Il punto di partenza può essere questo: la tessera identifica l'appartenenza all'associazione nel suo progetto globale e nella sua filosofia di vita e non è solamente uno strumento destinato ai diversi momenti di convivialità, anche se fondamentali per l'aggregazione. La tessera è quindi, più di altre ragioni, il motivo essenziale per credere in Slow Food.

PROSSIMI IMPEGNI: INIZIATIVE REGIONALI

L'attenzione posta nella introduzione al granoturco viene qui ripresa per delineare una iniziativa che Slow Food del Friuli Venezia Giulia mette in programma proprio sul "tema del mais". L'idea è di allestire, in un luogo centrale della regione e dei territori coltivati a granoturco, un mega **incontro delle comunità** (nazionali ed estere, con un particolare riguardo verso quelle realtà di emigranti friulani – oramai di terza o quarta generazione – che vivono nell'America Latina) che coltivano e utilizzano il mais per l'alimentazione e non solo. Polenta, pane, dolci, oggettistica, cellulosa, biocarburante... saranno al centro dell'attenzione dei partecipanti e dei visitatori (anche coinvolgendo i Fogolars Furlans attraverso l'Ente friulani nel Mondo e le strutture regionali dedicate allo sviluppo agricolo). Dibattiti, mostre, scambi, degustazioni, ricordi e convegni daranno il senso della conoscenza, della conservazione, della evoluzione, delle prospettive del granoturco. Nel giorno/giorni di festa ci si potrà avvicinare a quella che, con un po' di enfasi, possiamo chiamare "Italia autentica" (che forse esiste ancora solamente nelle lontane terre dell'Argentina), quella nazione che non tutti noi hanno conosciuto e vissuto e che conserva tratti originali ed eccellenze di sapori, di tradizione, di cultura contadina. La festa potrebbe diventare una "Terra Madre Mais" che intreccia e coinvolge tutto quanto è mais.

Fra le iniziative da fare nel quadriennio 2014-2018, uno spazio va riservato al rafforzamento dei laboratori sensoriali ed educativi **Master of food**, che contribuiscono a fare soci (che, come detto, non sempre rinnovano l'adesione) e a diffondere buone pratiche di alimentazione, di conoscenza e acquisto dei prodotti, di tecniche di cucina... Prevedere incontri regolari e coordinati fra le condotte regionali e quelle del vicino Veneto, dell'Austria e della Slovenia potrebbe essere una nuova formula di affezione verso l'universo slow dell'educazione e della conoscenza.

In questa prospettiva va collocato lo sviluppo dell'**Alleanza** fra i produttori – anche in relazione all'inserimento dei loro prodotti nell'Arca del Gusto – e i ristoratori (interni ed esterni al circuito Osterie d'Italia), favorendo la conoscenza dei prodotti e quindi la richiesta anche da parte dei soci.

Il discorso dei soci porta con sé l'obiettivo di trovare forme più efficaci di fidelizzazione all'associazione: un mezzo viene individuato nella fornitura di “servizi” (acquisti collettivi, laboratori...), sviluppando un senso di appartenenza che cementi il legame iscritto-associazione. In prima battuta nei confronti dei soci, che in ogni caso costituiscono il motivo di esistere di Slow Food, vanno pensate e attuate azioni che diano ragione alla scelta di tesserarsi e compensino con vantaggi economici (anche modesti) la quota di associazione. Sotto questo profilo è naturale pensare alla espansione degli **Acquisti Solidali** (che in regione registrano già una ampia offerta di prodotti e un grande interesse dei soci) e ad altre iniziative simili. Per alimentare i soci di cultura e di beni materiali.

Un nuovo tema di intervento regionale, con una connotazione fortemente locale, è relativo all'attivazione del **Gruppo europeo di Cooperazione territoriale** (Gect) che coinvolge le aree sul confine italo-sloveno-croato e fa riferimento agli obiettivi “5. attività produttive” e “6. cultura, turismo e valorizzazione del territorio”. Si tratta di un progetto, istituito con regolamento della Comunità europea, che rappresenta una novità assoluta nell'ambito della coesistenza europea. I temi che verranno affrontati sono di grande attualità per l'associazione regionale e nazionale, di sicuro interesse anche per le finalità perseguite dalla Fondazione Slow Food per la Biodiversità onlus.

