

## **SLOW FOOD LAZIO**

Congresso Regionale - 13 Aprile 2014

DOCUMENTO CONGRESSUALE

### ***RITORNO A TERRA MADRE***

**IL NOSTRO VIAGGIO CON LA RETE SLOW PER CONTINUARE A COSTRUIRE NEL LAZIO UN NUOVO FUTURO ALIMENTARE "BUONO, PULITO E GIUSTO".**

Un viaggio non è una vacanza ma un pezzo di vita trascorsa nel percorrere altre strade, con altri compagni, ascoltando altri linguaggi, incontrando altre culture, gioendo e faticando, costruendo passo passo una nuova esperienza che resterà per noi e per chi, poco o tanto, l'avrà condivisa.

Abbiamo pensato a questo documento come al viaggio da vivere insieme, nei prossimi quattro anni, per coltivare la rete di Terra Madre in tutti territori della nostra regione.

Da dove partiamo? Partiamo da un'associazione regionale ben diversa da quella di 4 anni fa, partiamo da una struttura che ha ormai acquisito stabilità e crescita nel tesseramento, che vede la costante spinta di varie realtà locali verso la nascita di nuove Condotte, grazie a uno sviluppo progressivo delle attività, al consolidamento economico-amministrativo, a una politica del confronto e della relazione con le Condotte e tra le Condotte, come con numerose altre realtà associative regionali, fino al riconoscimento di una

autorevolezza e di un valore che le strutture nazionali non erano mai arrivate a riconoscerci.

Tutto ciò è venuto dal lavoro, felice e incessante, che dalla Presidente si è trasmesso nella trama dei volontari di ogni ordine e grado, alimentando passioni sorprendenti, rivelando persone straordinarie, facendo sbocciare culture personali profonde.

Da qui partiamo e non solo per continuare ma per allungare lo sguardo ancora in là, fino a Terra Madre, che ormai non è più lontana.

Nel viaggio dovremo essere attenti a dosare il passo, perché la fatica sia sostenibile e non ci manchino mai le forze; ma non ci risparmieremo, questo è certo.

Nulla è più come prima, il goloso deve metter gli stivali ed entrare nel campo, ma quando poi ci ritroveremo a tavola, dopo il fecondo raccolto, il nostro benamato diritto al piacere, seppur consapevole, non dovrà mai mancare, insieme a un po' di buona musica!

Un impegno nel viaggio va sempre preso, come un'attenzione che rimanga costantemente vigile e tesa a collegare ogni passaggio che avverrà: per noi dovrà essere quello di prendersi cura della rete delle Condotte. Dalle piccole necessità operative, all'aiuto perché realizzino i loro progetti più avvincenti; dando più costanza all'ascolto e allo scambio, portando opportunità e intelligenza affettiva.

Quanto ci costerà il viaggio? Non possiamo saperlo ora, ma il buonsenso e la saggezza ci guideranno nel cercare di raggiungere un'adeguata autonomia economica, frutto del lavoro e dei sostegni più coerenti che troveremo, da utilizzare con giudizio e con il cuore, per chi sarà in difficoltà e per sostenere chi dedicherà più tempo e fatica, per investire sul futuro e per costruire nuove basi necessarie.

Anche la sosta sarà un momento importante del nostro viaggio e quindi sarà bene continuare a cercare un luogo nostro, uno spazio di incontro e di accoglienza, di lavoro e di riposo; un posto che sia il guscio della chiocciola. Lo abbiamo cercato a lungo e ed è ora di trovarlo insieme.

Abbiamo pensato a tutto, prima di partire? Capita sempre di scordare qualcosa. Abbiamo chiesto a ognuno di dare un contributo e alcuni spunti importanti arrivati li abbiamo inseriti con grande passione nei temi del nostro futuro cammino. Ma ciò a cui teniamo è che questo documento resti ancora 'aperto' ad accogliere altre sollecitazioni e altre visioni, che dai futuri incontri con tutti voi, dai Congressi delle Condotte nei quali saremo, dai pensieri ripensati, arrivino nel prossimo mese ad arricchirlo ancora, consentendoci di portare al Congresso Regionale un programma nel quale tante anime e tante idee abbiamo trovato voce.

State allegri che si parte !

## **TRA MADRE TERRA E PADRE CIELO, COSTRUIAMO ALLEANZE**

*“Tutto quello che puoi fare, o sognare di poter fare, incomincialo.*

*Il coraggio ha in sé genio, potere e magia. Incomincia adesso. ”*

(Wolfgang J. Goethe)

*La mente intuitiva è un dono sacro e la mente razionale è un fedele servo.*

*Noi abbiamo creato una società che onora il servo e ha dimenticato il dono”*

(Albert Einstein)

Vogliamo partire dall'essere portavoce, con tutte le forze che caratterizzano la nostra associazione, i nostri contadini, i nostri piccoli pescatori, chi fa della filiera sana buona pulita e giusta la propria essenza di vita, i nostri cuochi, i nostri presidi. Vorremo farci testimoni del ritorno alla terra con il coraggio e la sapienza di chi vuole creare equilibrio, armonia.

Fare agricoltura è creare relazioni che non devono essere solo e unicamente l'acquisto, e il breve tempo di scambio, vorremmo poter dare gli strumenti a chi nell'associazione c'è già per far fluire le conoscenze e la sapienza di chi è già consapevole che mangiare è un atto agricolo.

E' necessario far emergere la necessità di un cambiamento epocale attraverso l'agricoltura, l'agricoltura non più isolata, ma integrata in una serie di relazioni/reti e che partecipa insieme ad altre componenti allo sviluppo del territorio. Vogliamo contribuire al ribaltamento delle logiche dell'agricoltura convenzionale, dove non è importante cosa produci ma quanto ottieni in termini di reddito; diventando veicolo di una visione economica rispettosa dei diritti, della cooperazione, ispirata non al profitto, ma al benessere collettivo, dove trovano spazio la cooperazione, la solidarietà, il dono, l'attenzione per la conservazione, la tutela del paesaggio, il concetto di sovranità alimentare. Incoraggiamo un'agricoltura che resiste, che costruisce esperienza dal basso e che indica una via d'uscita dalla crisi che l'agricoltura industriale ha contribuito a produrre. Vogliamo continuare ad essere promotori di un'idea di agricoltura che recupera saperi e tradizioni, che riconcilia natura e società, che controlla la qualità dei fattori della produzione, che tutela il paesaggio agrario, che propone rapporti economici ispirati non al profitto ma al benessere collettivo, che costruisce reti e cultura, che costruisce comunità. Siamo convinti della necessità di insistere sulle "nuove" forme di agricoltura, perché rappresentano uno strumento di formidabile coesione e di educazione al cibo, perché ricreano un

legame profondo tra città e campagna, tra consumatore e produttore, tra luogo di produzione e luogo di consumo, tra città e campagna.

Questo tipo di agricoltura rappresenta oggi un laboratorio e una sfida importante dell'agricoltura del futuro che ci impegniamo ad accogliere con la nostra energia e la nostra forza. Ma che ci pone anche l'obbligo di dare un mercato, un accesso alle fonti di finanziamento, un 'accesso alla terra e al credito, e ci obbliga ad impegnarci per rappresentare un ausilio per chi sanamente ha voglia di intraprendere o continuare questo percorso. Vogliamo batterci per la difesa dell'uso prioritario della terra per la produzione di cibo, la cura e tutela del paesaggio, per la salvaguardia dell'agricoltura contadina che rappresenta ancora e nonostante e malgrado la crisi il nocciolo duro della nostra agricoltura.

