Slow Food®

Slow Food e l'impegno per salvare la biodiversità



DALL'ARCA AI PRESÌDI,
PER SALVARE LA BIODIVERSITÀ

1996

UN'IDEA

Un gruppo di Slow Food cena presso uno dei migliori ristoranti del Piemonte, "Guido" a Costigliole, celebre per la cura per le materie prime. Uno dei piatti forti è il peperone ripieno. Un rotolo di peperone al forno che avvolge una crema di tonno, capperi, acciughe. Ma questa volta c'è qualcosa che non va, il peperone non ha più quella dolcezza e quella carnosità straordinarie che ricordavano.
Guido Alciati spiega che i suoi fornitori, gli ortolani di un piccolo paese, La Motta, con terreni alluvionali perfetti per l'orticoltura, hanno abbandonato l'orticoltura e ora coltivano fiori. Meno lavoro e più guadagno. L'antica varietà di peperone quadrato di La Motta non si trova più.
E i peperoni – per completare il paradosso – arrivano dall'Olanda: sono coltivati in serra e venduti a prezzi così bassi che gli ortolani italiani non possono reggere la concorrenza.

Nasce durante quella cena l'idea alla base dell'Arca del Gusto: mappare i prodotti locali a rischio di estinzione, prima che sia troppo tardi.



1997

IL MANIFESTO

Slow Food riunisce un gruppo di intellettuali a Fontanafredda (Serralunga d'Alba) e stila il **Manifesto dell'Arca del Gusto.**

Inizia la ricerca. La rete italiana di Slow Food segnala i primi prodotti. Tra questi il cardo gobbo di Nizza Monferrato e il peperone quadrato di La Motta (Piemonte), il limone di Procida (Campania) e il lardo di Colonnata (Toscana).



1998

I PRIMI DIECI

Fra le bancarelle del mercato del Salone del Gusto **ci sono i primi dieci prodotti dell'Arca**. Quel Salone segna una svolta. I giornalisti di tutto il mondo si appassionano ai prodotti e alle loro storie.
Per alcuni di questi prodotti è una consacrazione.

In un convegno dedicato alla biodiversità José Esquinas Alcázar, al tempo segretario della Commissione Intergovernativa sulle Risorse Genetiche per l'Alimentazione e l'Agricoltura della Fao, racconta la storia di un contadino spagnolo che custodì i semi di una vecchia varietà di melone resistente a un fungo. Grazie a lui, i ricercatori trovarono la soluzione a una malattia che stava danneggiando tutte le varietà moderne. Il legame fra valorizzazione dei prodotti tipici e difesa della biodiversità è sempre più evidente.

Poco per volta, l'Arca sembra diventare funzionale a qualcosa di molto più importante ma da sola non può bastare per salvare la biodiversità.
Occorre intervenire concretamente, e in fretta.

I PRESÌDI

Il passaggio dall'Arca ai **Presìdi** avviene in un piccolo centro del cuneese, Morozzo, a dicembre. Slow Food partecipa all'annuale fiera del cappone.
Il sindaco segnala che la fiera centenaria, che un tempo era tra le più importanti del Nord Italia, rischia di morire.
I capponi "moderni" sono allevati in batteria e trattati con dosi potenti di ormoni. Gli ultimi allevatori sono sul punto di smettere perché il prezzo di vendita non copre le spese.

Carlo Petrini esclama:
"Non possiamo perdere questa tradizione. Bisogna fare un Presidio!
Slow Food il prossimo anno si impegna a farvi vendere 500 capponi al doppio del prezzo attuale".

Presidio: il termine è vagamente militaresco, ma restituisce in modo efficace la necessità di difendere con forza queste produzioni. Comincia l'avventura.
Perché solo il cappone di Morozzo, ci dissero i soci, i produttori, i ristoratori?
Perché non intervenire usando l'elenco straordinario dell'Arca? Fu come dar fuoco alle polveri, accendere una miccia sepolta.



