Slow Food®
Mare e Gravine - Palagiano (Ta)

DOCUMENTO POLITICO PROGRAMMATICO

di mandato 2025-2029

collegato alle candidature di

Valentina Albanesi – Presidente

Antonella Campanella – Vice-Presidente

Isabella Lazzaro – Segretaria

Annalisa Palanga – Consigliere

Salvatore Pulimeno - Consigliere

Donatella Lincesso - Consigliere

Ezio Pietro Maria D'Onghia– Consigliere

Slow Food®
Mare e Gravine - Palagiano (Ta)

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.

Gli alimenti e le 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, ma il cibo in tavola variava di giorno in giorno, suscitando curiosità e appetito.

Questa evoluzione ha creato non solo il gusto, ma anche un patrimonio culturale inestimabile. 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, parte della cultura di ogni popolo, va rivendicato come diritto, soprattutto in una società che paga con fame e povertà una crisi economica epocale.

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. Questa evidente contraddizione nasce da un sistema alimentare dominato dalle multinazionali, la cui mission non è sfamare l'umanità, ma accumulare profitti. Le conseguenze sono tragiche: intere popolazioni affamate e quantità enormi di cibo trasformate in spazzatura. Il rischio, come dice Carlo Petrini, è di essere divorati dal cibo.

La risposta può venire dal basso, riscoprendo i cibi della tradizione preparati con ricette che rischiano di essere seppellite dall'omologazione alimentare imposta dalle multinazionali. Nella corsa frenetica di ogni giorno, il cibo perde ogni gusto e torna ad essere solo carburante, un salto indietro nel tempo fino alla preistoria. Mangiamo di tutto: carne piena di ormoni, pesce contaminato da mercurio, verdura intrisa di diossine. Però questi alimenti, pur belli e ben presentati, sono spesso privi di valore culturale e nutrizionale.

In molti luoghi, anche nel nostro territorio, sono nati gruppi di acquisto che trattano direttamente con i piccoli produttori, acquistando alimenti "puliti". Questa pratica offre vantaggi economici ai consumatori e garantisce una remunerazione più giusta ai produttori. È una strada per sottrarsi al giogo dell'omologazione e per preservare la Terra, che abbiamo in comodato per conto dei nostri figli.

Recuperare il gusto del cibo significa recuperare cultura, appartenenza e scambio di conoscenze. I turisti imparano a conoscere il territorio del Mare e delle Gravine anche a tavola, dove il nostro territorio ha un gusto unico che piace. Alimentiamoci della nostra terra: è lo slogan dei soci Slow Food di questa condotta per promuovere il gusto di vivere e ridurre, anche in questo momento di crisi, lo spread tra sopravvivenza e vita.

Riappropriarsi del gusto richiede un cambiamento del nostro rapporto con il cibo. Dobbiamo privilegiare alimenti freschi e di stagione, acquistandoli direttamente dai produttori locali. Come soci Slow Food, abbiamo il compito di incontrare produttori, ristoratori e trasformatori di eccellenti materie prime, dialogare con loro e coinvolgerli nelle scuole, nell'istituto alberghiero e nelle piazze. Costruiremo un'alleanza forte per contagiare chiunque voglia intraprendere questo percorso.

Tra le tante attività che Slow Food Mare e Gravine dovrà promuovere, è fondamentale diffondere la filosofia del "cibo che fa bene". Questa filosofia, alla base della dieta mediterranea, non è una dieta dimagrante, ma uno stile di vita. È lo stile di vita che caratterizzava i nostri paesi e campagne

fino a qualche decennio fa. Troppo in fretta lo abbiamo abbandonato, attratti dal miraggio della globalizzazione, delle ciliegie a Natale e delle arance a Ferragosto.

Il nostro lavoro mira a riappropriarci della nostra storia recente per avanzare verso il benessere, rilanciare l'economia agricola e potenziare il turismo, sempre più spesso mosso dall'enogastronomia. I prodotti e i piatti tradizionali raccontano un popolo: sono il frutto di comportamenti stratificati nel tempo, fino a diventare cultura. Tutte le nostre attività – eventi, laboratori del gusto, convegni e serate conviviali – avranno un unico obiettivo: "alimentiamoci della nostra terra". Vogliamo far riscoprire, anche attraverso il cibo, la nostra storia, la nostra cultura e la nostra biodiversità.