In riferimento aggiungiamo in allegato: 'Contributo di Slow Food Lazio alla Legge regionale sul chilometro zero' (1)

## **RITORNO ALLA TERRA**

Grazie al contributo sul tema della riassegnazione della terra ai giovani e alle cooperative, consegnatoci dalla Condotta di Albano e Ariccia, abbiamo pensato di allegare integralmente il loro contributo e far sì che da qui possa partire un nuovo progetto da sviluppare insieme. (2)

## **MOVIMENTO RETE GIOVANI – YOUTH MOVEMENT**

“Non ereditiamo la terra dai nostri avi; la prendiamo a prestito dai nostri figli. Nostro è il dovere di restituirla.” Proverbio dei nativi americani

Posto questo presupposto, va condotto un lavoro che porti alla creazione di una rete giovani slow del Lazio in modo che essi siano pronti ad accogliere quella consapevolezza che noi oramai abbiamo acquisito e che gli dobbiamo donare. Il Lazio ha numerose università, in particolare a Roma, dove il numero di ragazzi che può essere sensibilizzato su certi temi quando non è già sensibile, ma non trova un'alcova dover sviluppare questi sentimenti, bisogna prendere in mano la situazione e provare a sviluppare progetto per entrare nelle università a una proposta per la Regione Lazio rivolta alla diffusione della cultura alimentare nei giovani.

Muovendoci su due filoni:

- 1) quello istituzionale, dialogando con le Università e la Regione Lazio, ma anche avanzando concrete proposte progettuali sulla cultura alimentare;
- 2) creare delle modalità di interazione con gli under 30 che ci permetta di portare avanti progetti e meeting sul cibo, con il nostro stile.

Proponendo appuntamenti come *Schnippeldisko*, l'evento del 2012 organizzato a Berlino dal gruppo tedesco dello Slow Food Youth Network, sostanzialmente una *zuppa di protesta* con un sottofondo musicale per ballare che è stata servita a più di 8000 persone nell'arco di una giornata.

Per realizzarla sono stati utilizzati più di 1200 kg di verdure, donate da fattorie locali, scartate dalla vendita al dettaglio o provenienti da quel 50% dei raccolti che viene regolarmente rifiutato dai supermercati per futili motivi estetici. Tutti sono partiti da casa armati di coltelli, forbici e utensili da cucina e arrivati in questo centro sociale che gli ha dato la possibilità di utilizzare la cucina gratuitamente.

Pensiamo a come interessare attivamente i ragazzi su temi maggiormente "politici" (la PAC, gli OGM, i last minute Market, i GAS, resistenza casearia, contrasto alla cementificazione), coinvolgendo un personaggio rappresentativo

dei nostri valori del mondo del cibo e/o della musica a titolo gratuito, per coniugare i due elementi e far vedere come davvero Slow Food sappia associare il piacere con l'attenzione all'ecologia e alla sostenibilità.

Organizzare annualmente un camping formativo di 4-5 giorni dove i ragazzi potranno divertirsi, ma anche imparare i nostri temi e dibatterli, come in un seminario in cui però non si va solo ad ascoltare, ma si impara anche come si organizza un evento Slow, come si può cucinare un pasto di qualità con 5 euro (attingendo all'esperienza dell'UNISG coi grandi chef), insegnandogli a bere, come si fa un cocktail come si spilla o si fa una birra, da cos'è un presidio, alla raccolta delle erbe spontanee, dai racconti degli anziani, ai balli tradizionali, al concetto dell'importanza del bene comune e della comunità.

La Condotta di Terracina ha già dato la sua disponibilità in merito poiché ha ricevuto dal Comune una struttura ad hoc da utilizzare per le nostre attività.

## **EDUCAZIONE**

“L'Educazione in Slow Food promuove cambiamenti generando pensieri e comportamenti nuovi e più responsabili”

### **Manifesto per l'Educazione**

#### **Agiamo il cambiamento**

L'educazione è uno straordinario strumento per poter promuovere il cambiamento, attraverso lo scambio di esperienze, costruiamo processi collettivi. L'educazione non deve essere istruire, non bisogna diffondere

istruzioni comportamentali, l'educazione deve essere affettiva, di scambio di comunità di persone, di gruppi, bisogna toccare la testa e la pancia. Costruiamo educazioni orizzontali, non più verticali.

Slow Food deve continuare nell'approccio al cibo e alle produzioni, sviscerare le storie, le anime e l'energie.

E' necessario partire su un ripensamento dell'educazione, non dobbiamo solo raccontare ma bisogna agire dei comportamenti che portino in sé questi messaggi di cambiamento.

Rousseau riscontrava nella società, ma anche nella visione comune della cultura, che la società tende a moltiplicare i bisogni e a corrompere le passioni, portando l'uomo lontano dalla sua natura originaria. Il processo porta a un passaggio da uno stato originario di uguaglianza a uno artificiale, nato con lo sviluppo dell'uomo, di ineguaglianza.

Carattere naturale dell'educazione implica che essa non possa derivare dai dettami della società, ma deve necessariamente fondarsi nell'uomo visto come essere autonomo.

Questa impostazione porta, naturalmente, alla messa tra parentesi della didattica tradizionale, i cui programmi sono sentiti come troppo rigidi e lontani dalle esperienze concrete degli alunni, che quindi non ne trarranno mai un autentico beneficio.

Vorremmo creare più possibile competenze tra gli iscritti regionali, in modo che ognuno nella propria condotta possa avere sempre più strumenti per penetrare nel tessuto sociale del proprio territorio. Siamo convinti che il passaggio educativo sia il punto focale, il nodo essenziale del nostro essere Slow Food.



Questo significa promuovere sempre più master, e fare in modo che chi lo voglia possa iniziare dei percorsi di affiancamento con i docenti per poter conseguire le competenze necessarie.

Ma il fondamento del nostro impegno deve essere entrare il più possibile nelle scuole creando sistemi di fruizione di sapere che portino con sé pulsioni, intelletto e anima slow.

E questo percorso lo abbiamo iniziato realizzare con un progetto pilota sugli orti scolastici, che è diventata per noi una sfida di presenza attiva nelle scuole con dei costi che possano essere contenuti e per le istituzioni e per gli alunni. Ma il senso più bello di questo rinnovamento che abbiamo già iniziato come percorso nella scuola di Marino è la presenza costante, giornaliera per i canali di comunicazione che si sono aperti e come presenza mensile di docenti nella scuola che ha aderito e nelle future che aderiranno.

“Orti in rete” è un progetto sperimentale di Slow Food Lazio che integra la pratica dell’orto, l’educazione al gusto e l’attività di cucina all’interno del programma scolastico.

Questo progetto nasce dalla consapevolezza maturata all’interno di Slow Food in dieci anni di attività negli School Garden che 'coltivare un orto a scuola' è il modo più efficace per insegnare ai bambini i principi base dell'ecologia iniziando a porre le basi per costruire delle comunità ecologicamente sostenibili.

Coltivare un orto - e utilizzarlo come risorsa per preparare i pasti a scuola - contribuisce alla crescita sana ed equilibrata dei bambini migliorando le loro abitudini alimentari e garantendo il loro diritto ad un cibo sano, locale e di stagione; sviluppando in loro il senso di appartenenza alla comunità e al territorio attraverso la preparazione di ricette secondo tecniche artigianali e tradizionali; coltivando il loro diritto al piacere educandoli a riconoscere i prodotti “Buoni, Puliti e Giusti” attraverso l’uso dei 5 sensi.