1999

I CRITERI

Durante una riunione a Paterna, un piccolo paese dell'aretino, tre giorni di confronto e discussioni (tra agronomi, esperti di formaggi, storici dell'alimentazione, gastronomi...) consentono di individuare **i criteri di selezione**. Strumenti ancora oggi alla base del lavoro di Slow Food sulla biodiversità.

La **qualità gastronomica**, che distingue il lavoro dell'Arca da quello dalle associazioni ambientaliste o delle banche del germoplasma. Un concetto che obbliga a degustare un prodotto con tutti i sensi e con la testa, per valutarne la complessità e l'equilibrio, la tipicità, la storia.

Il **legame con il territorio**. I prodotti dell'Arca sono particolari proprio perché legati alla storia e alle condizioni pedoclimatiche di un territorio. Spesso si sono adattati a condizioni estreme (alta montagna, scarsità d'acqua) e proprio per questo sono irripetibili altrove. Questo legame ha un fondamento scientifico (esistono cataloghi di specie, varietà, ecotipi; libri genealogici di razze autoctone, ecc) ma anche e soprattutto sociale, storico, ambientale. Un formaggio significa architettura rurale, cura dei pascoli, artigianato del legno...

L'**artigianalità:** al contrario dei prodotti artigianali, quelli industriali sono ripetibili in qualsiasi tempo e luogo. L'artigianalità porta con sé il principio della **piccola scala:** solo i produttori che seguono direttamente tutte le fasi del processo possono garantire unicità e identità.

Il **rischio di estinzione**: che può essere reale (quando di anno in anno si registra una flessione produttiva, chiudono aziende, diminuiscono i capi di una razza...) oppure potenziale, perché questi sistemi produttivi – piccoli e locali – sono molto fragili e possono essere infranti da una variazione minima: un cambiamento climatico, un'alluvione, uno sbalzo del mercato...

Stabiliti i criteri, inizia il lavoro: la rete Slow Food segnala i prodotti da tutto il mondo - compilando schede, telefonando, inviando campioni di assaggio, e il catalogo cresce.



In un anno l'Arca italiana accoglie 450 prodotti.

Rispondono all'appello anche la Germania, la Francia, gli Stati Uniti. Gli americani segnalano il mais bianco degli Irochesi, il tacchino Narragansett e l'ostrica della baia del Delaware. I francesi propongono la pera Sarteau, il pollo coucou di Rennes, il Sagarnoa (il sidro dei baschi). I tedeschi imbarcano la terrina di fegato di Ostheim, la pecora della torba di Diepholz e l'Ahle Wurscht.



2000

I PRIMI 90 PRESÌDI

Al Salone del Gusto del **2000** presentiamo
i primi 90 Presìdi italiani: uno straordinario successo.

In cinque giorni di manifestazione i produttori giunti a Torino da tutta Italia, alcuni timidi, altri scettici, vendono tutto, alcuni già i primi giorni. I visitatori scoprono la piccolissima lenticchia di Ustica, il tenero fagiolo zolfino del Pratomagno, l'agnello d'Alpago che nulla ha da invidiare ai migliori pre-salé d'Oltralpe, il vero pomodoro san marzano, le profumatissime pesche tardive di Leonforte, le colorate mele piemontesi...



2002

NEL MONDO



Nel 2002 i Presìdi sono diventati 147 e, grande novità, al Salone del Gusto di quell'anno ci sono anche i produttori dei **primi 19 Presidi internazionali.** Tra questi, il caffè delle terre alte di Huehuetenango (Guatemala), il formaggio Oscypeck dei pastori dei Monti Tatra in Polonia e la rapa nera di Pardhaillan, una rapa francese coltivata ancora in un paesino dei Pirenei.

2004

terra madre

TERRA MADRE

Si tiene la prima edizione di Terra Madre, l'incontro mondiale delle comunità del cibo. Più di 5000 delegati arrivano a Torino da tutto il mondo.
Tra questi, ci sono anche centinaia di produttori di Presìdi.