Salvaguardia della biodiversità

La biodiversità è il cuore del nostro territorio e un patrimonio inestimabile che Slow Food si impegna a proteggere e valorizzare. Progetti come l'Arca del Gusto e i Presìdi Slow Food rappresentano strumenti fondamentali per sostenere l'agricoltura di piccola scala, spesso penalizzata dalla pressione globalizzante dell'agricoltura industriale. Contrastare l'omologazione globale è una sfida che richiede un approccio strategico, fondato sulla collaborazione, sull'educazione e sul sostegno diretto ai produttori locali.

Nei prossimi anni, Slow Food Mare e Gravine si impegnerà a:

1. **Potenziare la produzione di olio di qualità:**
   Promuoveremo pratiche biologiche e sostenibili, coinvolgendo le aziende agricole locali in percorsi di qualità certificata. L'obiettivo è incentivare l'adozione di metodi di produzione rispettosi dell'ambiente e delle tradizioni, favorendo al contempo la sensibilizzazione del consumatore verso scelte consapevoli.
2. **Collaborare con le istituzioni:**
   Instaureremo un dialogo costante con enti locali, regionali e nazionali per finanziare iniziative che tutelino l'agricoltura locale. In particolare, lavoreremo per valorizzare le specificità del nostro territorio, come le cultivar autoctone di ulivi e agrumi, molte delle quali rischiano di scomparire.

3. **Educare consumatori e produttori al valore della biodiversità:**

   La consapevolezza è il primo passo per il cambiamento. Attraverso campagne educative, eventi, laboratori del gusto e collaborazioni con le scuole, diffonderemo la conoscenza del patrimonio naturale e culturale legato ai prodotti locali. I produttori saranno coinvolti in un percorso di sensibilizzazione sulle pratiche agricole sostenibili e sui benefici economici e ambientali di un approccio orientato alla biodiversità.

Iniziative chiave:

- **Recupero delle cultivar locali:** Sosterremo progetti per il recupero e la valorizzazione di varietà autoctone, spesso sostituite da cultivar di importazione meno adatte al nostro territorio, ma più redditizie in termini di produzione intensiva.
- **Promozione del biologico:** Incentiveremo l'orientamento verso coltivazioni biologiche, creando reti tra produttori e consumatori per favorire un mercato locale sostenibile.
- **Valorizzazione dell'olio e degli agrumi:** Organizzeremo incontri e tavole rotonde con amministrazioni comunali e associazioni locali per promuovere il ruolo centrale dell'olio extravergine di oliva e degli agrumi nell'economia agricola del nostro territorio.

La salvaguardia della biodiversità non è solo una questione ambientale, ma un atto di responsabilità verso le generazioni future. Il nostro impegno mira a trasformare queste sfide in opportunità, facendo della biodiversità una leva per il benessere, la cultura e lo sviluppo sostenibile del nostro territorio.

Ridurre lo spreco alimentare

I ritmi incalzanti della modernità hanno trasformato radicalmente la nostra vita negli ultimi cinquant'anni, più di quanto non sia accaduto nel millennio precedente. Il progresso tecnologico ha introdotto ritmi sconosciuti, sconvolgendo quelli che qualcuno ancora definisce "tempi naturali". Questo cambiamento ha avuto un impatto profondo sulle nostre abitudini alimentari, trasformando il cibo da risorsa per sfamare a strumento per generare profitti, sempre più concentrati nelle mani di poche multinazionali.

La produzione su vasta scala, con la massificazione e l'omologazione che la caratterizzano, spinge al consumo indiscriminato e genera enormi quantità di sprechi alimentari. Il paradosso è evidente: mentre tonnellate di alimenti finiscono nei rifiuti ogni giorno, milioni di persone nel mondo

soffrono la fame. Affrontare questo problema non è solo un atto di giustizia sociale, ma un impegno per la sostenibilità del pianeta.