L'idea progettuale 'Orti in rete' si inserisce in un percorso di crescita e rivalutazione dei territori, delle tradizioni e dell'alimentazione legata ad un'agricoltura sostenibile già in atto nelle scuole che hanno aderito al progetto. Aderendo al progetto "Orti in rete", queste scuole vogliono fare un salto di qualità entrando a far parte della rete delle comunità dell'apprendimento di Slow Food internazionale attraverso la realizzazione di un orto didattico concepito come luogo ideale per riscoprire il valore del capitale sociale della comunità ed il suo legame profondo con la terra e le tradizioni andando verso Terra Madre.

Al mondo delle parole si sostituisca il mondo dei fatti...

Conosci il tuo paese e l'amerai...

La Rinnovata si fonda sul concetto che, come la vita è scuola, così la scuola deve essere vita.

Per darle questo carattere, Giuseppina Pizzigoni ha creato intorno al fanciullo un mondo ricco di motivi, nel quale egli può fare grandissimo numero di esperienze:

esperienze sui fatti naturali e fisici, per cui si prestano ottimamente il giardino, l'orto, il campo, gli allevamenti vari, il museo didattico, i laboratori, il mercato;

esperienze sui fatti (emotivamente coinvolgenti), a cui dà alimento tutta l'attività didattica che, muovendo sempre dai fatti concreti e vissuti, assurge a fatti d'ordine superiore, tendenti a sviluppare la personalità globale del

fanciullo.

Ma l'apprendimento – a carattere sperimentale e di verità – è basato sulla conoscenza della vita reale, e questa non è tutta, non può essere tutta compresa e confinata nella scuola. La vita si effonde all'intorno varia, fervida, operosa.

Bisogna allora allargare la scuola, portarne i confini lontano: nel quartiere della città, nella provincia, nella regione, ai limiti della nazione, e poi ancora, se fosse possibile, più in là nel mondo.

(Da un contributo di G. Cinelli)

### **Il tema dell'auto-formazione**

L'esperienza ci ha insegnato quanto sia importante essere formati alle sfide, per questo ci sembra opportuno porre una ipotesi di auto-formazione strutturata per le figure che debbano curare eventi, incontri tematici, gite o visite, ogni altra attività slow di rilievo.

### **ARCA DEL GUSTO, PRESIDI, PROGETTO ALLEANZA CUOCHI**

Il lavoro finora sviluppato è stato molto impegnativo e necessita sempre di nuove energie per raggiungere una reale attività di sostegno delle piccole produzioni locali, impegnate nel mantenimento della biodiversità, offrendo l'opportunità di sviluppo concreto, piena dignità contadina e valore della rete.

\* L'Arca del Gusto è stata rilanciata nell'ultimo Congresso Internazionale per divenire il più grande contenitore di cibi indigeni di qualità al mondo. Il nostro obiettivo regionale potrà puntare sulla realizzazione di una reale mappatura

delle risorse che i territori custodiscono per la creazione di un paniere slow di altissimo valore.

\* Il progetto dei Presìdi mantiene molto interesse e valore tra i produttori e i co-produttori; appare fondamentale lavorare a un consolidamento dei progetti in corso di definizione, mantenendo la rete attuale e sviluppando maggiore capacità operativa sul campo.

\* Diventa sempre più importante per tutti noi la salvaguardia e la tutela della BIODIVERSITA' per conservare il cibo 'buono, pulito e giusto' e contro gli O.G.M., i quali, oltre a mettere a rischio la nostra salute, in futuro potrebbero essere la causa principale della carenza del cibo sul pianeta.

Anche per queste ragioni il progetto Alleanza Cuochi-Presìdi acquista sempre più valore e coloro che ne fanno parte si stanno rendendo conto di poter essere dei veri e propri ambasciatori della biodiversità.

Con i Presidi e i prodotti dell'Arca, attraverso le cene nelle loro osterie e ristoranti, trasmettono il valore del cibo locale, aiutando le produzioni di piccola scala in pericolo di estinzione.

In queste occasioni conviviali, i Presidi, i Cuochi e i commensali diventano quasi per magia, e non importa se solo per quelle poche ore, come una Comunità di Terra Madre.

Alleanza potrebbe essere la parola d'ordine nel prossimo futuro, vista la necessità di essere uniti per affrontare le emergenze che attraversano i nostri tempi; questo tipo di Alleanza deve stimolarci a trovare altre alleanze con chi consapevolmente o non è simile a noi. Cioè con chi condivide le nostre idee e i nostri progetti, su temi come l'ambiente o sul valorizzare un prodotto fondamentale come l'olio extravergine di oliva, con le sue innumerevoli *cultivar*, purtroppo ancor privo del riconoscimento che gli competerebbe nella scala dei valori del cibo, perché l'olio è cibo.

## MERCATI DELLA TERRA

La situazione attuale fotografa un Lazio in ottime condizioni, come prima regione in Italia per numero di mercati, e in crescita.

Nell'Ottobre 2010, quando aprì, il Mercato della Terra di Ciampino era il primo e unico del Centro sud. Oggi in tutta la regione, ci sono in totale 9 Mercati (Anguillara, Santa Maria delle Mole, Terracina, Montecompatri, Frascati, Roma, Priverno, Monteporzio Catone, Ciampino) che probabilmente entro l'anno in corso oltrepasseranno i dieci.

Quello dei Mercati della Terra è un progetto molto importante perché fa vedere Slow Food sulle piazze e permette, col contatto diretto, di sviluppare tutti i temi e i progetti a noi cari: laboratori del gusto ed educativi; valorizzazione dei rapporti coi produttori, dei produttori e dunque difesa/valorizzazione del territorio; convivialità e momento di ritrovo, riappropriandoci del tema cibo sulle piazze; ci permette di collaborare con le associazioni di territorio che hanno la nostra stessa visione, facendo da cassa di risonanza sui temi specifici, o capacità operativa su alcuni progetti specifici. Il Mercato della Terra permette, infine, alle Condotte anche di fare un po' di cassa per poterne finanziare meglio l'azione, evitando la classica e complicata autotassazione del Comitato di Condotta.

Dato il tasso di crescita degli ultimi due anni, un obiettivo ambizioso per il 2018 è quello di avere un Mercato per ogni Condotta, di cui almeno due settimanali, nelle grandi città.

## **SALVARE IL PAESAGGIO – NUTRIRE ROMA**

L'Agro romano fa della Capitale il comune agricolo più grande d'Europa: su circa 130 mila ettari di superficie totale ancora disponibile sono 58 mila quelli agricoli utilizzabili, cioè circa il 45%. Ci sono più di 2.500 aziende agricole, alcune piccolissime.

Questo enorme territorio, in buona parte ormai inglobato dalla città, fa di Roma un polo agroalimentare straordinario, in cui la rete tra cittadini, agricoltori e produttori può, sempre di più, determinare spazi, usi e scambi, nei punti di connessione che sono i mercati dei prodotti locali, i gruppi di acquisto, gli spacci in loco. Ma anche gli agriturismo, le locande, le osterie.

Senza tralasciare la ricchezza paesaggistica, storica, archeologica, artistica dell'Agro, con acquedotti, borghi, antichi casali, castelli, chiese, fontane e ninfei, ruderi e siti archeologici, torri, ville e palazzi di campagna.