GLI STATI GENERALI

2005

Slow Food organizza gli Stati Generali dei Presìdi italiani in Sicilia, il primo incontro nazionale dei piccoli produttori. 500 agricoltori, casari, allevatori, fornai, norcini si riuniscono nel teatro greco di Tindari. Molti di loro si incontrano per la prima volta. Per due giorni si confrontano sui problemi delle piccole produzioni artigianali con tecnici e istituzioni.

MILLE CUOCHI A TORINO

2006

Oltre **1000 cuochi provenienti da 150 paesi si ritrovano a Torino, a Terra Madre**, per costruire le basi di una rete solidale con i piccoli produttori di tutto il mondo, facendosi promotori e portavoce di un agricoltura buona, pulita e giusta. Nel corso di questo evento si afferma il ruolo fondamentale dei cuochi nella salvaguardia della biodiversità agroalimentare: i cuochi sono gli interpreti migliori dei loro territori e possono valorizzare i prodotti locali con sapienza e creatività, dando il giusto rilievo ai custodi della biodiversità.



2008

IL MARCHIO



I Presìdi hanno sempre più successo, sono ormai 180 in Italia, ma sul mercato non hanno modo di distinguersi e segnalare la loro diversità: i produttori chiedono di poter identificare più chiaramente i loro prodotti. **Slow Food registra un marchio che i produttori possono usare sulle etichette dei loro prodotti.**

2009

L'ALLEANZA SLOW FOOD
TRA CUOCHI E PRODUTTORI



Si presenta a Cheese l'Alleanza Slow Food dei cuochi: 187 ristoranti e osterie di tutta Italia sono pronti a schierarsi in difesa della biodiversità e a sostegno dei produttori di qualità. I cuochi italiani si impegnano a usare i prodotti dei Presìdi nei loro menù e a valorizzare tradizioni e territori. Dall'Italia il progetto si allarga al mondo, oggi i cuochi dell'Alleanza sono quasi mille, in 26 paesi.

2011

L'ETICHETTA NARRANTE



Durante l'evento Cheese (a Bra), Slow Food lancia il progetto dell'**etichetta narrante.** Alla base di questa nuova iniziativa, la convinzione che le etichette obbligatorie non forniscano informazioni sufficienti per scelte di acquisto consapevoli e che la qualità sia una narrazione: le etichette narranti non si limitano a elencare ingredienti, ma raccontano la produzione, il territorio, l'origine.

Intanto l'Arca cresce: l'albicocca shalak, coltivata sul monte Ararat, in Armenia, è il prodotto numero 1000. In questa regione del Caucaso, tra l'altro legata simbolicamente all'evento biblico dell'Arca, le albicocche si coltivano da 3000 anni.

2013

Al **Consiglio Internazionale di Slow Food**, che si svolge a Istanbul, Carlo Petrini rilancia il progetto dell'Arca e lancia un appello alla rete mondiale perché occorre fare in fretta, la perdita di biodiversità è enorme, sempre più grave e continua a ritmi rapidissimi.



2014

L'Arca del Gusto raggiunge il prodotto numero 2000: il meoksi, un aceto di cachi della Corea del Sud, che può invecchiare vent'anni e oltre.

A Terra Madre si allestisce una grande arca di legno che accoglie duemila prodotti da tutto il mondo, portati a Torino dai delegati di oltre 120 paesi.

Gli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo iniziano a collaborare alla selezione dei prodotti e l'Arca diventa oggetto di didattica nell'Università di Slow Food.

Il Congresso Internazionale di Slow Food (che si svolge a Torino) pone la **biodiversità** fra gli obiettivi strategici di Slow Food.



2016

L'Arca continua il suo cammino: il prodotto numero 3000 è cinese: sono i panini figurati di Huanghua. Incredibili panini di farina di grano modellati in ardite figure floreali, preparati per celebrazioni e feste.