Un intervento che può coniugare interessi scientifici, produttivi, storici e culturali è quello relativo alla riconversione dei **bunker** costruiti nella montagna friulana fra le due guerre mondiali (come opere di difesa del Vallo Littorio), inutilizzati dopo le recenti dismissioni delle strutture militari e dati in proprietà ai comuni. Uno studio di fattibilità elaborato dall'Università di Udine e dal Comune di Ampezzo, denominato “sentieri di pace per l'agroalimentare (e non solo) in montagna” porta a giudicare i locali interrati ottimi sia per la stagionatura di formaggi, salumi e altri prodotti (in relazione alla costanza della temperatura e all'elevata umidità) e sia per la collocazione di grandi unità di computer e server (in relazione alla grande capacità di assorbire le alte temperature prodotte). Simili riconversioni sono già avvenute in Valle

d'Aosta (soprattutto) e in Alto Adige. Partecipare a questo progetto potrebbe essere l'occasione per qualificare ancor di più la produzione-affinamento di formaggi di montagna (di malga) in un territorio che fa della filiera latte-formaggio-carne una sua eccellenza.

In un'ottica di mappatura completa e approfondita del territorio regionale, proponiamo di realizzare un **Data Base on-line** di Slow Food FVG degli indirizzi (produttori di cibo, vino, osterie, locande, botteghe alimentari...) che in qualche modo corrispondono ai requisiti slow che tutti conosciamo, ma che ci preoccuperemo di codificare. Un tema a questo è il censimento delle aziende/produzioni agricole di qualità in regione, che potrà trovare, nel suo farsi, motivi di relazione con le sensibilità dell'associazione verso gli "orti".

Per quanto riguarda l'editoria di Slow Food ben poco può essere oggetto di programma per il futuro, anche se un obiettivo generale è – come detto – di preparare la naturale sostituzione degli attuali responsabili. Un impegno nuovo può invece essere assunto assicurando la partecipazione di referenti regionali alla realizzazione del database di indirizzi **Slow Food Planet** che vuole presentare le eccellenze del territorio regionale attraverso un'applicazione e un portale web. In prima approssimazione si può ipotizzare che vengano coinvolti sia chi già partecipa alla raccolta delle schede delle osterie e delle cantine e sia dei giovani (sicuramente più pratici delle nuove tecnologia informatiche), favorendo quel previsto ricambio generazionale.

NOTE

(1) Un primo gruppo riguarda le attività artigiane, disposte dal nord verso il sud: il primo esemplare è da cinquanta centesimi e mostra un fabbro nella sua fucina in Val d'Aosta, mentre sullo sfondo, sfumato, è il Castello di Bard. Nel valore da una lira c'è un meccanico, vicino a un banco con una morsa, che ripara un'automobile nella sua officina piemontese e l'Abbazia detta Sagra di San Michele (a Chiusa di S. Michele, in provincia di Torino). Il due lire è stato dedicato alla Lombardia, con la rappresentazione di un capomastro che mette la chiave di volta al sommo di un arco poggiato su due pilastri e la Basilica di Sant' Ambrogio, nonché il Duomo di Milano. Firenze con il Palazzo della Signoria si scorgono dalla bottega di un artigiano che lavora la ceramica al tornio (per il valore da cinque lire), mentre il sei lire ci sposta dalla Toscana all'Abruzzo e Molise (che hanno formato un'unica Regione fino al 1963), facendoci incontrare due donne nei costumi regionali, intente ad attività tipiche del luogo: una ricamatrice al tombolo e una massai che porta la mezzina dell'acqua in testa e sullo sfondo una veduta di Scanno. La tessitrice è al lavoro nel valore da dieci lire, dedicato alla Calabria, siamo sul Golfo di Gioia e si scorge la costa di Bagnara Calabria.