Le azioni di Slow Food Mare e Gravine Per contribuire alla riduzione degli sprechi alimentari, la nostra condotta si impegna a promuovere iniziative che sensibilizzino e coinvolgano tutti gli attori della filiera alimentare, dai produttori ai consumatori. Ecco le principali attività previste:

1. **Educazione rivolta a tutte le età:**

   Intensificheremo le attività educative rivolte a bambini e adulti, per aumentare la consapevolezza sull'importanza di ridurre gli sprechi alimentari. Laboratori, incontri e campagne di sensibilizzazione aiuteranno a diffondere una cultura del rispetto per il cibo, rafforzando la percezione del suo valore non solo come risorsa, ma anche come elemento centrale per la sostenibilità e la cultura.

2. **Coinvolgimento diretto di produttori e ristoratori:**

   I produttori locali, gli allevatori e i ristoratori con cui i nostri soci si interfacciano quotidianamente saranno sensibilizzati sul problema dello spreco alimentare. Lavoreremo insieme per individuare e attuare strategie concrete che riducano gli sprechi, promuovendo un modello di produzione e consumo più responsabile.

3. **Partnership con scuole e istituzioni:**

   Coinvolgeremo scuole, istituti alberghieri e amministrazioni locali in progetti educativi mirati. Attraverso attività pratiche e momenti di confronto, aiuteremo le nuove generazioni a comprendere l'importanza di combattere lo spreco alimentare, incentivando anche le famiglie ad adottare comportamenti virtuosi.

4. **Promozione di buone pratiche:**

   Diffonderemo esempi positivi di gestione degli alimenti per ridurre i rifiuti, dimostrando come ogni piccola azione – dal produttore al consumatore – possa fare la differenza. Condivideremo storie di successo di produttori e ristoratori che hanno adottato soluzioni efficaci contro lo spreco, ispirando altri a seguire il loro esempio.

Un messaggio per tutti Ridurre lo spreco alimentare significa restituire al cibo il valore che merita. Non si tratta solo di risparmiare risorse, ma di riscoprire una cultura che promuove rispetto e sostenibilità. Attraverso il contributo di produttori, ristoratori e consumatori, possiamo

trasformare il nostro rapporto con il cibo in un esempio positivo per il futuro. Ogni gesto conta: insieme possiamo costruire una comunità più consapevole e responsabile.

RIPARTIAMO: tra mare e gravine, dagli ulivi e dagli agrumi

Nel *Manifesto Slow Food per l'Olivicoltura* si legge:

"Impegnarsi attraverso l'attività educativa e la comunicazione a sviluppare e/o ricostruire la cultura dell'olio" e *"invitare tutti coloro che utilizzano quotidianamente olio da olive a sostenere le ragioni del nostro manifesto, per favorire negli acquisti l'olio di territorio"*.

Questa dichiarazione ispira il nostro impegno per valorizzare ulivi e agrumi, simboli del territorio del Mare e delle Gravine. Queste eccellenze rappresentano non solo una risorsa economica, ma anche un patrimonio culturale da tutelare e promuovere. La loro centralità nel paesaggio locale e nella vita delle comunità deve essere preservata e rafforzata.

Obiettivi principali

1. **Costituzione di gruppi di lavoro con produttori locali:**
   Promuoveremo la creazione di gruppi ad hoc per affrontare le problematiche della produzione olivicola e agrumicola. Questi gruppi favoriranno il confronto tra produttori e contribuiranno a migliorare la qualità delle produzioni attraverso l'adozione di pratiche innovative e sostenibili.
2. **Tavoli di confronto con le amministrazioni locali:**
   Avvieremo un dialogo costante con le amministrazioni comunali e regionali per sensibilizzare sull'importanza di sostenere olivicoltura e agrumicoltura. Coinvolgeremo diversi assessorati – Agricoltura, Cultura, Formazione Professionale e Turismo – per sviluppare politiche integrate che promuovano queste eccellenze.
3. **Recupero delle cultivar a rischio:**
   Sosterremo il recupero di varietà autoctone minacciate dall'introduzione di cultivar di importazione. La preservazione della biodiversità agricola è essenziale non solo per la qualità delle produzioni, ma anche per la resilienza del territorio ai cambiamenti climatici.
4. **Educazione e sensibilizzazione:**

Promuoveremo attività educative rivolte a produttori e consumatori, incentivando pratiche biologiche e sostenibili. I produttori saranno supportati nel processo di transizione verso un'agricoltura più rispettosa dell'ambiente, mentre i consumatori saranno educati al valore dell'olio e degli agrumi di qualità.