È un grande momento anche per i Presìdi, a Terra Madre si festeggia **il 500° progetto**, nato per salvare il **peperoncino serrano di Tlaola,** in **Messico**. Un Presidio totalmente al femminile, un esempio di impegno delle donne indigene Nahua e di emancipazione sociale ed economica legata alla riscoperta e valorizzazione della biodiversità.



2017

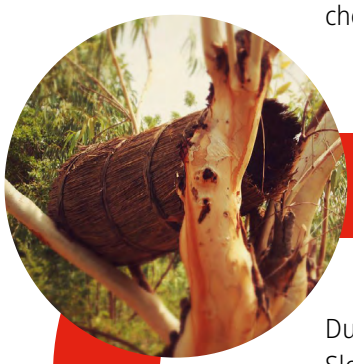
Il 4000° prodotto dell'Arca viene segnalato in Sudafrica, è la birra umqombothi con la quale si celebrano i riti di passaggio all'età adulta dei ragazzi Xhosa.

L'**Università di Scienze Gastronomiche** pubblica il primo **Atlante dell'Arca**, sui prodotti del Perù (fino ad oggi sono stati pubblicati gli atlanti del Brasile, del Messico, dell'Albania, del Kenya e della Tanzania).

2019



Due anni dopo, il **5000° prodotto dell'Arca** è ancora africano, è il **miele della Tapoa** dal Burkina Faso: un miele fondamentale per i Gourmantché, utilizzato in tutte le feste tradizionali che scandiscono la vita degli abitanti e fa parte dei riti animisti.



2020

Slow Food®
Presidio

Due eventi segnano un passaggio cruciale: i Presìdi diventano comunità Slow Food, entrando così a tutti gli effetti nella rete del movimento e acquisendo anche un ruolo politico. **Slow Food assegna il suo marchio, la chiocciola rossa, ai prodotti dei Presìdi**.

Nel frattempo, tra gli oltre 5300 prodotti del catalogo dell'Arca, segnalati da più di 140 paesi, in Italia si raggiunge quota 1000: il **millesimo prodotto italiano** è il **peperoncino tri pizzi della Calabria**, indispensabile per fare l'autentica nduja di Spilinga.

Parte il progetto **l'Arca del Gusto va a scuola**
L'Arca del Gusto entra nelle scuole elementari e medie per raccontare il valore della biodiversità. Tra gli strumenti didattici anche la video animazione della storia "Ci sono degli eroi tra noi" con protagonisti Ettore, Anna e Mamma Chiocciola (animata dalla voce di Lella Costa).



2024



Nasce il Presidio nazionale dei prati stabili e pascoli, un progetto importante per la rinascita delle terre alte, la rigenerazione della pianura, la conservazione della biodiversità e la promozione di un allevamento amico del clima, della terra, degli animali e della nostra salute.



2026

Parte l'iniziativa itinerante "In viaggio con l'Arca del Gusto"
Un'Arca del Gusto in miniatura, realizzata in feltro, attraversa l'Italia facendo tappa negli Orti a scuola e negli Orti di comunità di Slow Food: luoghi in cui educazione, biodiversità e partecipazione collettiva si intrecciano.

Al suo interno viaggia un Diario di bordo, che, durante il viaggio, si arricchisce di racconti, disegni e pensieri. Insieme al Diario, sale sull'Arca un prodotto da salvare del territorio. Ogni partecipante contribuisce attivamente: racconta il prodotto trovato nell'Arca e presenta quello che lascerà alla tappa successiva, condividendo esperienze, analisi e riflessioni.



18 Atlanti dell'Arca Gusto suggellano l'impegno quasi trentennale della rete Slow Food a difesa della biodiversità e rappresentano plasticamente l'ultima volontà del fondatore Carlo Petrini.

Gli Atlanti raccontando le varietà vegetali, le razze animali, i pani, i formaggi, i salumi, i dolci da salvare di tutta Italia. Pubblicati da Slow Food Editore, sono stati realizzati grazie al lavoro della rete Slow Food sui territori e alla collaborazione fra Slow Food Italia e dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, con il supporto del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste.