Slow Food®
Gargano

Mozione “Gargano forever ❤”

Abbiamo abbracciato con entusiasmo lo slogan buono, pulito e giusto del fondatore di Slow Food Carlo Petrini, divenendo per noi il progetto “Buono, Pulito e Giusto”. Abbiamo ritenuto che questa filosofia - che diviene esperienza di vita quotidiana - rappresentasse la strada maestra attraverso la quale mostrare la bellezza e soprattutto far emergere, ponendolo al centro di ogni nostra azione, la qualità del cibo autentico del nostro

GARGANO

prodotto dalle sapienti mani di donne e uomini, lavoratori instancabili, custodi del territorio, veri eroi del nostro tempo.
Abbiamo deciso di iniziare questa “avventura” scevri da ogni velleità che non fosse altro che quella di proporre la costruzione, con serietà, di un percorso di sano sviluppo a favore della qualità, del rispetto dei luoghi e delle persone che vi vivono.
Il nostro è prima di tutto un gruppo di donne e di uomini, ognuno con la propria storia di vita, che ha ritenuto fosse giunto il momento di condividere un cammino che ponesse al centro l’attenzione verso i valori a difesa del bene comune e del “creato”.

Una comunità si mantiene ancorata alle proprie radici quando riesce a salvaguardare la propria identità trasmettendola alle generazioni future affinché la sentano parte essenziale della loro storia da costruire. Partendo da questo principio riteniamo fondamentale valorizzare ed importante incrementare i Presidi Slow Food sul Gargano favorendone l’individuazione di altri.
Il Gargano è un immenso giacimento di biodiversità.
Ai Presidi storici ma anche a quelli neo riconosciuti abbiamo provato a dare e continueremo a dare visibilità nelle iniziative che abbiamo intraprese e a quelle che intraprenderemo. Abbiamo provato e continueremo a valorizzare ogni singolo produttore di Presidio, ma anche ogni artigiano del cibo di qualità, sollecitandolo affinché entri in relazione con gli altri attori del territorio, anche per costruire la rete virtuosa del Gargano Slow, perseguendo la nascita della Comunità Slow Food del Cibo autentico del Gargano.
Abbiamo ritenuto necessario sostenere la proposta di nuovi Presidi come quello riconosciuto sul “Pane di Monte Sant’Angelo” (oggi sospeso) e più recentemente

quello presentato e finalmente riconosciuto sulla "Pecora gentile di Puglia", simbolo della storia dell'Italia meridionale.
Le visite alle aziende agroalimentari dei nostri associati, la condivisione e la partecipazione di altre aziende, l'interazione tra aziende, soci e territorio hanno fatto sì che la condotta Slow Food Gargano in questi anni vedesse accresciuta la sua autorevolezza nei confronti delle istituzioni locali, di Enti e di Associazioni territoriali, con alcune delle quali si sono instaurati buoni rapporti di collaborazione. Queste collaborazioni riteniamo sia sempre più opportuno coltivarle, promuoverle e favorirle, magari costituendo vere partnership.
Ogni iniziativa intrapresa e che intraprenderemo, incontri conviviali, serate experiences, corsi sulla birra, corsi sul formaggio, corsi sull'apicoltura e miele, corsi sull'olio, le collaborazioni con le Associazioni, le gite slow alla scoperta di angoli remoti e delle peculiarità da salvaguardare dei diversi territori garganici, ha avuto e avrà come comun denominatore la condivisione di una visione ed una passione che si sono trasformate e si trasformeranno ancora in gesti concreti, favorendo l'avvicinamento di molti alla Slow Food Gargano. E in molti è nata o si è accresciuta la consapevolezza nei principi e concetti associativi fondanti "cibo buono, pulito e giusto per tutti"; "diritto al piacere"; "salvaguardia della biodiversità"; che noi firmatari della Mozione "Gargano forever ❤️" ci proponiamo di diffondere sempre di più.
Siamo quindi chiamati a proseguire con determinazione le sfide importanti già avviate come il progetto

Acque dolci del Gargano

e magari riuscire a realizzare gli altri progetti, prevedendone per ognuno una trainante figura di responsabile, su cui il Consiglio Direttivo si è già determinato:

- "**La Strada Slow dell'Olio del Gargano**"
- "**I Mercati della Terra del Gargano**"
- "Gargano Cheese", Il Festival dei formaggi autentici del Gargano;

ma anche di altri ancora, di cui si è solo accennata l'importanza e la necessità nelle tante iniziative e manifestazioni degli ultimi anni, uno su tutti quello del progetto di valorizzazione degli apicoltori e del miele del Gargano, mettendo in rete i pochi

protagonisti sopravvissuti, promuovendo il progetto anche come Presidio "**Il miele del Gargano**", vera possibile sentinella della nostra biodiversità.