Un'azione di tutela, che dia valore a questo patrimonio, contribuirebbe a salvaguardare l'Agro dalle fortissime spinte alla cementificazione e all'impermeabilizzazione cui è da anni sottoposto, realizzando l'obiettivo di contenere il consumo di suolo agricolo, al centro della Campagna Salviamo il Paesaggio, nella quale Slow Food è in prima linea. Nei prossimi quattro anni, questa Campagna entrerà nel vivo con la raccolta di firme a sostegno di un'azione legislativa o referendaria d'iniziativa popolare che persegua lo "Stop al consumo di suolo". Questo programma, inoltre, potrebbe costituire una valida opportunità di occupazione, soprattutto giovanile.

Ciò che è importante sottolineare sono i seguenti impegni e appuntamenti:

NO al raddoppio dell'Aeroporto di Fiumicino;

massima attenzione all'evoluzione del prossimo P.T.P.R.;

opposizione al 'piano casa' posto in essere da Polverini-Zingaretti;  
sostegno alla battaglia NO corridoio – NO bretella.

---

Da qui parte il programma di Slow Food Roma, dalla Capitale verso la sua periferia e viceversa (“Tutte le Consolari portano al Lazio”). L’azione inizia da una mappatura capillare dell’Agro Romano: produttori, agricoltori, punti di prossimità, Comunità del cibo, Presidi, biodiversità, osterie, locande, agriturismo, mercati, GAS, GAT (e percorsi turistici sul territorio).

I progressi guardano quindi allo sviluppo nella Capitale di numerose attività coinvolgenti. Alcune già sperimentate, come il ciclo "Rioni Gustosi", altre in divenire, come l'idea di recuperare la rete delle 'botteghe storiche' romane. In più, nasce la sfida di un grande evento sul cibo da realizzare in un luogo d'arte e la necessità di strutturare attività di educazione alimentare slow, a vari livelli.

Costruire a Roma la forza reale che ha ora nei numeri: la Condotta più grande del mondo.

## **TERRA MADRE**

### **E' viva la terra**

L'uomo è infinitamente piccolo di fronte alla Natura, ma infinitamente grande se accetta di farne parte.

Blaise Pascal

Gli insetti ci ammaestrano su quanto c'è di più elevato in natura.

R. Steiner

Quando con una vanga si solleva una zolla di terra, si scopre che sotto ciò che sembra inerte, privo di vita, fermo immobile, c'è quando è in equilibrio un brulicare di vita. La terra accoglie nel suo ventre non solo piccoli insetti, ma anche miliardi di microorganismi, batteri, funghi.

Da migliaia di anni, questi esseri sono i componenti di un equilibrato ecosistema "suolo" che nutre le piante

Il principio fondamentale è di restituire alla terra quello che si prende. Bisogna attivare la vita nella terra in modo che le sostanze presenti in essa in quantità enormemente superiore al bisogno possono essere liberate e assimilate dalle piante nella misura necessaria. Questo processo naturale si svolge grazie ai lombrichi, ai vermetti e ai microorganismi e ogni intervento deve avere come scopo di proteggere e intensificare questa "microstalla".

Continuiamo a coltivare la terra, ma facciamo con consapevolezza, con rispetto, con qualità per la terra e di riflesso per noi come sostanze facenti parte del cosmo.

Invochiamo scienza, benessere, miglioramenti, ma partiamo da metri sbagliati, come Slow Food vogliamo partecipare di tutte le esperienze di coloro che hanno iniziato a sovvertire il sistema cosiddetto moderno, che ha creato sterilità alla terra e noi che ne partecipiamo, e ne abbiamo pagato nel corpo e nello spirito. Vogliamo trovare i racconti, i semi, le storie più nascoste di questa regione e diventare garanti della loro vita.

Vogliamo ricercare i solchi sul viso di un contadino, e la bellezza di assaporare la terra, gustarla come fosse un piatto per comprenderne la sua salubrità.

Vorremmo essere di ausilio per chi la terra la vuole vangare, rivoltare. E ci viene l'immagine del bambino che la terra la volta e la rivolta con delle palette, con le mani con i sassi, ma non per depredarla, ma per passione istintiva del nostro



essere contadini, pastori e cacciatori, del nostro senso profondo di umanità che la modernità ci ha tolto.

Ma laddove la modernità ci ha tolto l'istinto, ci ha dato oggi la consapevolezza, la passione, la coscienza che dobbiamo contribuire a reintegrare la meraviglia che partecipiamo con altri esseri viventi, perché tutto è battito, tutto è respiro profondo.

Terra madre, ma non solo terra, ma anche acqua, quell'acqua che come nel ventre materno ci ha protetti nel nostro tempo divino, in una culla materna, ridiamo al mare la stessa forza di quel ventre che culla e culla vita, speranza, luce.

Vorremmo incontrare lo sguardo dei nostri pescatori, che si muovono con piccole barche e non deturpano il mare, perché sanno che è la loro risorsa, il loro ventre materno. Vorremmo riuscire a dare sempre più voce ad ogni piccola realtà, purché sia pura, sincera, purché sia bellezza.

Terra Madre non vogliamo che sia un momento di questi quattro anni, ma il grande ventre dove confluire, dove nuotare e dove trovare energia, dove convogliare il nostro cosmo.

**Terra madre vogliamo che sia la casa dove incontrarci, confrontarci, dove raccontare e recuperare le storie di questa regione, di questa nazione, di questo mondo. Vorremmo in terra madre trovare il centro propulsore, perché nel ventre di questa terra siamo convinti confluisca tutta l'energia del nostro essere sostanza, essenza e materia.**

Allo scopo di realizzare tutto questo è necessario operare una nuova verifica sul territorio, ridando slancio al progetto che nella nostra regione non ha sviluppato tutte le sue potenzialità.

Talvolta ciò dipende anche dalle giuste intuizioni, come nel caso della proposta partita dalla Condotta di Anzio, circa la nascita di una 'Comunità delle Condotte di mare', un'idea affascinante, che ci ha subito convinto.

Dunque primo passo avere chiaro il quadro delle Comunità attive, seguirle e sostenerle, ma nel contempo promuovere la nascita delle nuove Comunità del cibo stimolandole all'interazione con le altre realtà della rete slow regionale.

Altro spunto interessante viene dal tema delle mense collettive e dalla proposta che arriva dalla Condotta di Priverno.

“Terra Madre non può stare a guardare come sono nutriti i piccoli nelle scuole senza far nulla.

Per la sovranità alimentare, un popolo che non è più in grado di nutrire i suoi figli, non è una nazione con il senso di patria. Penso che la nostra Associazione che tanto ha fatto e fa per il cibo nel mondo, debba cominciare ad occuparsi del cibo nelle Mense Scolastiche. Slow Food - Terra Madre , con il suo Centro Studi dell'Università di Pollenzo dovranno cominciare ad individuare un percorso insieme ai vari Ministeri, Salute-Scuola-Agricoltura per arrivare ad un nuovo modello di alimentazione creando una Impresa-Diffusa che possa soddisfare la produzione del cibo nelle scuole.

Si dovrà iniziare a creare questo modello su scala locale, in un Comune di piccole dimensioni, dove una Amministrazione consapevole ed illuminata, collabori con noi in questo progetto.

Si dovrà creare rete di Comunità di produttori per tutte le tipologie di prodotto che messe insieme soddisfino il pasto giornaliero. Le produzioni una volta a regime garantiranno un reddito sicuro per l'Impresa Diffusa, senza il rischio di invenduto e con il beneficio del prezzo giusto, senza intermediari.

I giovani torneranno alla Terra sapendo di poter contare su un reddito sicuro, si formerà una rete di contadini, allevatori, casari, pescatori, cuochi, camerieri che

insieme concorreranno alla buona, pulita e giusta alimentazione.

Slow Food -Terra Madre sarà capo progetto seguendo in una seconda fase l'affiancamento degli insegnanti scolastici nell'educazione al cibo, ciò permetterà all'Associazione di avere grande risonanza mediatica e da non trascurare le risorse finanziarie che potrebbero arrivare.

## **GLI STATI GENERALI DEGLI APPENNINI**

“L'appennino che verrà” è un progetto nazionale che ci vede coinvolti come protagonisti, posizionati come siamo al centro dello stivale, con la dorsale che ci attraversa segnando i paesaggi e i popoli che lì vivono. Lo spopolamento delle aree montane e le difficoltà della vita in quota si specchiano con le tante risorse ancora intatte, con le qualità umane e ambientali che sopravvivono. Noi possiamo contribuire con lo sviluppo di progetti rurali a sostegno di Comunità locali e di produzioni da indirizzare nell'Arca del Gusto o persino nei Presìdi, promuovendo e difendendo le produzioni agricole di piccola scala, l'allevamento secondo natura e i loro saperi. Stimolare il popolo slow regionale a riappropriarsi orgogliosamente di questi spettacolari territori, può significare nuovi flussi di turismo consapevole e quindi sane risorse di sviluppo locale.

## **ISOLE SLOW**

Siamo una nazione dal rapporto speciale col mare e con le sue tante, tante isole. Il progetto nazionale delle 'Isole Slow' ha avviato un percorso di consapevolezza e rivalutazione delle isole tirreniche, da quelle toscane alle

nostre, da quelle campane alle siciliane. Nel tempo si sono create esperienze comuni con le realtà isolate di Ventotene e di Ponza: nella prima oggi esiste una Comunità agricola vivace e un gruppo slow determinato, già presente in alcuni eventi e appuntamenti associativi; con la seconda si sono sviluppati rapporti prevalentemente d'impronta gastronomica. Sarà importante sostenere e alimentare l'attività della prima, con ulteriori attenzioni e proposte, e allargare la visione nelle relazioni con i cuochi ponzesi verso Terra Madre.

## **COMUNICAZIONE**

Considerato il lavoro svolto dal Gruppo Comunicazione, abbiamo ritenuto di accoglierne le proposte che già sono state presentate in Consiglio regionale a Cori e che riguardano la realizzazione:

- di un coordinamento della comunicazione nazionale, regionale e locale;
- l'individuazione e l'esecuzione delle buone prassi comunicative;
- l'omologazione dei diversi strumenti di comunicazione;

in modo da consentire anche alle piccole ma importanti attività locali di avere l'adeguata visibilità.

E' importante che la comunicazione di Slow Food ai diversi livelli, nazionale, regionale e locale abbia un coordinamento, prevedendo che le realtà regionali fungano da interfaccia. Questa necessità emerge dal fatto che i canali di comunicazione si stanno moltiplicando e bisogna evitare che si crei un doppio livello nazionale-locale, per cui da una parte certe informazioni, iniziative, eventi e campagne volano alto (livello nazionale), mentre alcune interessantissime piccole ma singolari avvenimenti che hanno un'elevata notiziabilità rimangono nei rinchiusi confini della Condotta (livello locale). Inoltre è necessario che l'uso dei diversi strumenti di comunicazione sia per quanto possibile omologato,

secondo una serie di buone prassi che andrebbero eseguite, lasciando poi al livello regionale e se necessario nazionale il suolo di sussidiarietà.

## **ECONOMIE REGIONALI**

Le economie regionali risulteranno sempre più importanti nel successo delle azioni associative che in questo documento si è cercato di esprimere. Sarà quindi indispensabile porre massima attenzione a linee di raccolta che siano al tempo stesso coerenti alla nostra vena etica ma anche soddisfacenti nel volume necessario.

Dovremo certamente sviluppare maggiore esperienza e/o trovare aiuti operativi da figure esperte che ci possano affiancare; soprattutto si pone sempre più in evidenza la ripetuta opportunità di partecipare a bandi che potrebbero risultare di notevole sostegno e strategia.

Dovremo iniziare a considerare di indirizzare alcune risorse in corrispondenza delle responsabilità e degli impegni esistenti nell'associazione regionale.

Nel contempo sarà anche importante riflettere sulle modalità di un sostegno alle emergenze che possano colpire la rete delle Condotte.

L'esperienza viene anche dallo studio e quindi si potrà approfondire l'opportunità di una collaborazione con la Scuola di fund-raising di Roma.

Sul tema economia, presentiamo un contributo che la Condotta di Priverno ci ha fornito:

### **ECONOMIA SOCIALE**

C'è un mercato in cui non si scambiano le merci con altre merci e non si fanno gli affari per gli affari ma in cui al centro del modello d'impresa c'è la persona.

L'economia sociale, nelle sue varie declinazioni, nel nostro paese ha tradizionalmente funzionato come una sorta di ammortizzatore sociale ed economico, in grado di temperare le conseguenze della crisi, per quanto possibile, in senso anticiclico. Ma, soprattutto, questo settore rappresentativo dell' "economia reale" ha, più che in altri momenti, indicato una modalità – sempre più richiamata come necessaria – di interpretare l'azione imprenditoriale e di mercato in modo da valorizzare lo scopo della coesione sociale nelle comunità locali e nazionali.

Riteniamo che osservare questa componente del tessuto produttivo italiano possa fornire ispirazioni utili a individuare non solo una via per uscire dalla crisi, ma soprattutto modalità di elaborazione di culture e di progettazione di politiche che, all'efficienza e alla fluidità dei mercati, sappiano connettere i valori fondanti della solidarietà e della riduzione delle diseguaglianze sociali.

Su questo binomio sarà necessario ricostruire il prima possibile le nostre economie affinché siano in grado di promuovere uno sviluppo sostenibile sempre più finalizzato a innalzare il benessere e il livello di civiltà delle nostre società. La sfida deve partire dai territori perché è dal basso che si esce dalla crisi e dal basso si costruisce una nuova economia basata sulla redistribuzione della ricchezza e del lavoro. E lo Slow Food, le condotte in particolare, devono diventare le protagoniste di questa "rivoluzione". Una rivoluzione in cui le tradizioni, la storia e la cultura locale, la difesa della biodiversità e del paesaggio, siano il suo principale obiettivo.

## **GRANDI EVENTI**

CAFFEINA – esperienza eccellente e di grande fascino, un evento culturale di livello assoluto nel quale abbiamo trovato una collocazione importante, sulla quale continuare a lavorare in chiave di crescita qualitativa e sviluppo.

TERRA MADRE LAZIO – resta un grande obiettivo per tutti, talmente emozionante solo pensarlo che ci si può sottrarre dall'immaginarne il coinvolgimento per l'intera rete.

BLOWINE – un appuntamento da potenziare, magari con l'inserimento di altre produzioni biologiche, dall'extravergine in poi, può mantenere la nostra firma sul vino.

## **RAPPORTI CON ISTITUZIONI, ORGANIZZAZIONI, ASSOCIAZIONI, FIERE, EATALY, MONDO DEL CIBO**

Sarà un tema caldo e complesso ma ci siamo ben allenati negli ultimi anni e sappiamo di poter contare su un decisivo sostegno anche in ambito associativo nazionale.

Uno dei punti importanti resterà quello di non snaturare mai la nostra coerenza, di restare autorevoli e capaci di fare del nostro valore un plus decisivo.

Il colloquio e la sinergia saranno gli elementi fondamentali nel miglior funzionamento dei rapporti locali tra Condotte e il Regionale.

