

DOSSIER del COORDINAMENTO REGIONALE ABRUZZO e MOLISE

Verso il Congresso Nazionale:
Analisi, Progetti e Programmi 2014 - 2018



1 – Chi siamo

- 1.1 - Il ruolo dell'Associazione nelle 2 Regioni**
- 1.2 - Le comunità del cibo e la Rete di Terra Madre**
- 1.3 - I Presidi e l'Alleanza con la Ristorazione**
- 1.4 - I progetti educativi**
- 1.5 - La Biodiversità**

2 – Dove siamo diretti: Proposte e progetti per 2 Regioni Buone, Pulite e Giuste

- 2.1 - Diritto al (e conseguenze del) piacere**
- 2.2 - Agire Localmente**
- 2.3 - La rete dei giovani**
- 2.4 - Coltivare la Biodiversità**
- 2.5 - Diritto alla sovranità alimentare**
- 2.6 - Lotta agli sprechi**
- 2.7 - Il cibo locale prende quota**
- 2.8 - Adesione al Progetto: Stati Generali delle Comunità dell'Appennino**
- 2.9 - Valorizzare la memoria locale**
- 2.10 - Educare al futuro**

3 – I nostri eventi

4 – La nuova Organizzazione regionale

5 – Conclusioni

1 – Chi siamo

1.1 - Il ruolo dell'Associazione nelle 2 Regioni

La regione “Abruzzo e Molise” è nominalmente scomparsa nel 1963, unico caso della storia dell'Italia repubblicana di formazione di una regione per distacco da un'altra. Sono così nate le Regioni Abruzzo e Molise, insieme dal 2006 nel Coordinamento Regionale Slow Food. Territori in parte simili, sia per le zone interne sia per la costa adriatica, ma ciascuna con una propria identità e una propria storia.

Ad oggi Slow Food Abruzzo e Molise conta sulla forza di 12 condotte con un numero di soci al 31.12.2013 di 549 in Abruzzo e 166 in Molise.



Dal 2009, anno del terremoto, la condotta di L'Aquila non si è più ricostituita e i pochi soci del capoluogo sono confluiti nella condotta Peligna. La sperata prossima realizzazione del Mercato della Terra Aquilano dovrebbe e potrà essere il punto di partenza per ricostituire una Condotta nel capoluogo che parta proprio dal Mercato.

Ma l'Associazione deve, comunque, trovare il modo per mettere solide radici in altri territori della provincia aquilana, comunque fino ad oggi completamente “sconosciuti”: Marsica, l'Alto Sangro e la Val Pescara.

La presenza dell'Associazione nel territorio molisano ha radici che risiedono nelle mani di soci fedeli e volenterosi, anche se alcuni in alcune zone si conta, purtroppo, un esiguo numero di soci. È auspicabile e si lavorerà per favorire l'apertura di una Condotta nel Comune di Isernia.

1.2 – Le comunità del cibo e la Rete di Terra Madre



Siamo concordi che la creazione della rete di Terra Madre sia la vera grande svolta della nostra Associazione e che il nostro compito è e sarà quello di avvicinare sempre più la parte Slow Food alla parte Terra Madre, affinché diventino parte di un tutto.

L'Associazione Regionale, ne siamo pienamente coscienti, deve ancora far emergere tante Comunità che esistono, e continueranno ad esistere autonomamente, ma la nostra Associazione può e deve metterle in Rete, creare quella condivisione di intenti, ma soprattutto lo scambio di buone pratiche, creare in loro la consapevolezza di non essere soli ad affrontare le difficoltà.

Ad oggi possiamo elencare quelle che sono le Comunità del cibo che hanno partecipato a Terra Madre 2012, già contattate per la prossima edizione:

- 1) Agricoltori custodi del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga;
- 2) Coltivatori di grano Solina della montagna abruzzese;
- 3) Castagna Roscetta della Valle Roveto;
- 4) Comunità del cibo della Cipolla Bianca Piatta di Fara Filiorum Petri;

- 5) Comunità del sapere Sciaravujje;
- 6) Comunità dei produttori di lana di pecora del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga;
- 7) Produttori di Aglio Rosso di Sulmona;
- 8) Pastori dell'Appennino centrale abruzzese e molisano;
- 9) Comunità dell'apprendimento degli Orti Urbani di L'Aquila;
- 10) Produttori di Zafferano della Vallelonga;
- 11) Allevatori del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga;
- 12) Apicoltori del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga;
- 13) Comunità degli olivicoltori della Monicella;
- 14) Comunità degli olivicoltori delle varietà Rustica e Gentile;
- 15) Produttori di Patata Turchesa del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga;

Possiamo dire che sono tutte ancora attive, molte di loro nascono da progetti specifici del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, da sempre molto vicino all'Associazione, altri sono nate con l'idea/speranza di diventare un Presidio. Molte di loro, dopo la partecipazione al SdG di Torino ci hanno chiesto di lavorare insieme, di fare una nostra Terra Madre. Le singole condotte stanno lavorando con alcune di loro, stringendo alleanze.

Particolare attenzione merita la Comunità del sapere Sciaravujjè, attiva da alcuni anni nel territorio agricolo nei dintorni di Chieti, che ha come scopo principale il recupero, il restauro e la riproduzione degli oggetti legati ai saperi tradizionali della sfera domestica: tintura, tessitura, abiti e accessori; artigianato domestico e devozionale; cucina tradizionale stagionale, festiva e quotidiana. Contemporaneamente si cerca di recuperare i canti, i balli e la musica tradizionale. La Comunità supporta altre associazioni, enti e privati nelle loro attività di tutela e promozione delle tradizioni. Alla base di tutte le attività si inserisce l'aspetto conviviale legato al consumo del cibo e alla sua preparazione secondo i valori simbolici condivisi. La Comunità "Sciaravujjè" afferma che il maggior pregio degli ingredienti della cucina tradizionale è quello di garantire una dieta con un bilanciato apporto di ingredienti di stagione che non richiedono forzature "chimiche" e processi poco salutari di conservazione. L'attività della comunità celebra il piacere di parlare del cibo e della sua storia.