Il progetto "**Acque dolci del Gargano**", nato in seno al Consiglio Direttivo, poi abbracciato dall'Assemblea dei Soci ed evidenziato al Forum di ottobre '24, è emerso come improcrastinabile per la scarsa piovosità constatata da anni e soprattutto per gli interminabili periodi siccitosi che hanno messo e mettono a dura prova i contadini, gli agricoltori e gli allevatori nonché l'intero straordinario patrimonio di biodiversità del Gargano. Ritenuto da principio il progetto "**Acque dolci del Gargano**" un possibile Presidio da proporre alla Fondazione Slow Food per la biodiversità, è stato istituito in seno alla condotta un Gruppo di Lavoro composto da associati alla Slow Food Gargano e da professionisti. Il Gruppo di Lavoro istituito e costituito lavora da qualche mese sull'idea di salvaguardia e valorizzazione delle "acque dolci del Gargano" immaginando di far realizzare agli enti preposti ed alle istituzioni preposte un sistema idraulico capillare di soccorso e sussistenza utile alle attività agricole e zootecniche rurali, innanzitutto per quelle legate ai Presidi. L'idea progettuale una volta costruita sarà prima presentata alle Associazioni garganiche più rappresentative e poi alle istituzioni locali. Queste ultime avranno l'arduo compito della stesura del progetto esecutivo. Quindi, infine, tutti insieme con forza proporlo alle istituzioni che dovranno finanziarlo.

Il progetto "**La Strada Slow dell'Olio del Gargano**" nasce come naturale sbocco dell'azione svolta negli ultimi anni dalla condotta Slow Food Gargano verso gli olivicoltori garganici, soprattutto verso quelli associati e quelli seri. Azione di valorizzazione dell'olivicoltura e dell'importante produzione olearia garganiche attività ritenute di enorme valore strategico. L'azione avviata sull'olivicoltura e sulla produzione d'Olio extravergine d'oliva va portata avanti con determinazione puntando innanzitutto ad invertire l'atavico paradigma incentrato purtroppo ancora oggi sulla produzione di quantità a quello incentrato sulla produzione vocata alla qualità nonché alla salvaguardia del paesaggio olivicolo e rurale.
L'attenzione posta sull'Olio extravergine d'oliva, che rappresenta per il Gargano un enorme valore non ancora pienamente riconosciuto, ci spinge a realizzare il progetto de "**La Strada Slow dell'Olio del Gargano**" che, partendo dalle sempre più numerose aziende olivicole produttrici del Presidio Olivi Secolari e presenti sulla "Guida agli extravergini" della Slow Food, faccia scoprire i luoghi, i paesaggi

il cibo e la qualità dell'Olio extravergine d'oliva garganico. Un percorso volto alla scoperta di un territorio rurale attraverso il quale fare esperienza della cultura locale, del cibo autentico e acquisire il senso del luogo oltreché scoprire i prodotti agroalimentari che, se opportunamente salvaguardati, concorrono e concorreranno alla salvaguardia dell'identità della comunità garganica e della biodiversità presente sul territorio.

Il progetto "**I Mercati della Terra del Gargano**" è da qualche anno obiettivo progettato e non intrapreso portato all'attenzione dell'Assemblea dei Soci. Nel 2025, anno del Giubileo, si potrebbe vederlo realizzato, almeno con una edizione zero, infatti il progetto è già stato presentato e protocollato al Comune di San Giovanni Rotondo. Questo progetto di Slow Food, ritenuto strategico, è importante realizzarlo in quanto possibilità straordinaria di valorizzazione di attività agricole, casearie, zootecniche e ittiche garganiche di qualità, intesa nel senso più ampio.

Il progetto "**Gargano Cheese**", il Festival dei formaggi autentici del Gargano, è da anni obiettivo progettato e mai intrapreso. Il progetto più volte portato anche all'attenzione dell'Assemblea dei Soci, lo si ritiene strategico per tanti motivi, ma soprattutto, se costruito bene, è certamente una possibilità straordinaria di valorizzazione di formaggi unici e strepitosi e di salvaguardia di pratiche ancestrali di trasformazione dei latti, di conservazione e stagionamento.

La Mozione congressuale "Gargano forever ❤️" – per la quale chiediamo il pieno sostegno da parte di tutti gli associati alla condotta Slow Food Gargano – viene presentata per divenire patrimonio comune dell'associazione, offrire la possibilità di un'ampia partecipazione e la continua crescita di una comunità che sta da qualche anno piacevolmente riscoprendo che "Buono, Pulito e Giusto" non è solo un'affermazione teorica ma la strada che ciascuno ha intrapreso e intraprende anche e principalmente nelle relazioni umane costruite e costruende.
Buon Lavoro a tutti.

I firmatari

Anna Grifa
Maria Gabriella Fiorentino
Mario Felice Ortore
Giovanni Russo
Federico M. Ceschin
Pio Di Giorgio
Antonella D'Arnese
Francesco Cannarozzi
Carlo Macrini
Vittorio Bramante