



Slow Food® Puglia

Nutrirsi *di* Puglia

Progetto 2014-2018

collegato alla candidatura alla presidenza, segreteria e
comitato esecutivo regionale di:

Antonio Del Vecchio, Angelo Iaia, Salvatore Pulimeno,
Tommaso Regina, Salvatore Taronno, Damiano Ventrelli

Sommario

1. Premessa
2. Salvaguardia della biodiversità
3. Lo spreco
4. Sostenibilità dei sistemi alimentari
5. Sicurezza alimentare: il mondo dei bambini
6. L'ambiente: Taranto e l'Ilva
7. Ripartiamo dagli ulivi
8. Cibo e legalità
9. Agenda

Premessa

Il cibo, fin dalla preistoria, ha segnato sempre il primo livello di comunicazione tra gli uomini. La condivisione del cibo è stata sempre la manifestazione della considerazione per l'ospite. A tavola si sancivano amicizie e patti. Ma il cibo è anche il carburante dell'organismo umano. L'uomo nasce raccoglitore e cacciatore, poi agricoltore e allevatore. Seleziona nel tempo, grazie all'esperienza, l'utilità di alcuni alimenti e affina tecniche di preparazione, che diventano sempre più elaborate e nutrienti: nulla da invidiare alle preparazioni degli speciali che con sostanze naturali guarivano le malattie più comuni.

Alimenti e tecniche di preparazione che ora definiamo dieta mediterranea sono il frutto delle conoscenze acquisite in secoli e secoli di sperimentazioni, tramandate di generazione in generazione. Provando e riprovando, le nostre madri, le nostre nonne, le nonne delle nostre nonne hanno fatto di necessità virtù, trasformando "quello che c'era", nei modi più disparati. La materia prima era sempre la stessa, il cibo in tavola variava di giorno in giorno, per *suscitare curiosità e appetito*. Hanno ampliato la conoscenza, hanno inventato loro la capacità di dare al cibo un valore in più, hanno migliorato la sensibilità di ciascuno, hanno creato il gusto. L'uomo è cresciuto quando ha capito che il cibo, oltre ad essere il carburante per la sua sopravvivenza, può allietargli la vita.

Quel gusto è parte della cultura di ogni popolo e va rivendicato come diritto. Può apparire curioso rivendicare il diritto al gusto in una società che paga con la fame e la povertà una crisi economica epocale, ma quel diritto al gusto può rappresentare anche una risposta alla crisi.

Sulla Terra siamo sette miliardi di umani; produciamo cibo per 12 miliardi, ma almeno un miliardo soffre di malnutrizione. Ogni anno in Italia quattro milioni di tonnellate di cibo finiscono nella spazzatura, in Europa le tonnellate distrutte sono 50 milioni. Ce n'è abbastanza per capire che qualcosa non funziona: la mission delle multinazionali che gestiscono il mercato alimentare mondiale non è quella di sfamare l'umanità, ma di accumulare profitti. I risultati sono quelli descritti: intere popolazioni affamate, quantità enormi di cibo trasformati in spazzatura. Il rischio è, come dice Carlo Petrini, di essere divorati dal cibo.

La risposta può venire dal basso e qualche esempio da seguire c'è già: passa dalla riscoperta dei cibi della tradizione preparati con quelle ricette che rischiano di essere seppellite per sempre dall'omologazione alimentare imposta dalle multinazionali e favorita da una società sempre più frenetica. Nella corsa vertiginosa di ogni giorno *il cibo cessa di essere cultura, perde ogni gusto e*

torna ad essere solo carburante, con un salto indietro nel tempo fino alla preistoria. Così mangiamo di tutto, dalla carne piena di ormoni e di antibiotici al pesce pieno di mercurio, alla verdura piena di diossine. Però sono alimenti belli, presentati bene.

In molti paesi, anche in **Puglia**, sono nati gruppi di acquisto che trattano direttamente con i piccoli produttori, acquistando alimenti "puliti", realizzando vantaggi economici per sé e garantendo una remunerazione più giusta per chi produce. Una strada da seguire per sottrarsi al giogo dell'omologazione che ci vuole tutti consumatori. In effetti *stiamo consumando la Terra*, quella Terra che abbiamo in comodato per conto dei nostri figli.

Ciascuno forse dovrebbe fermarsi e riflettere: recuperare il gusto del cibo vuol dire anche recuperare una cultura, vuol dire recuperare il senso di un'appartenenza e di offrirlo come strumento di scambio di conoscenza. I turisti imparano a conoscere la **Puglia** anche a tavola e a tavola la Puglia ha un gusto che piace.

Nutriamoci di Puglia, questo è lo slogan dei soci Slow Food pugliesi per non ammainare la bandiera del gusto, per far crescere il gusto di vivere e per ridurre, anche in questo momento di crisi, lo spread tra la sopravvivenza e la vita.

E' evidente che riappropriarsi del gusto presuppone un cambiamento del nostro rapporto con il cibo: dobbiamo privilegiare quello fresco e di stagione, possibilmente attraverso l'acquisto diretto dai produttori.

Noi soci Slow Food in Puglia dobbiamo incontrare i nostri produttori, i ristoratori ed i trasformatori di eccellenti materie prime e dialogare con essi, portarli con noi nelle scuole, nelle piazze, per costruire un'alleanza forte che sia in grado di contagiare tutti coloro che si lasceranno convincere di fare questo percorso insieme.

Un altro aspetto molto importante che ha indiscutibile pertinenza con il consumo di cibo è quello delle diete. Con il denaro speso nei paesi cosiddetti sviluppati per dimagrire potrebbe essere risolta buona parte dei problemi della fame nei paesi sottosviluppati. In Puglia, come in molte altre regioni italiane, è allarmante il problema dell'*obesità infantile*. Fino a qualche decennio fa, nella nostra regione, avevamo il problema di come procurare cibo sufficiente ai nostri figli, oggi abbiamo il problema di come metterli a dieta. Negli ultimi anni, poi, abbiamo assistito alla proliferazione delle diete dimagranti più disparate, da quella ipocalorica a quella iperproteica. La costante è che servono per far dimagrire, assumendo "*cibo che non fa male*".