## **NUOVI PROGETTI**

Ci è piaciuta l'idea di porre dei nuovi progetti sul palcoscenico di questo documento e quindi ne proponiamo i contenuti nella loro forma originaria, come troverete nei rispettivi allegati.

LE BOTTEGHE DEL CIBO – allegato 3

SALVIAMO I MESTIERI – allegato 4

SLOW FOLK & ARTS – allegato 5

### **Candidati Comitato Direttivo Slow Food Lazio:**

**Stefano Asaro**

**Roberta Pascali**

**Roberto Muzi**

**Francesca Litta**

**Tommaso Iacoacci**



### *Le botteghe del cibo*

*Non dimenticare l'importanza delle cosiddette botteghe del cibo. In questi anni abbiamo giustamente dato tanto spazio ai mercati della terra e a giganti come Eataly. Ovviamente da ciò abbiamo ricevuto tanto. Credo però sia arrivato il momento di volgere nuovamente lo sguardo verso tutte quelle botteghe del cibo che da sempre, in maniera silenziosa ma convinta, hanno reso possibile la nascita e lo sviluppo di tanti produttori e quindi la selezione di prodotti che sono in sintonia con il nostro buono, pulito e giusto. Si potrebbe creare la guida delle botteghe del cibo come già facciamo per le osterie e le locande. Ciò consentirebbe anche di creare nuove collaborazioni per promuovere al meglio i nostri presidi e i nostri prodotti dell'arca in questi luoghi che spesso sono condotti da persone appassionate ed esperte che condividono i nostri valori. Questo progetto è forse il più semplice. I motivi per i quali è necessario ed urgente realizzarlo li ha spiegati bene Carlin Petrini qualche giorno fa (che coincidenza:) sulle pagine de La Repubblica (v allegato) e quindi non c'è bisogno di aggiungere altro sulle motivazioni. Sarà comunque importante mettere in cantiere la guida de "Le Botteghe storiche del Cibo". Un indicatore fondamentale sarà ovviamente la data di fondazione, senza sottovalutare il numero di produttori Slow presenti nell'assortimento della bottega/enoteca/gastronomia.*

*Salvare i mestieri.*

*Con la progressiva scomparsa di molti mestieri antichi stiamo purtroppo perdendo un patrimonio di conoscenze, esperienze e tradizioni. Molti di questi mestieri hanno a che fare direttamente con la produzione del cibo mentre altri solo indirettamente e nonostante ciò hanno molto a che fare con i valori Slow. Perché non tentare di censirli, promuoverli e chiedergli di divulgare le loro conoscenze prima che vadano perse? Ne potrebbe nascere anche un percorso didattico importante e un documentario.*

Qualche esempio: il bottaio, il liutaio, il calzolaio, il canestraio, l'innestatore, il cucitore di reti, il maestro d'ascia. Questi ed altri mestieri hanno in comune fondamentalmente quattro aspetti. 1- fanno parte della nostra storia; 2-sono un patrimonio di conoscenze enorme che si sta perdendo; 3- possono diventare fonte di occupazione per le nuove generazioni; 4- hanno nel loro DNA i nostri valori Slow. Lo scopo del progetto è proprio quello di evitare che questo patrimonio vada perduto. Per prima cosa occorre elaborare una lista di questi mestieri, individuare le eccellenze, coinvolgerli in un percorso didattico in cui possano divulgare le loro incredibili competenze e sapienze alle nuove generazioni. Slow Food può contare sulla propria rete di condotte e produttori per individuare questi mestieri ed al contempo può creare la sinergia con gli enti ministeriali e gli istituti professionali affinché possano essere divulgate ed insegnate. A compimento del progetto si potrebbe realizzare un documentario su questi eroi sconosciuti che contribuiscono al nostro mondo Slow con il loro nobile lavoro artigiano.

## **SLOW FOLK**

La musica popolare, espressione di cultura delle classi subalterne, di cui testimonia sentimenti, aspirazioni e lotte, in Italia era legato a quella civiltà prevalentemente agricola rintracciabile nel nostro paese prima che iniziasse il processo di industrializzazione. Essa presenta alcuni caratteri comuni in tutti i paesi del mondo.

Anonima, nasce occasionalmente legata sempre a momenti di vita o della storia di un popolo, mai per opera di un solo individuo ma di una collettività che attraversa le stesse esperienze.

La Provincia di Latina e il Lazio conservano un importante patrimonio culturale, che affonda le sue radici in una civiltà antica, che ha caratterizzato la storia del territorio. Questa “memoria e identità storica” comune è oggi un patrimonio prevalentemente orale, affidato ad un ridotto numero di persone, che sono ancora testimonianza vivente di lingue ancestrali, tradizioni, attività artistiche e culturali condivise per secoli in quest’area e pertanto a rischio di estinzione.

Si vorrebbe a tale scopo:

- Realizzare laboratori didattici sulle danze e sugli strumenti popolari;
- Realizzare eventi e spettacoli basati sulle espressioni artistiche e musicali la cultura popolare e le espressioni artistiche tradizionali, tramite la creazione o una rinnovata partecipazione all'interno di appuntamenti e festival che presentino, oltre alla convivialità, il connubio tra la tradizione musicale e quella agricola e gastronomica dell’agro pontino del Lazio e quella di altri territori.

## **Progetto botteghe, Condotte di mare, protezione/valorizzazione della piccola pesca (Luigi Crescenzi)**

### *Proposta 1*

*-creare una comunità delle condotte di mare. L'esperienza dello scorso Slowfish ha evidenziato il persistere di una grande distanza tra il mondo Slow e le tante realtà che lavorano con il mare (v difficoltà a trovare espositori, a coinvolgere le cooperative di pesca e i produttori). Dobbiamo aprirci a questo mondo, fare sistema con le altre nazioni e soprattutto con le condotte di mare delle altre regioni che hanno già intrapreso questo percorso. Esistono tematiche specifiche sul tema "mare" che possono essere affrontate al meglio solamente attraverso una collaborazione aperta con chi ha le stesse prospettive.*

Con questa iniziativa si propone una nuova idea del mare a partire da quattro temi estremamente attuali: i giovani, il lavoro, la sostenibilità della pesca, la salvaguardia del litorale. Occorre creare le condizioni affinché le nuove generazioni possano continuare a considerare il mare e la costa come fonte di lavoro, fornirgli le conoscenze e le competenze per farlo in maniera sostenibile, sensibilizzare gli enti locali affinché si attivino concretamente (anche facilitando l'accesso al credito e ai fondi europei v FEP). È necessario riconsiderare il mare e la costa come una risorsa limitata da tutelare in cui la funzione di guardiani possa essere esercitata proprio dalle nuove generazioni di chi lavora con e sul mare. Slow food può mettere in sinergia i diversi enti locali, le professioni del mare e dell'ambiente, le conoscenze scientifiche e le esperienze di altre regioni e nazioni. Slow food può indire una "Conferenza degli stati generali delle comunità del mare" e promuovere almeno tre tavoli di confronto:

Dalla pesca senza futuro a quella sostenibile. I giovani pescatori come ambasciatori del mare e del turismo ittico.

Le aree protette come risorsa di biodiversità, salvaguardia del litorale e fonte di turismo.

I mercati del pesce e della terra. Come rendere disponibile sul mercato (ad es attraverso i mercati della terra) delle città l'ottimo pescato che viene sprecato perché considerato povero.

Si tratta di un progetto da attivare nel 2014 e che potrebbe culminare proprio durante lo Slow Fish del 2015. Un lavoro che crea le premesse per avvicinare tanti addetti ai lavori alla manifestazione e in prospettiva rendere solido un rapporto tra la nostra associazione e il mondo del mare che purtroppo ci sfugge per ignoranza, retaggi culturali e nostre lacune.