5. **Integrazione nel turismo enogastronomico:**

   Ulivi e agrumi non sono solo un prodotto agricolo, ma anche un elemento chiave dell'identità del nostro territorio. Promuoveremo la loro centralità in itinerari turistici, laboratori del gusto e altre iniziative che uniscano cultura, cibo e sostenibilità.

Un messaggio di identità e sostenibilità

Chi arriva per la prima volta nel nostro territorio e osserva le immense distese di uliveti e agrumeti deve percepire immediatamente il valore di queste colture per l'economia locale e la cultura. Il nostro impegno è chiaro: sostenere e rilanciare ulivi e agrumi significa non solo tutelare un'eredità, ma anche costruire un futuro sostenibile per la nostra comunità e le generazioni future.

PROSEGUIAMO col tesseramento

Il tesseramento non è solo una risorsa economica fondamentale per Slow Food Mare e Gravine, ma rappresenta anche la misura della nostra forza e del nostro impatto sul territorio. La rete dei soci è il cuore pulsante delle nostre attività, ed è grazie alla loro partecipazione che possiamo continuare a promuovere i valori di un cibo buono, pulito e giusto. Una rete più grande non significa solo una maggiore rappresentanza, ma anche una voce più autorevole e un messaggio più forte e condiviso.

Per rafforzare il tesseramento, intendiamo ripartire dalle iniziative che in passato hanno avuto un impatto positivo, come eventi enogastronomici, laboratori del gusto e momenti di incontro dedicati alla scoperta del territorio e dei suoi prodotti. Questi eventi non solo avvicinano nuovi soci, ma creano un senso di appartenenza e consolidano il legame con chi è già parte della nostra comunità. Progettare attività coinvolgenti e innovative sarà essenziale per mantenere vivo l'interesse e per far sentire ciascun socio parte attiva di un movimento che promuove il cambiamento.

Un aspetto cruciale sarà la vicinanza del Consiglio Direttivo alla base associativa. Il dialogo costante con i soci, l'ascolto delle loro proposte e il supporto concreto alle loro iniziative renderanno la nostra rete più coesa e dinamica. Ogni iscritto deve sentirsi valorizzato e consapevole del ruolo che ricopre nel contribuire alla crescita di Slow Food e alla promozione dei suoi valori.

Attraverso il tesseramento, non offriamo solo la possibilità di sostenere un'idea, ma proponiamo un'esperienza di partecipazione attiva. Condivideremo la bellezza di appartenere a un movimento che tutela la biodiversità, valorizza le tradizioni e guarda al futuro con responsabilità. Chi si avvicina a Slow Food scoprirà una comunità che non si limita a celebrare il cibo, ma lo vive come strumento di cultura, benessere e giustizia sociale.

In un momento storico in cui la coesione sociale e il senso di comunità sono messi alla prova, il tesseramento rappresenta un'opportunità per rafforzare i legami, promuovere il nostro territorio e costruire insieme un futuro migliore. Ogni nuovo socio è un tassello fondamentale per ampliare la nostra rete e per rendere ancora più incisiva la nostra azione. Più saremo, più forte sarà la nostra voce. Facciamo della crescita della nostra comunità una priorità per dare al nostro territorio il futuro che merita.

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:

Valentina Albanesi – Presidente

Antonella Campanella – Vice-Presidente

Isabella Lazzaro – Segretaria

Annalisa Palanga – Consigliere

Salvatore Pulimeno - Consigliere

Donatella Lincesso - Consigliere

Ezio Pietro Maria D'Onghia– Consigliere