Tra le tante attività che **Slow Food Puglia** dovrà promuovere è fondamentale quella di promozione di una filosofia positiva, quella del "*cibo che fa bene*". E' la filosofia alla base della dieta mediterranea, che non è una dieta dimagrante, ma uno stile di vita. E' lo stile di vita che fino a qualche decennio fa caratterizzava i nostri paesi e le nostre campagne. Troppo in fretta lo abbiamo abbandonato, abbagliati dal miraggio della globalizzazione, delle ciliegie a Natale e delle arance a ferragosto.

Il nostro lavoro dovrà mirare a riappropriarci di quella nostra storia recente per fare un grosso passo avanti sulla via del benessere, per rilanciare l'economia agricola e quella legata al turismo, che, sempre più spesso è mosso, in tutto o in parte, dall'enogastronomia. I prodotti ed i piatti tradizionali raccontano un popolo: sono il frutto di comportamenti stratificati nel tempo, fino a diventare cultura. Tutte le nostre attività, i nostri eventi, i laboratori del gusto, i convegni, le serate conviviali avranno come obiettivo principale "nutrirsi di Puglia" e "nutrire di Puglia" tutti coloro che vorranno scoprire, anche attraverso il cibo, la nostra storia, la nostra cultura e la nostra biodiversità.

Salvaguardia della biodiversità

La Puglia ad oggi conta 18 Presidi e 10 Comunità frutto del lavoro di anni tra Slow Food Puglia e l'ufficio Presidi di Bra, naturalmente son ben pochi rispetto alle potenzialità della nostra regione. Nei prossimi anni avremo il compito di dare priorità al progetto dell'Arca del Gusto, dei Presidi e delle Comunità del Cibo di Terra Madre, impegnandoci fin da ora a reperire forme di sostentamento presso le istituzioni per valorizzare la biodiversità e la sostenibilità della nostra regione. Si tratta di progetti strategici in quanto valorizzano l'agricoltura di piccola scala fortemente penalizzata dall'effetto globalizzante della'agricoltura industriale.

Uno sforzo significativo dovrà essere fatto per promuovere e valorizzare l'olio agricolo in modo che più aziende facciano qualità, che aumenti la sensibilità alle problematiche ambientali e l'orientamento verso il biologico, per indirizzare il consumatore verso realtà produttive sicure e preservare la notevole biodiversità di cui è costituita l'olivicoltura regionale.

A tale scopo sarebbe opportuno poter realizzare un evento di portata nazionale in cui la Puglia potrebbe avere un ruolo da protagonista, considerando che con il 42% della produzione è leader incontrastata del settore.

Senza alcun dubbio, però, il progetto che ci consentirà di lavorare con maggiore concretezza nell'ambito della salvaguardia della biodiversità sarà quello che mirerà a realizzare un'unica Comunità del cibo di Terra Madre delle Aree Protette di Puglia. Sarà indispensabile costituire una Comunità di pratiche che faccia rete tra le Aree Protette Pugliesi per creare un paniere di prodotti eco-sostenibili per ognuna di queste aree, sull'esempio della buona prassi avviata a Torre Guaceto.

Costituzione di una comunità del cibo di territorio delle aree protette di Puglia

Le aree protette in Puglia nazionali e regionali si estendono per una superficie di circa 262.827 ettari considerando i 75 Siti d'Importanza Comunitaria (SIC) e 20 Zone di Protezione Speciale (ZPS) per una superficie pari al 35,56% del valore complessivo regionale.

Nelle aree protette in Puglia l'agricoltura è il principale fattore della conservazione del paesaggio, delle tradizioni alimentari e culturali; molte aree protette pugliesi possono considerarsi "rurali". Si tratta di territori in cui le attività antropiche, nel corso degli anni, hanno modellato il territorio e le comunità locali che vi abitano rappresentano una componente inalienabile del territorio stesso. In questi ambiti territoriali le problematiche di protezione dell'ambiente e del paesaggio si intersecano in modo molto stretto con i temi dello sviluppo rurale, della qualità della vita e dello sviluppo socio-economico delle collettività.

In questi anni si è assistito ad un'evoluzione del ruolo e delle funzioni assegnate alle aree protette: da una visione di rigida "conservazione e protezione dei valori ambientali" che limitava qualsiasi attività antropica si è passati ad una concezione cosiddetta di "tutela attiva e di sviluppo sostenibile"; la coesistenza di patrimonio naturale paesaggio agrario e valori sociali e culturali stimolano l'interesse ad occuparsi delle modalità secondo cui questi territori possono essere gestiti per il raggiungimento delle finalità di conservazione e tutela ma anche di valorizzazione.

L'agricoltura pugliese sempre meno competitiva sul versante dei costi a causa della globalizzazione dei mercati si sta caratterizzando per una forte identità dei prodotti agricoli.

L'agricoltura vista sino ad oggi come elemento negativo e di contrapposizione alla gestione delle aree protette deve diventare motore delle aree protette mettendo gli imprenditori agricoli al centro dello sviluppo di queste aree.

L'associazione Slow Food da diversi anni è impegnata a percorrere questa strada "Le Comunità del cibo sono gruppi di persone che producono, trasformano e distribuiscono cibo di qualità in maniera sostenibile e sono fortemente legate a un territorio dal punto di vista storico, sociale e culturale.", anche i Presidi sono associazioni locali che "sostengono le piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano antichi mestieri e tecniche di lavorazione, salvano dall'estinzione razze autoctone e varietà di ortaggi e frutta".

Diverse aree protette pugliesi sono caratterizzate dalla presenza di prodotti di qualità: DOP, IGP, DOC, prodotti tradizionali sec. il D.M. del Ministero delle Politiche Agricole n.350/1999 e Presidi Slow Food, in alcune aree protette pugliesi operano "comunità del cibo".