### *Proposta 2:*

*-avviare il progetto: "salvare i mestieri". Con la progressiva scomparsa di molti mestieri antichi stiamo purtroppo perdendo un patrimonio di conoscenze, esperienze e tradizioni. Molti di questi mestieri hanno a che fare direttamente con la produzione del cibo mentre altri solo indirettamente e nonostante ciò hanno molto a che fare con i valori Slow. Perché non tentare di censirli, promuoverli e chiedergli di divulgare le loro conoscenze prima che vadano perse? Ne potrebbe nascere anche un percorso didattico importante e un documentario.*

Qualche esempio: il bottaio, il liutaio, il calzolaio, il canestraio, l'innestatore, il cucitore di reti, il maestro d'ascia. Questi ed altri mestieri hanno in comune fondamentalmente quattro aspetti. 1- fanno parte della nostra storia; 2-sono un patrimonio di conoscenze enorme che si sta perdendo; 3- possono diventare fonte di occupazione per le nuove generazioni; 4- hanno nel loro DNA i nostri valori Slow. Lo scopo del progetto è proprio quello di evitare che questo patrimonio vada perduto. Per prima cosa occorre elaborare una lista di questi mestieri, individuare le eccellenze, coinvolgerli in un percorso didattico in cui possano divulgare le loro incredibili competenze e sapienze alle nuove generazioni. Slow Food può contare sulla propria rete di condotte e produttori per individuare questi mestieri ed al contempo può creare la sinergia con gli enti ministeriali e gli istituti professionali affinché possano essere divulgate ed insegnate. A compimento del progetto si potrebbe realizzare un documentario su questi eroi sconosciuti che contribuiscono al nostro mondo Slow con il loro nobile lavoro artigiano.

*Proposta 3:*

*-non dimenticare l'importanza delle cosiddette botteghe del cibo. In questi anni abbiamo giustamente dato tanto spazio ai mercati della terra e a giganti come Eataly. Ovviamente da ciò abbiamo ricevuto tanto. Credo però sia arrivato il momento di volgere nuovamente lo sguardo verso tutte quelle botteghe del cibo che da sempre, in maniera silenziosa ma convinta, hanno reso possibile la nascita e lo sviluppo di tanti produttori e quindi la selezione di prodotti che sono in sintonia con il nostro buono, pulito e giusto. Si potrebbe creare la guida delle botteghe del cibo come già facciamo per le osterie e le locande. Ciò consentirebbe anche di creare nuove collaborazioni per promuovere al meglio i nostri presidi e i nostri prodotti dell'arca in questi luoghi che spesso sono condotti da persone appassionate ed esperte che condividono i nostri valori. Questo progetto è forse il più semplice. I motivi per i quali è necessario ed urgente realizzarlo li ha spiegati bene Carlin Petrini qualche giorno fa (che coincidenza:) sulle pagine de La Repubblica (v allegato) e quindi non c'è bisogno di aggiungere altro sulle motivazioni. Sarà comunque importante mettere in cantiere la guida de "Le Botteghe storiche del Cibo". Un indicatore fondamentale sarà ovviamente la data di fondazione, senza sottovalutare il numero di produttori Slow presenti nell'assortimento della bottega/enoteca/gastronomia.*

*Proposta 4:*

*- istituire un coordinamento permanente con le altre associazioni. Ciò consentirebbe di promuovere al meglio le nostre iniziative e contemporaneamente fare nostre tante battaglie di cui oggi veniamo a conoscenza solo occasionalmente o fortuitamente.*

**Non possiamo avere la presunzione di avere l'onniscienza dei tantissimi temi e battaglie che in questo momento storico attraversano la nostra nazione ed il resto del mondo. Dai temi locali a quelli internazionali possiamo e dobbiamo creare una sinergia con le diverse associazioni che sporadicamente o stabilmente coinvolgono i nostri valori. In tante occasioni abbiamo avuto evidenza di iniziative valide solo in maniera occasionale. Slow food può e deve fungere da incubatore di iniziative solamente aprendosi alle altre associazioni creando una o più figure che si rapportino in maniera continuativa con il mondo dell'associazionismo. Ovviamente vagliando caso per caso le iniziative da sposare o quelle in cui coinvolgere ma con la consapevolezza che alcuni temi cruciali debbano essere affrontati tutti insieme, ognuno con il proprio apporto e la propria storia.**

## Premessa

Per combattere la filiera lunga, sono tre, a nostro modo di vedere, i fattori fondamentali: stagionalità; conoscenza; visione integrata (cioè che venga tutto considerato in una prospettiva ampia e di necessaria interazione tra gli elementi, compresa la capitale questione dei semi, la protezione della biodiversità, la somministrazione nella ristorazione collettiva: mense scolastiche e ospedaliere, mercati, consumi quotidiani, ristorazione).

E' necessario che alla base della legge vi sia una facile applicabilità, evitando che sia molto ben scritta, ma abbia poi ritardi per problematiche attuative: le difficoltà sono tante, il problema è serio, la necessità d'agire impellente.

Partendo dalla definizione di km zero: che sia improntata su valori indiscutibili e certi e cioè: la stagionalità, la "naturalità" acclarata dei cibi al di là delle tecniche di conduzione formali/dichiarate, la distanza chilometrica di massimo 40 chilometri, che provenga da lavoro dignitoso e abbia prezzi equi, per chi vende e chi compra. [Si potrebbe attingere al nostro ottimo regolamento.]

Reale filiera corta significa:

meno inquinamento; più persone e biomi in salute e dunque meno costi per il S.S.N., più opportunità di occupazione sui territori, ridando dignità ad un lavoro assurdamente considerato disdicevole; protezione -valorizzazione della cultura e storia di un popolo e di un territorio, difesa della biodiversità, tutela del territorio e dell'agro-bellezza (pensiamo ai campi di grano, agli oliveti storici, ai vigneti durante la fioritura, ecc.) perché la bellezza cura l'anima e dunque iniziamo a coltivare bellezza.

Dare maggiore risalto all'importanza del cibo di qualità a km zero nelle mense ospedaliere: Slow Food ha sviluppato un progetto con il quale ha dimostrato che il cibo buono e sano riduce mediamente di un giorno le ospedalizzazioni sulle degenze di 5 – 7 giorni: questo significa risparmio e popolazione più sana.

Secondo noi, vanno inoltre create delle occasioni d'incontro stabili e costanti tra i direttori/coordinatori dei singoli mercati e *convention* istituzionali come luogo d'incontro tra produttori per lo scambio di informazioni, *good practices* e semi.

In chiusura, sono ottime le linee guida della Regione Lazio da cui si è partiti, ma bisognerebbe rendere i **registri al punto 1.8 obbligatori** per dare ancora più forza a questa fonte di mappatura-protezione dei prodotti.

## Legge sul chilometro zero.

La base su cui lavorare è ottima, molto interessante il tema dell'accesso ai giovani alle terre pubbliche a noi molto cara. Queste le integrazioni che proponiamo.

Innanzitutto, bisogna porre l'attenzione sulla pesca anche come parte delle filiere produttive di qualità e necessarie da salvaguardare. In quest'ottica, sarebbe importante imporre proprie indicazioni sulle questioni del fermo biologico, delle tipologie di pesca (reti e imbarcazioni utilizzate, ecc.), sulla stagionalità della pesca, favorendo la diffusione e l'utilizzo di guide sul pesce povero (potremmo proporre e integrare il nostro *Mangiamoli giusti* nelle scuole e, anche qui, studiando un apposito contrassegno per i ristoratori o i negozi di pesce che utilizzano criteri di sostenibilità e qualità nell'offerta), imponendo all'attenzione la questione drammatica degli stock ittici e della condizione di tutto il comparto pesca.

