Slow Food®

Gioia del Colle Terra del Primitivo

DOCUMENTO POLITICO PROGRAMMATICO

di mandato 2025-2029

collegato alle candidature di

Giuseppe TUCCILLO – presidente

Michele DE BELLIS- vice presidente

Palma Zambetta- consigliere

Nicola DIOMEDE - consigliere

Domenico MARAGLINO - consigliere

Antonio Mariano D'Onghia - consigliere

Antonietta D'Onghia - consigliere

Slow Food®

Gioia del Colle Terra del Primitivo

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 speziali 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 otto miliardi di umani; produciamo cibo per 12 miliardi, ma 783 milioni soffrono 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 luoghi, anche nel nostro territorio, 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 il territorio del Mare e delle Gravine anche a tavola e a tavola il nostro territorio ha un gusto che piace.

Alimentiamoci della nostra terra, questo è lo slogan dei soci Slow Food nella Murgia 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.

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

Slow Food®

Gioia del Colle Terra del Primitivo

Tra le tante attività che **Slow Food Terra del primitivo** dovrà promuovere è fondamentale quella di promozione di una filosofia positiva, quella del *"cibo che fa bene".* È la filosofia alla base della dieta mediterranea, che non è una dieta dimagrante, ma uno stile di vita. È 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 "alimentiamoci della nostra terra" per tutti coloro che vorranno scoprire, anche attraverso il cibo, la nostra storia, la nostra cultura e la nostra biodiversità.

Salvaguardia della biodiversità

Il territorio della nostra condotta non conta Presidi nè Comunità, ma ci impegneremo per favorirne la creazione. Nei prossimi anni avremo il compito di dare priorità al progetto dell'Arca del Gusto, dei Presìdi 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 dei nostri luoghi. Si tratta di progetti strategici in quanto valorizzano l'agricoltura di piccola scala fortemente penalizzata dall'effetto globalizzante dell'agricoltura industriale.

Uno sforzo significativo dovrà essere fatto per promuovere e valorizzare il vino Primitivo 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

Slow Food®

Gioia del Colle Terra del Primitivo

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.

In che modo le attività dei prossimi anni potranno contribuire a ridurre il fenomeno dello spreco alimentare? Certamente sarà necessario intensificare l'attività educativa della nostra condotta rivolta agli adulti ed ai bambini, non soltanto perché, aumentando il grado di consapevolezza di grandi e piccoli consumatori e coproduttori, si rinforzerà in essi la percezione della centralità del cibo, ma anche perché 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 dovranno adoperare 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 2025 Slow Food Terra del Primitivo ha aiutato questo ristorante a ridurre la quantità di rifiuti alimentari".

Slow Food®

Gioia del Colle Terra del Primitivo

RIPARTIAMO, nella nostra Murgia, dalla vigna e dal latte.

Nel manifesto Slow Food per il vino buono, pulito e giusto si legge "*è auspicabile che la cantina collabori attivamente con l'intera comunità agricola ai fini di valorizzareil sistema agricolo dell'area territoriale dove opera*". Si tratta di un obiettivo complesso, non facile da raggiungere, sul quale certamente negli anni passati non abbiamo insistito adeguatamente, né può essere sufficiente il grande lavoro svolto dai collaboratori della Guida Slow Wine.

Le Istituzioni locali devono essere i nostri interlocutori privilegiati per valorizzare la nostra produzione d'eccellenza, occupandosi dei molteplici aspetti della filiera.

Facciamo parte di una regione tra le più vitate d'Italia, ed i nostri vini sono i più apprezzati dai consumatori nazionali ed internazionali. Gioia del Colle è conosciuta alòtresì in tutta italia per la produzione della mozzarella fiordilatte nonchè di altri gustosi e tipici latticini.

Chi arriva nel nostro territorio per la prima volta e vede le immense distese di vigneti e di animali al pascolo, deve percepire subito che i vini ed i latticini sono centrali nell'economia agricola del territorio della nostra condotta. Pertanto, ai nostri produttori chiediamo di:

- favorire la costituzione di gruppi di lavoro ad hoc nella condotta;
- promuovere tavoli di discussione con le amministrazioni comunali per illustrare i problemi della viticoltura e della produzione casearia, suggerendone le soluzioni;
- guidare il confronto su questo tema coinvolgendo non soltanto gli assessorati all'Agricoltura, ma anche quelli alla Cultura, alla Formazione Professionale, al Turismo, alle Attività Produttive, con cui impostare un ragionamento sui comparti che interessano il nostro territorio e la loro valorizzazione e promozione.

PROSEGUIAMO col tesseramento

L'iscrizione a Slow Food, oltre a costituire sotto il profilo economico, una risorsa vitale per l'intera struttura associativa, misura l'estensione della nostra rete di contatti, l'intensità della nostra "voce", l'autorevolezza dei nostri interventi. Una rete "piccola" sotto il profilo dimensionale,

corrisponde, infatti, inevitabilmente ad una piccola realtà e ad una modesta rappresentanza. Pur tenendo conto delle enormi difficoltà, è quanto mai necessario dare nuovo impulso alla campagna di tesseramento nella nostra condotta.

Uno degli interventi che ci proponiamo di effettuare, è quello di insistere nelle iniziative che hanno "funzionato" portando ad un incremento degli iscritti. Resta, in ogni caso, fondamentale e imprescindibile la vicinanza del Consiglio Direttivo ai soci, una vicinanza "concreta" che si traduca in un fattivo supporto alle esigenze e alle proposte della base associativa.

La presentazione dei candidati

La squadra che si candida a realizzare il programma descritto in precedenza, parte da una base consolidata di soci che hanno finora partecipato alle attività di condotta, organizzato e coordinato le stesse:

Giuseppe TUCCILLO – presidente: Ingegnere, da sempre socio della condotta.
Michele DE BELLIS – vicepresidente Medico, da sempre socio della condotta.
Palma ZAMBETTA – consigliere Fiduciaria uscente, bancaria, da sempre socio della condotta.
Nicola DIOMEDE – consigliere Esperto contabile, da sempre socio della condotta.
Domenico Maraglino – consigliere Arredatore, da sempre socio della condotta.
Antonio Mariano D'Onghia – consigliere Professore e chef, new entry in condotta
Antonietta D'Onghia – consigliere Biologa, socia della condotta.