Le attività di valorizzazione dei prodotti agronomici di qualità e la conseguente tutela della biodiversità del paesaggio agrario sono spesso affidate alla buona volontà dei singoli e spesso queste esperienze raramente superano i limiti amministrativi dell'area protetta e quando lo fanno diventano strumento di promozione del parco senza incidere realmente sul tessuto socio economico del territorio protetto e sulle politiche di gestione del sistema agro silvo pastorale.

La tutela e valorizzazione del paniere dei prodotti agricoli di qualità dei parchi pugliesi necessita di una visione globale del problema e una maggiore rappresentatività del tessuto socio economico legato alla filiera di tali prodotti (produzione, trasformazione, vendita e ristorazione).

Slow Food Puglia e Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus intendono mettere in rete le esperienze già consolidate in alcune aree protette pugliesi, svolgere un'attività di scambio di competenze tra gli enti gestori delle aree protette pugliesi, raccordare tali attività con le iniziative che la Regione Puglia ha messo in campo in questi anni in particolare la L. R. 13 dicembre 2012, n. 43 "Norme per il sostegno dei Gruppi acquisto solidale (GAS) e per la promozione dei prodotti agricoli da filiera corta, a chilometro zero, di qualità" che prevede il sostegno economico ai GAS pugliesi ma anche alla creazione, potenziamento e messa in rete di mercati contadini di vendita diretta da parte di piccoli produttori agricoli localizzati. Intendono sostenere la filiera dei prodotti di qualità integrata con il turismo ecosostenibile contribuendo al rafforzamento e alla diffusione di buone pratiche in corso di realizzazione nella regione (Bioitinerario della Via Traiana) e l'inserimento nei programmi di Puglia Promozione (Discovering Puglia) di attività turistiche ecogastronomiche.

Strumento principale di tale iniziativa dovrà essere la nascita di un' associazione della filiera dei prodotti agricoli di qualità presenti nei parchi pugliesi con la creazione di una comunità di territorio dei parchi pugliesi.

Per tale iniziativa si dovranno avvalere della competenza maturata da altre associazioni nel settore dello sviluppo sostenibile delle aree protette attraverso la stipula di un protocollo d'intesa che catalizzi e indirizzi gli sforzi delle diverse associazioni verso l'obiettivo comune di mettere in rete e aggregare le esperienze maturate e promuoverne di nuove attraverso la nascita della comunità di territorio dei parchi pugliesi.

Lo spreco

I ritmi della modernità diventano sempre più incalzanti. Nell'ultimo cinquantennio la vita è cambiata in una maniera più radicale di quanto non sia avvenuto nel millennio precedente; il progresso tecnologico ha impresso ritmi sconosciuti sconvolgendo totalmente quelli che ancora qualcuno si ostina a definire "tempi naturali".

In questa sede non affronteremo certo il problema nella sua complessità. Non possiamo esimerci però dall'analizzare quello che il "progresso" ha prodotto nelle nostre abitudini alimentari. Il cibo non serve più a sfamare, ma a fare profitto, un profitto sempre più concentrato nelle mani delle multinazionali. Sicché, quanto più cibo si consuma più cresce il profitto.

La produzione viene massificata su vasta scala, il costo del surplus viene ammortizzato dai ricavi sulle vendite. Crescono i consumi e crescono gli sprechi alimentari.

"La **Regione Puglia**, nei giorni scorsi, ha aderito al progetto **Carta Spreco Zero**, con l'obiettivo di abbattere del 50% lo spreco alimentare entro il 2025. La strada da fare è tanta: i dati sullo spreco alimentare nella nostra regione, secondo i dati rilevati da Last Minute Market e dall'Università di Bologna, per le coltivazioni rimaste in campo nel 2012, dicono di uno spreco pari a 70.609.350 quintali, ovvero il 4,14%, *il doppio circa della media nazionale*.

Nella catena della distribuzione lo spreco di cibo ammonta a 25.516 tonnellate così ripartite: 11.900 tonnellate nei negozi al dettaglio, 11.169 tonnellate nei supermercati, 2070 tonnellate negli ipermercati e 377 tonnellate nei cash&carry.

Lo spreco domestico non è da meno: mediamente *ogni pugliese butta via nel cestino dei rifiuti cibo per un valore di 2,46 euro a settimana*. Per una famiglia di quattro persone sono **511 euro e 68 centesimi all'anno**. Eliminando gli sprechi domestici, risolveremmo la crisi economica che ci attanaglia, miglioreremmo le condizioni della nostra famiglia, quelle della salute

innanzitutto, e faremmo un regalo all’Ambiente, tutelandolo per i nostri figli" (Quotidiano di Puglia, 14/02/2014).

In che modo Slow Food Puglia nei prossimi anni potrà contribuire a ridurre il fenomeno dello spreco alimentare? Certamente sarà necessario intensificare l'attività educativa della nostra associazione rivolta agli adulti ed ai bambini, non soltanto perchè, aumentando il grado di consapevolezza di grandi e piccoli consumatori e coproduttori, si rinforzerà in essi la percezione della centralità del cibo, ma anche perchè saranno preziose opportunità per educare a combattere lo spreco.

Tutti i produttori, gli allevatori, i ristoratori con i quali i nostri soci si interfacciano quotidianamente dovranno essere sensibilizzati al problema e si adopereranno per mettere in campo strategie utili ad abbattere lo spreco. Che effetto farebbe al cliente di un ristorante vedere sulla porta un cartello con su scritto "In questo locale Slow Food ci aiuta a combattere lo spreco alimentare", oppure " Nel 2013 Slow Food ha aiutato questo ristorante a ridurre la quantità di rifiuti alimentari".