#### **Art. 1**

Definizione di km zero, va scritta nella legge, per darle più forza. Magari unita al concetto di etichetta narrante o trasparente, con l'apporto dei singoli apporti per la costituzione del prezzo finale.

#### **Art. 3**

Inasprimento pena: bisogna fare in modo che la stessa azienda che non sia attenta alla tematica OGM non possa più presentarsi in altri appalti istituzionali. Non solo un'azienda con lo stesso nome, ma che quelle che possano avere collegamenti nominali o finanziari/formali con essa (soci, holding proprietarie, ecc.).

#### **Art. 4**

Il segnale deve essere forte e le aziende di ristorazione coinvolte non devono avere il 30%, ma quanto meno i 2/3. Il Lazio, per ragioni climatiche e orografiche, se lo può permettere.

#### **Art. 5**

Il comma 4 deve essere più incisivo, bisogna cercare di limitare il più possibile la possibilità per le aziende agricole di acquistare, altrimenti tutto ciò che è stato scritto finora decade, e magari limitare la possibilità di acquistare una parte del venduto una parte (ripetiamo, il più piccola possibile) solo nei punti vendita aziendali e non nei mercati.

Istituire la figura di un referente di Mercato che possa coordinare l'azione sulla piazza e raccomandare l'organizzazione di laboratori di degustazione con la presenza del produttore: in modo che con indicazioni semplici e dirette, si spiega la storia del prodotto e la sua possibilità di utilizzazione in cucina e magari non solo.

#### **Art. 6**

Bisogna fare in modo di coinvolgere produttori e agronomi (eventualmente associazioni competenti in materia) a livello **consultivo, ma obbligatorio**, per fare in modo che i controlli e le eventuali valutazioni/esclusioni non riguardino solo le semplici "mancanze" di tipo amministrativo.

#### **Art. 7**

**Posto che si parli di mercati contadini VERI** - Garantire ai mercati da parte delle istituzioni non

necessariamente aiuti pecuniari, ma la migliore logistica e visibilità nel miglior modo possibile (pubblicità istituzionale, gratuità delle affissioni, siti istituzionali, facilitazioni su TOSAP e similari, pedane per accesso degli handicappati, raccolta differenziata) con un lavoro di persuasione anche verso i produttori che non devono lasciare decine di chili di scarti alimentari lasciandoli sulle strade, per la logica che meno si sporca e meno si pulisce, del decoro urbano e del risparmio di tempo da parte di chi pulisce, dando magari la possibilità di compostiere ad hoc.

Si potrebbe pensare di incentivare i mercati che si organizzano con coperture semi-fisse che che siano pannelli solari scontabili dalle amministrazioni tramite la loro produzione di elettricità.

Le aree selezionate per fare mercati devono essere apposite, a norma, fruibili, centrali, per dare un fondamentale taglio sociale all'iniziativa facendo riappropriare delle piazze le persone, fornendo una nuova modalità di socialità e magari diventino anche un punto di collegamento per la rete dei GAS alla ricerca di produttori per i loro acquisti o per chi fa orti.

Con queste attenzioni si potrebbe/dovrebbe pensare all'inserimento dei mercati nei circuiti turistici, soprattutto nelle grandi città, ancora una volta testimoniando come l'agricoltura e la gastronomia di qualità siano parte integrante fondante della nostra storia e della nostra cultura.

Segnale molto importante sui sacchetti per l'acquisto: utilizzo esclusivo di buste in mater bi o ancora meglio riutilizzabili, come borse in tela e altri materiali ecologici, magari fatte in grande quantità dalla regione, con in evidenza messaggi educativi (la ruota delle stagioni?), e acquistabili poi dai singoli mercati che a loro volta le rivenderanno agli avventori.

Utilizzo obbligatorio di stoviglie e posate mater-bi sulle piazze per i laboratori e gli assaggi ad opera dei produttori.



## **PROPOSTA PROGRAMMATICA DELLA CONDOTTA DI ALBANO E ARICCIA**

Nel corso dell'ultimo regionale (Cori) la Condotta di Albano e Ariccia ha molto apprezzato l'intervento di Roberto Burdese, per visioni, passioni e metodo. Burdese nel corso del suo intervento ha ribadito, tra le altre cose, la necessità di attenersi a precise regole per la "procedimentalizzazione" di eventuali conflitti e di rispettare il principio della piena autonomia di ciascuna condotta nello scegliere liberamente, per vocazione e ragione, le attività e le azioni da perseguire sul proprio territorio.

Nel corso del regionale di Cori la condotta di Albano e Ariccia ha ufficialmente presentato una circostanziata proposta (che si chiede di riportare integralmente nel verbale di riunione) per l'assegnazione ai giovani agricoltori delle terre pubbliche a destinazione agricola presenti nella regione Lazio.

Difatti esiste un vasto patrimonio di terre a destinazione agricola di proprietà dello Stato e degli enti pubblici, spesso in stato di abbandono, che con l'assegnazione a giovani imprenditori agricoli potrebbe essere recuperato e riportato alla sua funzione produttiva.

In tal modo, in una regione in cui l'agricoltura potrebbe essere uno dei settori strategici dell'economia, si contribuirebbe al rilancio dell'economia locale e dell'occupazione giovanile oltretutto al sostegno di pratiche economiche volte alla riaffermazione dei principi della sovranità alimentare e dell'autosufficienza alimentare. La nostra regione, difatti, è all'interno di un modello di produzione e consumo non affrancato dall'impero del sistema alimentare globale. Nell'agroalimentare il Lazio importa dall'estero più prodotti di quanti non ne produca, con un deficit agricolo pauroso. I grandi gruppi della trasformazione e della distribuzione hanno messo sotto scacco produttori e consumatori.

Negli ultimi 40 anni sono andati persi quasi 5 milioni di ettari di superficie coltivata a causa dell'espansione edilizia e, solo con riferimento alla proprietà statale, vi sono circa 330/380 mila ettari di terreni agricoli abbandonati ed incolti. Nel Lazio detti terreni ammontano a circa 41.000 ettari (la seconda regione italiana dopo il Piemonte).

Questi terreni, assieme a quelli di proprietà degli enti territoriali, anziché essere lasciati in stato di abbandono, potrebbero essere assegnati, mediante appositi bandi, ai giovani agricoltori, venendo così valorizzati e protetti da speculazioni immobiliari e dissesto idrogeologico, oltretutto reinseriti nel circuito economico attraverso il recupero della loro produttività agricola.

L'eventuale approvazione del presente mozione programmatica da parte del congresso regionale prevede che le condotte interessate dovrebbero cercare di costituire a livello locale un osservatorio sull'uso dei terreni a destinazione agricola (con la partecipazione dei rappresentanti delle amministrazioni comunali interessate) con l'obiettivo di realizzare un inventario delle terre pubbliche abbandonate da mettere a bando per la loro assegnazione ai giovani agricoltori con vincolo di destinazione agricola corrispondente alla durata del contratto agrario.

La condotta di Albano e Ariccia chiede di inserire la presente proposta, volta a favorire il ricambio generazionale e contenere consumo e cambio di destinazione del terreno agricolo, nella piattaforma programmatica del nostro congresso regionale al fine di una sua eventuale approvazione.