Un secondo gruppo riguarda le attività marinare, anch'esse disposte da nord a sud e siamo dunque nel Veneto (con il dodici lire) dove un marinaio è al timone della sua imbarcazione e, in lontananza, il palazzo ducale e il campanile di San Marco, entrambi a Venezia. Lo scalo marittimo ligure è graficamente sintetizzato nel lavoro del mastro d'ascia, mentre in alto vigila il Castello di Rapallo (quindici lire). Ancora un'attività portuale nel valore da venti lire, con l'immagine del pescatore che ritira la sciabica e il Vesuvio sul Golfo di Napoli, per la Campania.

Vengono infine, in un terzo gruppo, le attività agricole, con richiamo geografico inverso, cioè da sud a nord: il venticinque lire ci riporta in terraferma, nella calda Sicilia, dove una donna raccoglie arance con lo sfondo del Monte Pelicciolo. La vendemmia in terra di Puglia è un soggetto particolarmente riuscito, nel valore da trenta lire: la vendemmiatrice che porta sul capo una cesta ricolma d'uva ha, sullo sfondo, il medievale Castel del Monte in territorio di Andria, capolavoro dell'architettura sveva, con la sua singolare mole ottagonale, voluto da Federico II come ritrovo di caccia. Dall'uva alle olive (con il trentacinque lire) per passare in Basilicata dove sono ancora giovani donne al lavoro nei pressi del Tempio greco di Metaponto. Il Lazio è rappresentato nel Francobollo da quaranta lire: "Carro a vino" dice la didascalia, con il disegno che vede fortemente impegnato il carrettiere su una antica strada romana; in secondo piano si scorgono un acquedotto romano e, appena appena, la cupola di San Pietro, maestosa opera ideata da Michelangelo e portata a termine nel 1589 da Giacomo Della Porta e Domenico Fontana. La Sardegna appare nel cinquanta lire dedicato al pastore e al suo gregge; il disegno del pastore sardo nel caratteristico costume locale, è particolarmente efficace: sullo sfondo un nuraghe, quel tipo di costruzioni preistoriche, formate con grossi blocchi di pietra, caratteristiche in terra di Sardegna. La terra duramente lavorata con l'aratro "vecchia maniera" ci trasferisce nella verde Umbria, riconoscibile per il convento di Assisi, realizzato nel Duecento, con il grande porticato sopra il quale si erge la Basilica di San Francesco, chiesa madre dell'Ordine francescano; la prima pietra fu posta da Papa Gregorio IX nel 1228, due anni dopo la morte del Santo (cinquantacinque lire). Un carro tirato da buoi e il palazzo ducale di Urbino (opera di Luciano Laurana che nel 1465 fu chiamato dal duca Federico da Montefeltro per ampliare e migliorare il primitivo palazzo: suoi i famosi "torricini" racchiudenti i balconi sovrapposti) nel valore, dedicato alle Marche, da sessanta lire, cui fa seguito il francobollo da sessantacinque lire che mostra una sorridente raccoglitrice di canapa dell'Emilia Romagna: sullo sfondo l'Abbazia di Pomposa, basilica di tipo ravennate, iniziata nell'ottavo secolo e successivamente ampliata; l'alto campanile fu eretto in forme lombarde nel 1036. I due valori calcografici, il cento e il duecento lire, sono dedicati rispettivamente al Friuli Venezia Giulia e al Trentino. Il granoturco in terra friulana è una grande risorsa: due contadine nella grande cucina di una casa colonica, stanno preparando le pannocchie per appenderle ad asciugare. Il legname è la maggiore fonte di reddito per la gente del Trentino Alto Adige: si vede il legnaiuolo all'opera e, sullo sfondo le torri del Vajolet, guglie dolomitiche del gruppo del Catinaccio; quest'ultimo francobollo rappresenta uno dei primi esperimenti di incisione ad acquaforte e bulino (testo ricavato da: Anna da Sacco, *Il francobollo tra arte e comunicazione nella Repubblica italiana*, tesi di laurea in Psicologia dell'arte, anno accademico 2001-2005).

(2) Il francobollo riprodotto in copertina fa parte della collezione Giulio Colomba.

(3) Per chiarezza di termini, per Ogm si intendono esclusivamente gli organismi in cui parte del genoma è stato modificato con tecniche di ingegneria genetica. Non sono invece considerati Ogm tutti quegli organismi il cui patrimonio genetico è stato modificato a seguito di processi spontanei o indotti dall'uomo.