Sostenibilità dei Sistemi alimentari

Nonostante i notevoli passi avanti fatti dall'agricoltura negli ultimi decenni, è evidente a tutti che gli attuali sistemi alimentari continuano a non essere sostenibili. Essi purtroppo hanno dimostrato di essere inadeguati in quanto fortemente dipendenti dall’uso dell’energia fossile, dai prodotti chimici, dagli input energetici, dal trasporto su lunga distanza e da mano d’opera a basso costo. Generano notevoli quantità di gas serra e favoriscono profonde alterazioni degli ecosistemi in termini di biodiversità, erosione, deforestazione, contaminazione chimica, carenza idrica, etc.

Inoltre, non solo non hanno risolto il problema della fame e della malnutrizione nel mondo, ma hanno generato anche problemi di sovrappeso ed obesità che non hanno risparmiato nemmeno i paesi del sud dove è in corso una vera e propria *deriva alimentare*.

L'industrializzazione agricola e i trasporti su lunghe distanze, inoltre, hanno trasformato i carboidrati raffinati e i grassi in prodotti economici e di largo consumo, disponibili in tutto il mondo. La dieta che oggi la maggior parte del mondo moderno segue è infatti ricca di carne, prodotti caseari, grassi e zuccheri.

La rivoluzione verde e il modello industriale applicato all'agricoltura, hanno portato alla standardizzazione delle produzioni con relativa perdita di biodiversità vegetale e animale, sfruttamento eccessivo della terra senza il rispetto dei cicli naturali, utilizzo eccessivo di prodotti chimici con relativo inquinamento dell'acqua, della terra e dell'aria e conseguente rischio di desertificazione. Il sistema è stato guidato e gestito dall'industria alimentare e dalla grande distribuzione che decidono le qualità, i tempi e i prezzi delle derrate alimentari, creando l'attuale paradosso di contadini pagati poco e consumatori che hanno poca scelta e prezzi inadeguati.

Tali considerazioni confermano ulteriormente che l'attuale sistema alimentare non ha i presupposti per essere sostenibile ed è pertanto necessario intervenire con urgenza per mettere in atto una strategia che promuova e diffonda il concetto e l'uso di Cibo Sostenibile nei vari contesti in tutto il mondo, sia nei paesi industrializzati che in quelli in via di sviluppo, puntando anche alla biodiversità come fattore chiave per una produzione e un consumo alimentare sostenibili.

Per riflettere e ragionare su queste tematiche e svolgere un progetto specifico, svilupperemo un percorso comune con l'Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari (IAMB) che da tempo si occupa con buoni frutti della sostenibilità dei sistemi alimentari. A questo scopo Slow Food Puglia proporrà allo IAMB di condividere un protocollo d'intesa che dovrà incoraggiare la massima collaborazione tra i due soggetti, valorizzandone tutte le affinità.

Sicurezza alimentare: il mondo dei bambini

Il tema dell'alimentazione è strettamente legato a quello della sicurezza alimentare ovvero alla disponibilità di cibo sicuro sotto il profilo igienico e sanitario. La nutrizione dei piccoli è fondamentale per la crescita di un adulto sano, ed è proprio sotto i 3 anni che vanno gettate le basi per stili di vita corretti, perché in questa fase l'intervento nutrizionale può condizionare la salute del futuro adulto.

Il problema della sicurezza alimentare è particolarmente rilevante nel bambino che rappresenta un soggetto vulnerabile per diverse peculiarità che lo caratterizzano. Infatti un bambino non deve essere immaginato come un piccolo adulto. I bambini hanno esposizioni peculiari a volte uniche ai contaminanti ambientali: a) possono essere esposti già in utero ad

agenti ambientali tossici che attraversano la placenta; b) i hanno comportamenti esplorativi normali (mano-a-bocca; oggetto-a-bocca) e l'ingestione non nutritiva che possono incrementare notevolmente l'esposizione a tossici; c) hanno una limitata capacità di capire e muoversi fuori pericolo (comportamento esplorativo); d) hanno un alto rapporto tra superficie e volume e possono avere molto più alta di assorbimento per contatto cutaneo rispetto agli adulti; e) hanno una speranza di vita più lunga, quindi più tempo per manifestare una malattia con un lungo periodo di latenza, e più a lungo danno tossico; f) hanno sistemi immaturi di detossificazione che determinano "finestre di vulnerabilità critiche" capaci di creare rischi specifici in presenza di particolari contaminanti. Un chiaro esempio è relativo ai sistemi di detossificazione di alcuni pesticidi da parte di enzimi epatici la cui attività dipende dall'età: essi sono praticamente assenti in età fetale e quasi 5 volte meno attivi fino ai 10 anni di vita.

La fonte maggiore di contaminazione avviene attraverso l'alimentazione e le modalità più frequenti sono: a) le sostanze usate nelle pratiche agricole quali i fitofarmaci, vale a dire insetticidi, erbicidi, fungicidi, ormoni, additivi; b) i contaminanti ambientali di origine naturale (micotossine) e di origine ambientale (metalli pesanti, diossine, idrocarburi policiclici aromatici, ecc), batteri, virus; c) le sostanze usate nelle pratiche zootecniche come le sostanze utilizzate nell'ambito della profilassi o la cura delle patologie (ad esempio antibiotici) i farmaci residuano o per il miglioramento sia dei mangimi (come gli antiossidanti); d) le sostanze usate per il confezionamento o la trasformazione degli alimenti.

Ad oggi sono 3000 i potenziali 'nemici' da tenere sotto controllo. Tra essi particolare importanza è data dalle micotossine e dai pesticidi.

La legge tollera la presenza di ridotte quantità di micotossine, metalli pesanti e pesticidi. Ma distingue tra adulti e bambini (da 0 a 3 anni) imponendo per questi ultimi limiti molto più ristretti vicini allo zero analitico. Tuttavia solo i prodotti specificamente dedicati all'infanzia (baby food), e soggetti a notifica ministeriale, devono rispettare i limiti per i bambini. In Italia, infatti, l'alimentazione per l'infanzia è soggetta a una normativa più stringente che prevede limiti più severi alla presenza di micotossine, metalli pesanti e pesticidi. Vari studi hanno messo in luce che i prodotti per adulti superano fino a 200 volte il limite massimo dei pesticidi consentiti dalla legge per l'infanzia, fino a 20 volte il limite massimo di micotossine suggerito dai limiti infanzia recentemente proposti dalla Commissione europea. Tuttavia la crisi economica che tutti i Paesi stanno vivendo sta condizionando fortemente l'abitudine al consumo, gli acquisti delle famiglie e le proposte delle aziende.

Le Micotossine sono composti tossici prodotti da diversi tipi di funghi, appartenenti principalmente ai generi *Aspergillus*, *Penicillium* e *Fusarium*. In particolari condizioni ambientali, quando la temperatura e l'umidità sono favorevoli, questi funghi proliferano e possono produrre micotossine. Generalmente entrano nella filiera alimentare attraverso colture contaminate destinate alla produzione di alimenti e mangimi, principalmente di cereali. La presenza di micotossine negli alimenti e nei mangimi può essere nociva e può causare effetti avversi di vario tipo. Alcune micotossine sono inoltre immunosoppressive e riducono la resistenza alle malattie infettive.

Il regolamento CE 1881/2006 stabilisce chiaramente le dosi massime di micotossine negli alimenti. Per una di queste pericolose micotossine, il Deossivalenolo, il limite è pari a 750 microgrammi/Kg nella pasta e 500 microgrammi/Kg nel pane. La stessa normativa stabilisce anche che nei prodotti destinati all'alimentazione del bambino il tenore massimo deve essere di 200 microgrammi/Kg. Un recente studio ha dosato il contenuto di Deossivalenolo nella pasta presente in commercio dimostrando che nel 25% dei casi presentavano valori superiori ai tenori massimi per i bambini e pertanto queste paste destinabili unicamente ad adulti; tuttavia questo non accade ed a volte la pubblicità favoriva l'acquisto per uso pediatrico.

Un altro argomento molto attuale è quello dei pesticidi. I "pesticidi" sono prodotti chimici utilizzati in agricoltura a protezione delle colture da parassiti o insetti; nel mondo ne è stato sintetizzato un numero enorme e le quantità utilizzate oggi in agricoltura sono impressionanti. I pesticidi si possono trovare in gran parte degli ambienti in cui viviamo (case, scuole, luoghi di lavoro, ecc.), in alimenti quali frutta e verdura, nelle acque sotterranee e potabili. I bambini, in particolare, sono suscettibili di esserne maggiormente esposti. Secondo una ricerca svolta dall'Environmental Working Group i bambini che consumano regolarmente cibi con residui di pesticidi corrono un rischio circa dieci volte maggiore rispetto agli adulti di contrarre neoplasie.

I pesticidi possono avere una azione di interferente endocrino, perché alterano il funzionamento del sistema endocrino causando danni all'organismo, compromettendo il normale funzionamento del sistema ormonale. Altri composti hanno una spiccata attività neurotossica, con potenziali effetti a lungo termine sulla regolazione neuro-endocrina e sullo sviluppo psicosociale. La maggiore esposizione ai pesticidi è associata a maggior rischio di diagnosi di sindrome da deficit di attenzione-iperattività. Concentrazioni di DMAP maggiori di dieci volte la media determinano un rischio maggiore di ca 1,5-2 volte di avere sindrome da deficit di attenzione-iperattività.

Molti studi hanno dimostrato che i pesticidi, se assunti nel periodo neonatale e nella prima infanzia, possono alterare, anche in modo irreversibile, la funzionalità e lo sviluppo dei sistemi nervoso, immunitario, endocrino e dell'apparato riproduttivo. Anche le mamme che allattano dovrebbero evitare di consumare cibi con residui di pesticidi, perché queste sostanze passano nel latte materno. Di recente, però l'Environmental Health Perspectives ha pubblicato una ricerca sui rischi per il feto legati all'esposizione della madre ai pesticidi; secondo lo studio, produrrebbero sul nascituro gli stessi rischi associati al fumo di tabacco.

L'ottava edizione della Shopper's Guide to Pesticides in Produce, ha esaminato 45 tipologie di frutta e ortaggi e ha stilato la cosiddetta "sporca dozzina", che comprende i 12 alimenti maggiormente contaminati dai pesticidi. Al primo posto troviamo le mele, seguite dal sedano, dai peperoni, dalle pesche, dalle fragole e dalle pesche nettarine. Alla settima posizione tra la frutta e le verdura più avvelenata troviamo l'uva, gli spinaci, la lattuga, i cetrioli, mirtili e le patate. Questa invece la classifica dei vegetali che vantano una minore presenza di pesticidi: cipolla, mais, ananas, avocado, cavolo, piselli dolci, asparagi, mango, melanzana, kiwi, cantalupo, patate dolci, pompelmo, anguria e funghi.

Legambiente ha presentato il nuovo rapporto "Pesticidi nel piatto 2012", che indaga sulla presenza dei residui delle sostanze chimiche impiegate in agricoltura sugli alimenti che portiamo ogni giorno sulle nostre tavole. Legambiente lancia così il proprio allarme relativo alla presenza di multi residuo nei cibi e agli effetti dello stesso sulla salute. Non sarebbero infatti mai stati verificati gli effetti sinergici delle diverse sostanze sull'ambiente e sulla salute.

La buona notizia è che il cibo italiano è tra i meno contaminati del mondo: l'Italia ha conquistato il primato europeo e mondiale sulla sicurezza alimentare con presenza di residui di quasi 4 volte inferiori rispetto a quelli della media europea. Inoltre la relazione EFSA 2013 ha informato che in Italia il 97% dei prodotti orto frutta sono a norma, tuttavia solo il 53% è senza residui e quindi a norma per il bambino dato che la normativa vigente stabilisce che nei prodotti per l'infanzia (tra cui il baby food) non devono essere presenti pesticidi.

Ecco alcuni accorgimenti per ridurre l'esposizione ai pesticidi dei nostri bambini:

1. Controllo della dieta del bambino da parte del pediatra che deve informare la famiglia sulle condotte alimentari più sicure;
2. Utilizzare i prodotti destinati all'infanzia che sono conformi alla legge garantendo bassi limiti massimi consentiti per "contaminanti" ed assenza di pesticidi (prevenzione del rischi);

3. variare il tipo di frutta e la sede di acquisto;
4. preferire frutta e verdura biologica;
5. conoscere quali sono i vegetali e la frutta più contaminati;
6. lavare bene frutta e verdura prima di consumarla ed evitare quei frutti con segni di malattia;
7. acquistare solo frutta di stagione e prodotta localmente (maggiore è la distanza e maggiore la probabilità di trattamenti chimici).

Slow Food Puglia ha stabilito recentemente un contatto con il Prof. R. Francavilla della Clinica Pediatrica dell'Università degli Studi di Bari, che da anni si occupa del problema, per elaborare un piano di collaborazione che ci vedrà impegnati soprattutto nello svolgimento di programmi di sicurezza alimentare nelle scuole.

Tutela dell'ambiente: Taranto e l'Ilva

Le attuali vicende giudiziarie che interessano i destini dell'Ilva di Taranto hanno condotto i suoi cittadini davanti ad un bivio: scegliere tra salute e lavoro. Questa città sta pagando un prezzo estremamente alto per la scelta di inseguire profitti e ricchezza ad ogni costo, con ripercussioni sulle dinamiche sociali, culturali e antropologiche, sul piano ambientale e sulla metamorfosi paesaggistica.

Per fare spazio agli impianti dell'Ilva furono sradicati circa ventimila alberi d'ulivo, senza suscitare particolari proteste. I proprietari terrieri furono soddisfatti degli indennizzi. Nessuno protestò per il destino delle masserie seicentesche all'ombra delle ciminiere. Da oltre vent'anni si è risvegliato, però, uno spirito ambientalista e oggi che i disagi sono ormai insopportabili, i tarantini sono persuasi che città non è solo l'Ilva e il suo indotto.

Taranto oggi, tra paure e incertezze, deve affrontare il suo problema identitario. Il territorio tarantino ha delle potenzialità tali da poter guardare oltre le ciminiere dell'Ilva. Taranto è storia, è cultura, è terra e mare e, forse, può pensare ad una diversificazione delle attività produttive e a un cambio di rotta e di prospettiva. Ora sono in campo energie dedicate all'ambientalizzazione degli

impianti industriali e ad un risanamento della zona. Ai tarantini corre obbligo di vigilare affinché ciò avvenga.

E' giunto il momento dei bilanci e delle valutazioni per prendere consapevolezza delle realtà produttive ed economiche esistenti, interrogarsi su come valorizzarle, riflettere sulle risorse di cui dispone il territorio, capire cosa non è stato fatto e cosa si può fare.

Slow Food Puglia non potrà rimanere fuori da questo processo. Considerando che enogastronomia, risorse agroalimentari, pesca e miticoltura sono stati per tanto tempo settori trainanti dell'economia locale e assets fondamentali del territorio tarantino, i nostri soci, i dirigenti regionali, i nostri amici produttori, i contadini, i ristoratori valorizzeranno e promuoveranno tutti i prodotti del territorio. Bisognerà coinvolgere il maggior numero di pugliesi, non solo tarantini, in una serie di incontri e confronti che possano contribuire a dare avvio ad un ripensamento complessivo del territorio tarantino e delle sue dinamiche sociali, economiche, occupazionali e culturali.

Ripartiamo dagli ulivi

Nel nostro manifesto per l'olivicoltura si legge "impegnarsi attraverso l'attività educativa e la comunicazione a sviluppare e/o ricostruire la cultura dell'olio" ed invitare "tutti coloro che utilizzano quotidianamente olio da olive a sostenere le ragioni del nostro manifesto, per favorire negli acquisti l'olio di territorio". Si tratta di un obiettivo complesso, non facile da raggiungere, sul quale certamente negli anni passati non abbiamo insistito adeguatamente, nè può essere sufficiente il grande lavoro svolto dalla commissione che cura la Guida agli Extravergini di Slow Food Editore.

Regione, province e comuni devono essere i nostri interlocutori privilegiati per valorizzare la nostra produzione d'eccellenza, occupandosi dei molteplici aspetti della filiera.

Siamo la regione più olivetata d'Italia, ma non disponiamo, come altre regioni italiane (Abruzzo, Umbria, Calabria) di un centro di ricerche pubblico al servizio dell'olivicoltura. Non possiamo contare nemmeno su pubbliche oleoteche dove poter incontrare consumatori e turisti per far conoscere loro le aziende migliori del territorio e le qualità del nostro olio extravergine.

Chi arriva in Puglia per la prima volta e vede, da nord a sud, le immense distese di oliveti, deve percepire subito che l'olio extravergine d'oliva è centrale nell'economia agricola della nostra regione. Pertanto, ai nostri esperti di olio, ai componenti dei panel di degustazione per la Guida agli extravergini, ai nostri docenti del Master sull'olio chiediamo di:

- favorire la costituzione di gruppi di lavoro ad hoc nelle condotte
- promuovere tavoli di discussione con le amministrazioni comunali per illustrare il contenuto del nostro manifesto ed incoraggiare l'istituzione di oleoteche comunali
- guidare il confronto su questo tema coinvolgendo non soltanto l'assessorato alle Risorse Agroalimentari, ma anche quelli alla Cultura, alla Formazione Professionale, al Turismo, alle Attività Produttive, con cui impostare un ragionamento sul comparto olivicolo/oleario e la sua valorizzazione e promozione
- sostenere il recupero di alcune cultivar regionali che rischiano di scomparire per motivi legati o alla scarsa produttività, o alla forte alternanza produttiva, o perché soppiantate da altre cultivar di provenienza spagnola che si adattano alla coltivazione intensiva ed alla raccolta meccanica. Potrebbe essere necessario realizzare nuovi presidi di queste cultivar, partendo, per esempio, dall'ogliarola barese o cima di Bitonto.

Cibo e legalità

Il fenomeno del **caporalato** è antico nella nostra regione. Negli ultimi anni è cambiato il colore della pelle degli sfruttati: non sono più le ragazze pugliesi a riempire i pulmini dei caporali, sono gli immigrati africani, di solito senza permesso di soggiorno a garantire la raccolta delle angurie a Nardò, dei pomodori nel Foggiano. Sono gli stessi che garantiscono la raccolta delle arance in Sicilia, dei mandarini in Calabria e nel Tarantino. Una marea di lavoratori che appare e scompare, guidata dal passaparola della disperazione e della sopravvivenza, ostaggio di caporali senza scrupoli. Sono i nuovi schiavi che muovono un'economia, florida per pochi, sporcata dalla profonda ingiustizia che la muove. Negli anni scorsi i nuovi schiavi si sono ribellati, a Nardò come a Borgo Mezzanone. La loro protesta ha scosso l'opinione pubblica ed ha fatto muovere la magistratura.

Nel Salento e nel Tavoliere è in corso un processo per riduzione in schiavitù. La giustizia farà il suo corso, ma questa partita non si gioca solo nelle aule dei tribunali. Altri raccolti si avvicinano ed arriveranno altri immigrati.

Noi non possiamo far finta di nulla. Slow Food Puglia ha l'obbligo di agire e deve muoverci su due piani: quello dell'accoglienza, innanzitutto, che deve vederci attivi, assieme alle altre associazioni che si occupano del problema, nell'incalzare gli enti locali a predisporre per tempo soluzioni adeguate. E poi un'azione educativa che si può concretizzare nelle scuole in un progetto di educazione al cibo buono pulito e giusto. Dovremo impegnarci per escogitare qualunque iniziativa che possa isolare e disarmare i caporali. Dovremo essere i promotori principali di un'azione divulgativa incessante per spiegare a tutti che il cibo che passa dalle mani dei *nuovi schiavi* potrà essere anche buono, ma non è né pulito, né giusto.

Agenda

Anno 2014

✓ **Laboratori a terra ed in barca, convegni, mercato del pesce a Porto Cesareo (LE)**

Due eventi nel periodo estivo, uno nei primi giorni di luglio, l'altro nei primi giorni di agosto, entrambi con lo stesso tema: la valorizzazione della piccola pesca e la salvaguardia dell'habitat dell'Area Marina Protetta di Porto Cesareo. E' previsto un convegno con esperti locali e nazionali; laboratori del gusto a terra e in barca, il mercato del pesce e dei prodotti ittici, con la presenza dei Presidi Slow Food e delle Comunità del Cibo pugliesi e dell'area mediterranea.

✓ **Mercati della Terra e del Mare - Torre Guaceto (BR)**

Il Cibo si racconta in Piazza....

Un progetto Consorzio di Gestione Torre Guaceto, Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus e Condotta Slow Food Alto Salento.

Il percorso eco-gastronomico della Notte di San Lorenzo si conferma uno dei più attesi e seguiti eventi estivi della Riserva di Torre Guaceto, dove, il Cibo Narrante diventa elemento

per penetrare la cultura e il sapore dei luoghi attraverso le antiche materie prime e la parola.

Protagonisti dei Mercati della Terra e del Mare sono le Comunità del Cibo della rete di Terra Madre, i Presìdi Slow Food della regione, i produttori del territorio del Parco e dell'itinerario BIO della Provincia di Brindisi, i quali hanno la possibilità di gestire un proprio spazio espositivo di vendita e degustazione del proprio prodotto.

✓ **Salone del Gusto e Terra Madre.**

In questa edizione i veri protagonisti di tutte le attività che si svolgeranno negli spazi dedicati alla Regione Puglia saranno gli studenti degli istituti alberghieri di Puglia e gli studenti della nostra università. Saranno loro gli ambasciatori della nostra regione.

Prevedremo il coinvolgimento anche dei presìdi pugliesi

✓ **Progetto "Orto in Regione"**

Slow Food Puglia coordinerà questo progetto che prevede la partecipazione dell'assessorato regionale alle Risorse Agroalimentari e dell'Agenzia Regionale per la Sanità. Saranno realizzati orti negli spazi verdi circostanti gli edifici dell'Assessorato regionale alla Sanità, che, sotto la guida dei nostri esperti, saranno curati dai dipendenti di questa amministrazione. Il progetto prevede, inoltre, la realizzazione di sei orti scolastici in sei comuni pugliesi.

✓ **Ostuni da Gustare – Mostra Mercato delle Eccellenze Agroalimentari**

L'evento giunto alla sua terza edizione è quello di favorire la partecipazione di produttori fortemente legati al territorio sia per le razze animali che per le antiche varietà agrarie ancora coltivate, che per le tradizioni gastronomiche.

Come nelle scorse edizioni, oltre all'esposizione di prodotti dei Presìdi Slow Food della Puglia, oltre che alle "Comunità del Cibo" e tanti altri ancora che rappresentano le eccellenze alimentari di questa Regione, l'evento sarà arricchito da laboratori del gusto, workshop, incontri e seminari intorno ai temi dell'agricoltura sostenibile, delle produzioni legate al territorio, della corretta alimentazione e della gastronomia di qualità.

✓ **Protocollo d'intesa con l'Istituto Agronomico Mediterraneo.**

Protocollo per la realizzazione di progetti collaborativi sui temi della sostenibilità dei sistemi alimentari e sulla riduzione dello spreco alimentare

✓ **Festa delle Condotte nei territori della transumanza**

Un evento che valorizzi l'immenso patrimonio di esperienza umana rappresentato dalla Transumanza, antica pratica pastorale di spostare le greggi a piedi attraversando gli altipiani dell'entroterra appenninico: un percorso che fa rivivere ritmi e tempi dimenticati, riscoprendo luoghi e memorie ancestrali, ritrovando i sapori più legati al territorio.

Consideriamo la Transumanza "un viaggio nel viaggio", attraverso storie e memorie di luoghi e stagioni, lungo strade millenarie che risuonano ancora delle greggi che ogni anno percorrono gli stessi sentieri: itinerari che coinvolgono tutti i sensi, attraverso territori che si offrono in paesaggi straordinari, con profumi di pascoli e di boschi, sapori di prodotti autentici, sensazioni d'erba e di terra.

L'evento vuole eleggere a testimone dell'edizione 2015 la figura del pastore ed il ruolo fondamentale che riveste nella salvaguardia della cultura e nella tutela della biodiversità. La Dogana della Mena delle pecore, dal 1447 con sede a Foggia, rivivrà il passaggio dei pastori e degli armenti.

✓ Completamento del progetto riguardante **la comunità del cibo di territorio delle aree protette di Puglia** (v. testo nel par. "Salvaguardia della Biodiversità")

✓ **Vicoli Corti - festival di cortometraggi - Massafra (TA)**

Nella suggestiva Piazzetta Santi Medici attigua alla gravina San Marco, il festival di cortometraggi, con sessioni dedicate a temi sociali (lavoro, biodiversità, tradizioni...), vede la partecipazione di Slow Food Puglia con Laboratori del Gusto, Cene a tema, stand enogastronomici, curati dai soci Slow Food, nei Vicoli del centro storico durante la proiezione dei Corti.

✓ Realizzazione del progetto **Mercato della Terra presso Eataly Bari**

Il progetto prevede la realizzazione di un nostro Mercato della Terra nello spazio retrostante di Eataly, che avrà cadenza mensile e che coinvolgerà contadini e produttori provenienti da tutta la Puglia.

✓ **Disfida del Soffritto di Maiale IX Edizione** (in gemellaggio con Slow Food Campania)

Quasi tutte le famiglie dei Monti Dauni e della Baronìa "crescev'n' lu puorc": sia i contadini, sia quelli che abitavano in paese, i quali, spesso, avevano un riparo per i maiali davanti alle

proprie case. Chi poteva cercava di allevarne almeno due: uno per uso personale e uno per venderlo, così si ammortizzava la spesa.

Gli antichi riti della civiltà contadina, le suggestioni del vivere quotidiano in un ambiente rurale, rivivranno nel mese di marzo grazie alla proposizione del rito “r’ lu puorc” : il maiale, l’animale che per anni ha costituito il principale sostentamento alimentare familiare delle comunità contadine locali, sarà rivissuto nell’antica e coinvolgente atmosfera delle tradizioni culturali del territorio tra suoni e colori del folklore, tra sapori e profumi dei prodotti tipici. La festa non è quindi solo e semplicemente un momento di aggregazione sociale o di festa paesana, ma vuole essere soprattutto un evento culturale, turistico, gastronomico di ampio respiro con la possibilità di gustare sul luogo i diversi modi di cucinare “lu suffritt” e le varie specialità che derivano dal maiale, come prosciutti, salami, coppa, capicolli, salsicce, strutto e sanguinaccio.

✓ **La settimana dell'olio extravergine**

Convegni, laboratori del gusto e altre attività per promuovere, nel corso di una settimana ed in tutta la Puglia, l'olivocoltura e l'olio extravergine d'oliva.

✓ **Festa dell'accoglienza**

Le condotte pugliesi incontrano nel Salento e nel Tavoliere gli immigrati impegnati nei lavori stagionali nei campi pugliesi. Condivisione di riflessioni, di storie e racconti e di cibo.

✓ **Mercato della Terra e del Mare - Torre Guaceto (BR)**

✓ **Slow Fish**

In collaborazione con l'assessorato alle Risorse Agroalimentari della Regione Puglia e con l'Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari

✓ **Cheese**

Anno 2016

✓ **Laboratori a terra ed in barca, convegni, mercato del pesce a Porto Cesareo (LE)**

Due eventi nel periodo estivo, uno nei primi giorni di luglio, l'altro nei primi giorni di agosto, entrambi con lo stesso tema: la valorizzazione della piccola pesca e la salvaguardia dell'habitat dell'Area Marina Protetta di Porto Cesareo. E' previsto un convegno con esperti locali e nazionali; laboratori del gusto a terra e in barca, il mercato del pesce e dei prodotti

ittici, con la presenza dei Presidi Slow Food e delle Comunità del Cibo pugliesi e dell'area mediterranea.

✓ **Mercato della Terra e del Mare** - Torre Guaceto (BR)

✓ **MediEterranea.**

Presso l'Istituto Agronomico Mediterraneo, per 2 giorni, Slow Food Puglia incontra gli ospiti dell'Istituto provenienti dai paesi che si affacciano sul Mediterraneo, per parlare di cibo, di tradizioni, di musica. Numerosi momenti di convivialità, di festa e di condivisione di racconti e storie. Vorremmo coinvolgere anche un gruppo di studenti dell'UNISG per scambiarsi esperienze.

✓ **Festa dell'accoglienza**

Le condotte pugliesi incontrano nel Salento e nel Tavoliere gli immigrati impegnati nei lavori stagionali nei campi pugliesi. Condivisione di riflessioni, di storie e racconti e di cibo.

✓ **Salone del Gusto e Terra Madre**

Anno 2017

✓ **Festa delle Condotte nei territori della transumanza**

✓ **Mercato della Terra e del Mare** - Torre Guaceto (BR)

✓ **Ostuni da Gustare – Mostra Mercato delle Eccellenze Agroalimentari**

✓ **Slow Fish**

In collaborazione con l'assessorato alle Risorse Agroalimentari della Regione Puglia e con l'Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari

✓ **Cheese**

Anno 2018

✓ **Laboratori a terra ed in barca, convegni, mercato del pesce a Porto Cesareo (LE)**

✓ **Salone del Gusto e Terra Madre**