1.3 - I Presidi

Ad oggi sono quattro i presidi, tra abruzzesi e molisani, nelle nostre 2 Regioni giacché si sono "persi" per strada la Ventricina del Vastese, il Pecorino di Farindola e il Salsicciotto Frentano.

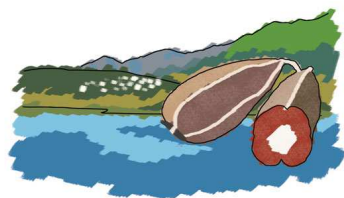
I quattro presidi hanno seguito il nuovo percorso che l'Associazione ha compiuto e, ad eccezione di quello della Signora di Conca Casale che conta un solo produttore, tutti gli altri hanno fatto lo sforzo di associare più produttori. Chi conosce il carattere schivo e silenzioso delle popolazioni montane

dell'Appennino, sa quanto abbia quasi del miracoloso l'unione (riuscita) di produttori nel condividere non solo le esperienze ma anche nell'affrontare gli ostacoli e le problematiche derivanti dall'operare insieme in zone difficili e marginali.

Ciò è stato reso possibile, innanzitutto, grazie ad un'attenta operazione di sensibilizzazione dei produttori dei Presidi da parte dell'Associazione, di una popolazione agricola che, seppur operante in zone interne e svantaggiate, ha riconosciuto nel progetto dei Presidi l'ancora per continuare a produrre secondo disciplinari a lungo discussi, meditati, e, alla fine, condivisi.

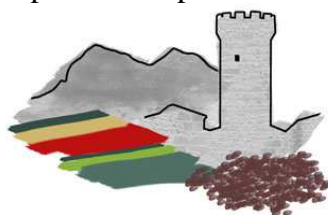
Appare opportuno elencare i nostri 4 Presidi e, per ciascuno di loro, riportare brevi note sulla situazione attuale, con occhio critico e senza sconti di sorta, al fine di meglio legare il loro operato alle attività delle singole Condotte, ma anche con lo scopo di portare alla luce le singole difficoltà affinché, insieme, si possa creare una Rete sempre più forte e coesa.

- 1) La **Mortadella di Campotosto**: un disciplinare condiviso e la nascita di una Associazione potrebbero sembrare un ottimo traguardo, se non fosse per il fatto che si tratta di solo DUE produttori, anche se due ottimi produttori, troppo pochi per rispondere ad una domanda in dubbia crescita. Il mercato propone una serie di falsi, per lo più industriali o talmente artigianali, da non avere un nome o un volto. Lo straordinario territorio di Campotosto è il luogo vocato alla stagionatura di questo salume, ma il tessuto sociale e politico del territorio non ha permesso ad oggi di allargare ad altri produttori. Questo è l'unico limite di un prodotto straordinario che ha i requisiti ottimali per crescere e differenziarsi dai falsi.



Associazione produttori
della
Mortadella
di Campotosto

- 2) La **Lenticchia di Santo Stefano di Sessanio**: un percorso lento ha portato alla nascita dell'Associazione proprio in concomitanza con il nuovo iter del progetto Presidi. Grazie all'idea di dotare i produttori di un piccolo recinto elettrificato con il fotovoltaico, si è raggiunto l'intento di auto prodursi il seme, di sottoporlo ad analisi genetiche. In questo modo, chi ha deciso di seguire questo percorso, a pieno titolo è entrato nell'Associazione. Dopo le difficoltà imprevedibili post terremoto si è ripreso a seminare per riprendere il lavoro interrotto.



Associazione produttori
della
Lenticchia
di Santo Stefano di Sessanio

- 3) Il **Canestrato di Castel del Monte**: la creazione del Presidio ha portato, quale immediata conseguenza, alla creazione di un Consorzio di Tutela, ma con uno spirito decisamente innovativo. Allevatori e produttori insieme hanno approvato un disciplinare con un percorso di totale condivisione anche con gli Enti preposti al controllo e all'assistenza tecnica. Nessuna difficoltà, quindi, ad accettare il nuovo corso per progetto Presidi che ha visto pienamente concordi i produttori ad apporre il marchio e a dividerne gli obiettivi. C'è ancora molto da lavorare, ma i produttori più attenti seguono l'Associazione in ciascuna azione, partecipando ad eventi e attività di formazione.



- 4) La **Signora di Conca Casale**: un Presidio di un solo produttore richiede uno sforzo affinché non si perda la memoria, tutta insita in questo straordinario prodotto realizzato da una piccola comunità nell'entroterra molisano. Il produttore è, comunque, vicino all'Associazione e non manca mai nei momenti in cui l'Associazione lo chiama.

Nell'ultimo quadriennio abbiamo cercato più volte di sollecitare Enti e organismi locali ad appoggiare la nascita di nuovi Presidi, ricevendo solo molte promesse ma nessun atto concreto.

Ad oggi, il costo di attivazione di un nuovo Presidio rappresenta il vero ostacolo allo sviluppo di tale progetto.

Alleanza Cuochi (produttori locali) e Presidi: Anche nelle nostre due Regioni il progetto è stato inizialmente accolto con favore ed entusiasmo dai ristoratori a noi più vicini, anche se ad oggi gli undici ristoratori ed una straordinaria pizzeria che hanno aderito all'alleanza non sono tutti puntuali negli obblighi assunti. L'idea di creare una grande rete solidale dove i cuochi abruzzesi e molisani incontrano e stringono un patto con i produttori dei Presidi Slow Food, impegnandosi a cucinare e valorizzare i loro prodotti, è una grande idea ed un impegno che il Coordinamento regionale vuole portare avanti con maggior impegno nei prossimi mesi. A ciò si aggiunge che la modifica prevista dal presente anno rende necessario avviare un processo di informazione immediato delle condotte e dei ristoratori interessati dal progetto alleanza per stimolare i cuochi dell'Alleanza affinché impieghino, oltre ai tre Presidi previsti dal progetto, anche alcuni prodotti locali, in particolare tra gli ingredienti principali, indicando (anche) i nomi di (alcuni) produttori locali sul menù, cosa che solo pochissimi già fanno.

Parallela, ma non conflittuale, è l'idea che l'Associazione propone da tempo, in particolar modo per la nostra Rete di Osterie: inserire nei menù, con costanza, una materia prima di cui le nostre 2 Regioni vanno fiere e che, nello stesso tempo, rischia di mandare il settore in crisi: la **CARNE OVINA**. Agnello, arrosticini, costolette, coscio, cucinati a dovere, possono rappresentare un sostegno per il mondo della produzione e per distinguere ciò che si trova sul mercato: agnelli e pecore ed altri prodotti

che sono sempre abbondantemente disponibili ed acquistati a prezzi notevolmente inferiori. I macellai sono invogliati ad acquistare questi prodotti esteri che si presentano bene, non ci sono problemi di approvvigionamento, i prezzi sono irrisori, circostanza che mortifica i nostri produttori e confonde il consumatore finale. È per questo che chiedere ai nostri cuochi di valorizzare le carni ovine del territorio, pur non essendo presidi, significa percorrere la stessa strada.

È in via di definizione un accordo con la facoltà di Medicina Veterinaria, l'Istituto Agrario di Teramo e l'Associazione regionale allevatori per la rimessa a dimora del **castrato** con un progetto pilota per ridare dignità a questo ovino che fa parte della storia dell'Abruzzo. Il progetto prevede l'acquisto da parte di ristoratori di due agnelli maschi messi a pensione all'aperto, castrati con due modalità e seguiti dagli studenti dell'università e dagli studenti dell'istituto agrario con tutte le verifiche nel periodo di accrescimento, diventando un percorso didattico. Nel contempo si acquisteranno delle pecore gravide possibilmente della razza Pagliarola (pecora specifica del Gran Sasso) per iniziare un discorso riproduttivo all'interno del progetto.

Importante è la collaborazione sviluppatasi in questi anni con l'Associazione Regionale Allevatori (A.R.A. Abruzzo) per un'azione congiunta di sostegno al mondo ovino-caprino e più in generale della zootecnia. Sono state avviate iniziative volte alla conoscenza ed alla valorizzazione delle razze animali allevate in Abruzzo.

Recentemente è stato presentato, congiuntamente da Slow Food Abruzzo-Molise, Associazione Regionale Allevatori e Associazione per la tutela del Maiale Nero d'Abruzzo, il progetto sul **Maiale Nero d'Abruzzo** per il recupero della razza autoctona suina abruzzese, che *racconta* la terra e le genti d'Abruzzo e che si pone, oggi, come elemento caratterizzante una "nuova" zootecnia di qualità e come modello di sostenibilità. Il maiale nero d'Abruzzo oggi viene allevato in 15 piccoli allevamenti secondo regole che riguardano non solo il recupero delle caratteristiche morfologiche originarie, ma soprattutto un modo di allevare lento e rispettoso del ciclo agrario: ampi recinti, pascolo, ghiande, crescita e riproduzione secondo i ritmi della natura.

1.4 – I progetti educativi

In ciascuna condotta, a volte a macchia di leopardo, l'educazione alimentare è stata oggetto di profonde riflessioni, di azioni mirate e importanti, in altre situazioni si è agito a livello locale con una singola scuola, con un evento, in altri casi, come meritoriamente per la condotta Val Vibrata, con più progetti articolati che potrebbero essere estesi all'intero territorio.

Rete degli Orti: dopo le esperienze limitate solo a qualche realtà: Chieti, Francavilla Al Mare (CH) e Capestrano (AQ), 10 orti per 10 Tendopoli” (nei comuni dell'aquilano successivamente al terremoto del 2009), sarà molto difficile poter ripetere l'esperienza altrove per la notoria difficoltà a reperire finanziamenti.

Una docente di Chieti è divenuta, durante il triennio, formatrice per Slow Food e si spera che riuscirà a trasmettere il suo entusiasmo ad altri colleghi per proseguire l'esperienza triennale conclusa nella sua scuola.

Ragionando sul progetto nazionale si sta sviluppando un progetto locale, di cui in appreso, sugli Orti della Condotta.

Patto per la salute: L'obiettivo del "Patto per la Salute" in sintesi è quello di mettere in campo nella realtà locale le sinergie necessarie per individuare i percorsi e le azioni concrete atte a promuovere un miglioramento dei comportamenti reali della popolazione e ad attualizzare stili di vita più salutari. Non ci si può aspettare, infatti, che tutto piova dall'alto, ma occorre che ogni realtà regionale dia impulso a tradurre nelle realtà locali gli indirizzi comunitari e le indicazioni ministeriali. Per questi obiettivi la Condotta Val Vibrata dal 2007 ha sottoscritto il "Patto per La Salute" con l'ufficio Scolastico Provinciale, le scuole della provincia di Teramo, le facoltà di Agraria e Medicina Veterinaria della provincia di Teramo, il Centro Regionale di Fisiopatologia della nutrizione, con i ristoratori e i produttori di tutta la provincia.

Pescato locale: È ancora in fase embrionale un progetto sulla conoscenza ed il consumo dei pesci dell'Adriatico per i ragazzi delle scuole, per il quale è stata già effettuata una rilevazione sull'aderenza alla dieta mediterranea. A tale scopo, collaborazioni sono state avviate con FederCoopesca Abruzzo e la Facoltà di Medicina dell'Università di Chieti.

Collaborazione con Niko Romito Formazione: grazie al ruolo di Slow Food Abruzzo-Molise è stata avviata da marzo 2012 una importantissima collaborazione con la Scuola di Formazione dello chef Niko Romito a Castel di Sangro. Nei corsi di Alta Formazione è costante la presenza dei docenti selezionati da Slow Food Italia e Università di Scienze Gastronomiche. Solo negli anni 2013 e 2014 sono stati organizzati da Niko Romito Formazione, su affidamento della Regione Abruzzo, ben 4 corsi per la formazione di un totale di 60 allievi residenti in Abruzzo da avviare alla professione di cuoco.

1.5 – La Biodiversità

“Abruzzo Regione verde d'Europa” non solo uno slogan coniato da un governo regionale piuttosto che un altro, ma una realtà concreta, una superficie protetta maggiore di tutte le altre realtà europee. La superficie protetta è pari a circa il 28% della superficie regionale. Con i suoi 3 parchi nazionali, un parco regionale e le sue innumerevoli riserve sia statali che regionali, l'Abruzzo interno deve alle politiche di conservazione il suo elevato livello di biodiversità, sia animale che vegetale. In Molise soltanto l'1% del territorio risulta protetto, compresa la porzione del Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise. Da qualche anno è passato un messaggio importante tra le aree protette: preservare e conservare per le generazioni future varietà coltivate e razze domestiche a rischio di estinzione.

Terra Madre ha segnato la differenza anche a livello della nostra regione. Le comunità del cibo che sono approdate sin dalla prima edizione a Torino, hanno riportato a casa il bisogno di condividere i messaggi raccolti dagli agricoltori e allevatori di tutto il pianeta.

2 Dove siamo diretti **PROPOSTE E PROGETTI per 2 Regioni Buone, Pulite e Giuste**

Per poter affrontare questo importante capitolo relativo alle proposte progettuali che l'Associazione Regionale intende portare avanti nel corso del prossimo quadriennio, abbiamo ritenuto di organizzarla secondo i Pilastri fondamentali di Slow Food, della nostra casa comune. In ciascuno di essi abbiamo calato i nostri obiettivi, seguendo la chiocciola, con i tempi speriamo non troppo SLOW.

2.1 – Diritto al (e conseguenze del) piacere

Non solo ai principi contenuti nel manifesto di fondazione del 1989, *aggiornato* in seguito alla pubblicazione di: “Buono, Pulito e Giusto: il manifesto della qualità secondo Slow Food” ma tutte le visioni ed i “pilastri” del documento congressuale precedente sono pienamente attuali, così come confermato dal sondaggio del 2013.

Pertanto, tutte le future iniziative dovranno muovere dall'intreccio di elementi educativi, conviviali, di conservazione della biodiversità, di creazione di reti, di difesa del suolo e del paesaggio.

2.2 – Agire Localmente

Conoscere per avvicinare, per valorizzare, per sostenere l'economia locale in cui viviamo, questo ci siamo detto più volte durante i Coordinamenti Regionali e questo è quello che vorremmo applicare in maniera sempre più incisiva nei prossimi quattro anni. Ogni Condotta, con il proprio Dossier, dimostrerà di conoscere il proprio territorio, avanzerà proposte per legare la propria azione futura a quella dei tanti produttori, agli artigiani del cibo, ai cuochi. Le azioni su cui vorremmo incentrare un'azione comune a tutte le condotte possono essere così raggruppate:

I GRUPPI DI ACQUISTO SOLIDALE (GAS) a partire dalla Condotte:

Le imprese agricole sono strette dalla morsa soffocante tra costi di produzione sempre più alti e prezzi dei prodotti all'origine sempre più bassi, con il risultato che le imprese si sono indebitate e tante di loro stanno chiudendo. Per contro la spesa quotidiana diventa sempre più un'impresa nei ritmi frenetici cui tutti siamo vittime. Per questo la creazione dei GAS è un fenomeno che in tutto il Paese sta assumendo proporzioni sempre più importanti. È per questo che l'Associazione Slow Food anche nelle nostre Regioni, può partecipare attivamente a questo processo.

Noi conosciamo i produttori migliori, quelli che ci sono più vicini nel concetto del “buono, pulito e giusto”, basta raccogliere da loro le informazioni (prodotti al passo con le stagioni, costi, imballaggi sostenibili) e creare una Rete. I soci saranno i primi a cui le singole condotte possono rivolgersi, ma non solo. Esperienze concrete si trovano presso i dipendenti di uffici pubblici, di aziende private, di circoli culturali ecc.

A loro basta presentare delle offerte di prodotti, in modo periodico o occasionale. In qualche occasione si possono introdurre prodotti di altri territori, attraverso la nostra meravigliosa rete di Condotte nazionale. Con questo sistema possiamo giungere sulle tavole di tanti nostri conterranei, educare al gusto con i prodotti del loro territorio e nello stesso tempo sostenere i nostri produttori.

I MERCATI DELLA TERRA: uno dei progetti che la nostra Associazione ha esteso su tutto il territorio nazionale e che però si è rilevato particolarmente difficile da applicare, quanto meno da creare con continuità nel tempo. Sono sorti in Abruzzo come in Molise, dei mercati estemporanei, in occasione di un evento o di una manifestazione. Il Mercato Coperto del capoluogo regionale (si chiamerà **NUTRIRE L'AQUILA**) ha avuto molte vicissitudini per difficoltà reali connesse a situazioni politiche e di gestione del territorio che esulano da questa relazione, ma sulle quali il Coordinamento ha speso tempo, forze ed energie per realizzarlo il prima possibile. Dovrebbe vedere finalmente la luce entro l'anno solare 2014 e l'intero Coordinamento farà in modo che le fatiche siano ricompensate con un evento inaugurativo di portata nazionale.



Il nostro obiettivo è di crearne un modello, riproducibile anche in altre realtà regionali.

2.3 – La rete dei giovani



Slow Food Youth Network è un movimento dentro il movimento: una rete di ragazzi da tutte le parti del mondo che si riconoscono nella filosofia di Slow Food, Studenti ma anche giovani contadini, chef, artigiani, che vogliono cambiare il sistema agro-alimentare attuale e promuovere una cultura del cibo più sana, sostenibile e consapevole.

La rete dei giovani di Slow Food conta centinaia di membri anche in Italia, provenienti da tutte le regioni, che portano avanti campagne di educazione al consumo, sensibilizzazione a tematiche ambientali e sociali, ma che creano anche eventi di semplice convivialità e condivisione del piacere del cibo.

«Noi siamo la generazione che cambierà il sistema alimentare, il modo in cui produciamo e distribuiamo il cibo. Sappiamo che sarà un percorso lungo e difficile, ma siamo pronti a portarlo avanti e facciamo di tutto per renderlo più divertente e coinvolgente possibile» dice Francesco Scaglia, coordinatore internazionale dello SFYN.

Tutto ciò ha colpito il nostro Coordinamento Regionale e vorremmo creare il nostro Slow Food Youth Network Abruzzo e Molise. Ma l'obiettivo è rivolto soprattutto a coinvolgere tutti quei giovani che si avvicinano non solo al cibo, ma alla TERRA!

La crisi economica, la mancanza di occupazione, un'etica silenziosa e sottile, è arrivata anche nei nostri territori. Sono ancora molto pochi, ma potrebbero diventare un esercito se Slow Food li affiancasse. I contributi europei per il "primo insediamento" ormai hanno dimostrato i loro limiti, la farraginosità delle pratiche amministrative e un accesso al credito che ha indebitato i nostri giovani prima ancora di partire, ci deve far riflettere. Contemporaneamente si sono aperte delle finestre molto interessanti su cui bisogna lavorare: la possibilità di utilizzare i terreni demaniali pubblici (di cui le nostre aree interne sono piene) deve diventare un imperativo per le nostre Amministrazioni locali.

Con la credibilità che la nostra Associazione è riuscita a raggiungere, potremmo fare da collante tra il movimento dei Giovani e i terreni demaniali inutilizzati. Questo è un obiettivo ambizioso su cui abbiamo tanta voglia di lavorare.

L'enorme partecipazione agli incontri autorganizzati a Roma a proposito di riappropriazione e utilizzo delle terre pubbliche è il frutto di un cambiamento cominciato dalla vita quotidiana di molti. Ci sono le condizioni perché diventi un vero movimento, in grado di ripensare il modo di fare agricoltura e di sostituire l'economia del mattone con la conversione ecologica. Un movimento che le istituzioni devono rispettare e ascoltare e che noi di Slow Food Abruzzo e Molise vorremmo raccogliere e diffondere.

2.4 – Coltivare la Biodiversità

Queste le principali linee di azione che l'Associazione intende portare avanti nei prossimi anni a difesa dell'enorme patrimonio abruzzese e molisano:

PROGETTO IN DIFESA DELLE FILIERE FRAGILI: La biodiversità agroalimentare abruzzese e molisana si fonda su una cultura millenaria, su un'estrema diversità ambientale e climatica, su una straordinaria ricchezza di materie prime e di tecniche di trasformazione.

Le produzioni eccellenti delle nostre regioni nascono da processi produttivi artigianali unici, praticati da famiglie che vivono in aree marginali, dove la loro presenza è fondamentale per preservare il tessuto sociale e l'ambiente dal degrado. Per questo sono nati i Presidi Slow Food con l'obiettivo di segnalare e sostenere realtà produttive – spesso poco conosciute anche dai consumatori più colti – che rischiavano di scomparire. Oggi questi prodotti sono oggetto di riscoperta e di interesse e hanno buone prospettive di mercato; tuttavia, molti produttori non riescono a sfruttare appieno queste

potenzialità perché vivono quotidianamente problemi legati alla comprensione e all'applicazione delle norme igienico-sanitarie.

Il progetto sulla difesa delle filiere fragili vuole contribuire a riavvicinare chi produce e chi è deputato alle verifiche, al controllo e alla concessione delle autorizzazioni, favorire il superamento di incomprensioni croniche che hanno decretato a volte la morte di imprese storiche, depositarie di saperi non più ricostituibili. La stragrande maggioranza di queste produzioni ha problemi legati all'applicazione delle norme igienico-sanitarie ritenute troppo complesse. L'obiettivo è garantire la sicurezza igienica, anche in queste piccole realtà, accompagnando i piccoli imprenditori nell'applicazione degli obblighi della legge europea, nel rispetto delle effettive necessità produttive e trovando soluzioni condivise.

ALLEANZA CUOCHI-PRESIDI: come già detto in premessa, è necessario rinsaldare ed allargare questa Alleanza, non solo ai prodotti dei presidi, ma a tutti i prodotti del territorio che le nostre Condotte ben conoscono e intendono valorizzare.

2.5 – Diritto alla sovranità alimentare

RAFFORZARE ED ESTENDERE LA RETE DEGLI AGRICOLTORI E ALLEVATORI CUSTODI

La scomparsa di una varietà o di una razza è una perdita per l'intero territorio poiché significa la scomparsa di un pezzo della nostra storia, della nostra cultura, della nostra memoria, dei saperi sviluppati dagli agricoltori e dalle comunità locali di un territorio.

Ora che anche l'agricoltura intensiva mostra i propri limiti, queste vecchie varietà possono essere oggetto di una nuova valorizzazione commerciale, in particolare da parte delle aziende multifunzionali che effettuano vendita diretta, attività agrituristiche e didattiche. Proprio per scongiurare il rischio di estinzione di quanto ancora rimasto, e per fare conoscere e valorizzare il patrimonio della biodiversità agricola, da alcuni anni gli Enti Parco e Riserve regionali, ma anche Amministrazioni Comunali, perseguono una politica che si pone come obiettivo quello di censire, catalogare e fare conoscere ad agricoltori e consumatori piante ed animali locali ereditati dal passato. Diventare "Agricoltore e Allevatore custode" di una certa varietà o razza locale, può costituire, quindi, una opportunità di valorizzazione della propria azienda, ma rappresenta anche una responsabilità, in quanto a ciascun imprenditore agricolo viene richiesto di soddisfare requisiti che diano garanzia sulla capacità di conservare materiali a rischio di estinzione e sulla disponibilità a partecipare ad iniziative di divulgazione e formazione.

La politica dell'Associazione vuole sancire delle Alleanze sempre più strette con questi gruppi di Agricoltori ed Allevatori Custodi, facendosi portavoce del principio che "Gli agricoltori devono essere liberi di salvare i semi esistenti e di produrre nuove varietà, di conservare razze, ma anche che siano protetti dalle privatizzazioni, dalla biopirateria e dalle contaminazioni genetiche".

Stabilito questo importante principio, l'Associazione sta lavorando per incentivare gli agricoltori che si impegnano alla conservazione in situ ed ex situ di varietà vegetali e, parimenti, gli allevatori che si impegnano ad allevare in purezza razze a rischio di estinzione.

Parallelamente l'Associazione si farà portavoce, così come fatto anche in passato, affinché le Regioni approvino un'apposita normativa che sancisca lo status di Allevatore e Agricoltore Custode, così come in tante altre regioni italiane.

2.6 – Lotta agli sprechi

Il dato che in Italia ogni nucleo familiare getta via l'11% della spesa alimentare, quantificabile in circa 500 euro all'anno, è un dato più che allarmante, è un dato che ci impone un impegno immediato come cittadini, co-produttori, ma soprattutto come soci. Nella nostra regione esiste un piatto che Carlo Petrini vorrebbe eleggere a simbolo della lotta agli sprechi: "Le Virtù" piatto principe della cucina teramana e protagonista da generazioni di ogni tavola imbandita per celebrare il primo maggio.

Le Virtù hanno di certo sempre segnato l'arrivo della bella stagione e la volontà di lasciarsi l'inverno alle spalle: il 30 aprile, giorno considerato spartiacque tra un ciclo agrario e l'altro, le massaie "virtuose" usavano ripulire le madie da tutti gli avanzi, di legumi secchi e dei vari tipi di pasta che durante la stagione fredda si spezzava, e per economizzare univano il tutto con le primizie che già la nuova stagione aveva iniziato a produrre in abbondanza negli orti. L'addio all'inverno per il mondo contadino non era un gesto qualsiasi ma un rito quasi liberatorio, significava lasciarsi alle spalle il freddo, le intemperie, la sterilità della terra, gli stenti e a volte la fame. Con entusiasmo si accoglieva, dunque, l'arrivo della primavera, il germogliare del grano e il ritorno al duro lavoro nei campi, di nuovo fecondi.

La prima ritualità celebrata con le Virtù è, dunque, quella del cambio di stagione, un passaggio incarnato dall'intreccio dei sapori della stagione appena finita con quelli della stagione nascente, per augurare l'abbondanza dei nuovi raccolti. Così prendeva vita questo rito gastronomico, sinonimo di gioia e convivialità, vissuto dalle massaie con la parsimonia nell'utilizzo dei semplici prodotti della terra e con la pazienza per la loro lenta preparazione.

Ma nella tradizione abruzzese e molisana ci sono tanti altri piatti che utilizzano gli avanzi, piatti straordinari che le nostre nonne cucinavano perché allora, come ora, non è possibile sprecare niente. Riscoprire questi piatti sarà uno degli altri impegni che l'Associazione si assume nei prossimi anni.

2.7 – Il cibo locale prende "quota"

Tra un territorio montano e i suoi prodotti c'è un rapporto profondo, un legame che nasconde lavoro, fatica e passione, un legame che si stratifica e si modifica lungo il corso delle generazioni, si arricchisce grazie al contributo di tutti coloro che su quella terra vivono, lavorano, lo trasformano. Tutto ciò diventa ancora più vero e sentito in luoghi spesso ritenuti difficili, quali sono le vallate appenniniche, aree che hanno subito profonde trasformazioni negli ultimi decenni e che rischiano di perdere parte della propria memoria e delle proprie tradizioni, a causa di un sensibile spopolamento e di un progressivo abbandono di alcune colture.

La determinazione di chi ha scelto di rimanere e gli sforzi profusi da tutti coloro che ritengono necessario ridare vita e fiato alle montagne e renderle maggiormente dinamiche e capaci di gestire, e non subire, le trasformazioni del nostro tempo, stanno lentamente e faticosamente invertendo la rotta.

Oggi possiamo raccontare la montagna attraverso la sua cucina, la sua produzione agricola di qualità, attraverso le storie delle donne e degli uomini che hanno mantenuto viva la memoria e l'hanno trasmessa alle nuove generazioni che rielaborano la tradizione dandole nuova linfa e vitalità. Latte, formaggi, mele, castagne, patate, carni, vino, erbe saranno gli ingredienti base di una proposta culinaria preziosa nelle forme e nell'elaborazione, anche se spesso basata su ingredienti semplici e ritenuti, talvolta, tipici della cucina più povera.

Le nostre montagne hanno forti potenzialità di sviluppo e una capacità produttiva notevole nel settore agroalimentare, sia qualitativa che quantitativa, che si moltiplicano se valorizzate insieme al turismo. Per questo vi è un luogo, un oggetto, che per la sua posizione, la sua consistenza e la sua evocatività, nell'ottica dell'aumento del turismo natura e di esplorazione è diventato un'occasione per tutto il territorio: il **Rifugio di montagna**.

Il Rifugio, rappresenta un luogo a molteplici attitudini: una struttura di accoglienza in quota e la valorizzazione del territorio e di educazione all'ambiente circostante. Per questo motivo, **Slow Food Abruzzo Molise** ha sostenuto dal 2010, **RaM - Rifugi aperti del Mediterraneo**, parte del progetto di ricerca denominato "Rifugi del Mediterraneo" sostenuto dal Club Alpino Italiano Abruzzo, nell'ottica della strategica appartenenza dell'Appennino al bacino del Mediterraneo, come spina dorsale di collegamento fisico, simbolico ed economico dell'Europa centrale all'arco mediterraneo afro-asiatico. Il Rifugio di montagna, è stato riconosciuto come presidio culturale, nel quale si sostiene la tutela dei prodotti di identità dal punto di vista ecologico (corretto utilizzo delle risorse naturali, nessun impiego di sostanze dannose per l'ambiente, salvaguardia della biodiversità), vi sia il giusto riconoscimento ai produttori e ai trasformatori (tali da indurli a non abbandonare il millenario lavoro), siano rilocalizzati i consumi (comprare prodotti locali significa valorizzare le varietà vegetali e le razze animali del territorio), si educi ad un consumo consapevole (delle stagioni, delle caratteristiche organolettiche e, in generale, dell'importanza culturale che un prodotto locale può rivestire).

2.8 – Adesione al Progetto: Stati Generali delle Comunità dell'Appennino

L'iniziativa degli Stati Generali dell'Appennino vede le Associazioni Slow Food Abruzzo e Molise pienamente coinvolte. L'idea di una nuova idea di montagna muovendo da due temi drammaticamente attuali e intrinsecamente legati – quello dei **giovani** e quello del **lavoro** – deve necessariamente coinvolgere le nostre Comunità appenniniche. Obiettivo dell'Associazione Regionale sarà quello di diffondere il Manifesto e il Documento di Stato e di Intenti ovunque, dai singoli soci, ai produttori, dalle più piccole Amministrazioni locali fino ai governi regionali.

Ci riconosciamo nei principi espressi dal Manifesto, nell'amore e nell'orgoglio che nutriamo per la nostra terra madre; riconosciamo l'attuale vulnerabilità ambientale, economica, sociale e culturale dell'Appennino e, in Rete con le altre Comunità, siamo pronti a dichiarare che **inizia oggi una nuova fase di pensiero e di azione sui territori appenninici, condividendone tutti gli obiettivi**.

Condividiamo l'assunto del Manifesto che dice: *"I territori dell'Appennino, con la loro storia, cultura, economia e le loro genti, sono una risorsa strategica per il Paese, e possono diventare un laboratorio di innovazione e sperimentazione di nuovi modelli di sviluppo, un serbatoio di idee e opportunità, un luogo, fisico e ideale, di straordinario valore per il futuro dell'Italia."*

Le imminenti elezioni regionali ci portano a riflettere su quale sia il momento giusto per presentare pubblicamente il Manifesto, affinché diventi una parte della prossima programmazione dei Piani di Sviluppo Regionali Abruzzo e Molise per gli anni 2014-2020.

2.9 – Valorizzare la memoria locale

Molte Condotte abruzzesi e molisane hanno lavorato in questi anni per raccogliere storie e tradizioni legate alla cultura materiale. È un patrimonio che vorremmo riacquistare, mettere insieme affinché diventi patrimonio di tutti. Le tradizioni pastorali che legano l’Abruzzo ed il Molise attraverso la pratica della transumanza, racchiudono una miriade di storie, dove il cibo era elemento fondamentale di sopravvivenza, dove una ricotta appena fatta lungo la strada dei tratturi era utilizzata per avere in cambio una forma di pane. Tutto questo sapere va necessariamente custodito per le nuove generazioni, ma anche valorizzato per non perdere un vissuto che, attualizzato, può diventare fonte di progetti nuovi e creativi.

È in corso di predisposizione un progetto con il C.A.T.A. - Centro di Antropologia Territoriale degli Abruzzi per il Turismo dell’Università G. D’Annunzio di Chieti - relativo a ripristinare oltre alla tavola tutto il contesto materiale e immateriale legato al mondo femminile tradizionale

2.10 – Educare al futuro

La parola “educazione alimentare” erroneamente ci fa pensare alle nuove generazioni quali unici e soli beneficiari dei nostri progetti. Niente di più sbagliato. È stato detto a gran voce che la nostra generazione lascerà un mondo di gran lunga peggiore di quello che abbiamo trovato, ci alimentiamo in un modo peggiore, alimentiamo i nostri figli in un modo peggiore.

Da questi presupposti deve fondarsi il nostro impegno, a partire da un cibo quotidiano che sia veramente espressione del “buono, pulito e giusto”. Su questi presupposti devono basarsi i nostri progetti per il futuro. Orti scolastici sì, ma anche progetti diretti ad una spesa quotidiana più consapevole. Per questo l’idea di organizzare un master sulla “Spesa quotidiana” in tutte le Condotte.

• **PROGETTO: UN ORTO PER CONDOTTA**

Sulla scorta di quanto detto per la Rete dei Giovani, nasce un nuovo progetto dal Coordinamento regionale. Se vogliamo aiutare i giovani a riappropriarsi delle terre pubbliche per iniziare a produrre, dobbiamo dare un esempio concreto. Per questo vogliamo lanciare questo ambizioso progetto: ciascuna Condotta farà richiesta di un terreno demaniale in uno dei Comuni di competenza (anche in più di uno se ne avrà la forza) per realizzare un Orto Urbano dove sperimentare tutto quello che il nostro sapere e quello che vogliamo trasmettere venga messo in pratica: utilizzo di varietà locali e a rischio di estinzione, uso consapevole dell’acqua, lotta biologica, inclusione di categorie svantaggiate, educazione alle stagioni ecc.

ORTI SCOLASTICI: dare vita ad una rete di Orti Scolastici all’interno delle Regioni Abruzzo e Molise a partire dal prossimo anno scolastico. Rammentiamo, a tal proposito, che le scuole devono inserire i progetti nell’ambito dei loro P.O.F. entro il mese di luglio. Il progetto, già presentato in passato all’Arssa, prevede l’istituzione di 10 orti ma, con accordo tacito, potrebbe essere esteso a più scuole.

3 – I nostri eventi

SALONE DEL GUSTO E TERRA MADRE 2014

Stiamo predisponendo la proposta per l'acquisizione dell'area in occasione del prossimo salone che si terrà a Torino nel mese di ottobre p.v. All'interno dello stand istituzionale potrà essere svolta attività didattica e promozionale per far conoscere le migliori produzioni del comparto agro-alimentare delle quattro province abruzzesi.

SALONE DEI PRODOTTI TIPICI DEI PARCHI (alla seconda edizione)

Promosso dalla società Carsa in collaborazione con Enti, Associazioni ed il Patrocinio del Ministero dell'Ambiente, si svolgerà a L'Aquila nel 2014 la seconda edizione del Salone dei Prodotti Tipici dei Parchi. Slow Food Abruzzo-Molise ha già dalla prima edizione collaborato con l'organizzazione di Laboratori del Gusto dedicati ai prodotti delle aree protette interessate e presenti alla manifestazione. Collaborazione che sarà rinnovata anche in questa edizione.

ATLANTE DEI PRODOTTI TIPICI DEI PARCHI: Come già detto in premessa, la presenza di una fitta rete di aree protette che in modo diverso sono vicine alla nostra Associazione, ci fa sperare in un rapporto sempre più solido e duraturo negli anni. Sulla scia della collaborazione avviata con la società Carsa, ci proponiamo di sviluppare un progetto editoriale che porti ad un nuovo Atlante dei Prodotti Tipici dei Parchi Abruzzesi e Molisani sul modello di quello realizzato anni fa da Ministeri dell'Ambiente con Legambiente e Slow Food.

EVENTI PROMOZIONALI: Nel corso dei prossimi anni saranno, come effettuato in precedenza, sistematicamente presentate tutte le maggiori guide editate da SLOW FOOD EDITORE. Si cercherà di ospitare almeno una presentazione nazionale di tali guide sia in Abruzzo sia in Molise. Tale eventualità potrebbe rappresentare una interessante vetrina promozionale per le nostre principali produzioni agricole.

4 – La nuova Organizzazione regionale

C'è coincidenza, anche se non nel nome, tra la Segreteria Regionale composta da 5 membri stabilita dal Regolamento Congressuale, giacché nello Statuto esistente del Coordinamento Abruzzo-Molise è previsto il Comitato Direttivo.

Il Presidente regionale sarà coadiuvato dal Segretario Regionale.

La Segreteria Regionale ha due compiti principali:

- a) programmare le attività regionali
- b) definire al proprio interno i ruoli utili all'organizzazione e alla gestione delle attività

Nel capitolo 2 si è già indicato quali saranno le attività del prossimo quadriennio.

Per i ruoli non solo utili ma anche necessari si prevedono:

1. Un/a responsabile di Terra Madre
2. Un/a responsabile per i Master of Food
3. Un/a responsabile per i Presìdi ed i Mercati della Terra
4. Un/a responsabile per il *fundraising*
5. Un/a responsabile della Comunicazione
6. Un/a responsabile dell'Area Educazione
7. Un/a responsabile del Tesseramento

Per tali ruoli è indispensabile la presenza di Soci storici, specialmente *ex* Fiduciari, che si siano particolarmente distinti nello sviluppo e nei progetti dell'attività associativa, sia per non disperdere il loro patrimonio di conoscenze, relazioni e contatti accumulato negli anni sia per motivarli ulteriormente in favore dell'Associazione.

Un discorso diverso riguarderà il/la responsabile per la **Comunicazione**, ruolo delicato ed essenziale. La capacità di comunicare è fondamentale giacché, per aggiornare e/o informare Tutti quelli che ci sono vicini qualsiasi mezzo di comunicazione, *social* o meno, deve essere usato, lasciando le modalità di utilizzo a chi di professione fa questo. Va, per esempio, potenziato e sistematicamente aggiornato il sito internet centralizzando la responsabilità della comunicazione anche delle Condotte.

Altro ruolo delicato sarà quello del/la responsabile per il **fundraising**.

È notorio come si sia ridotta la portata dei “rubinetti” di Enti pubblici e Istituzioni ma la realizzazione dei progetti che qui sono previsti rende necessaria una raccolta di fondi per cui diventa indispensabile utilizzare iniziative di sostegno “a progetto”, individuando i partner ed i possibili donatori e, necessariamente, prevedendo che una quota delle somme raccolte sia riservata alle Condotte per “invogliare” maggiormente l'attivismo locale. Anche prima dell'eventuale approvazione di un codice etico sui requisiti richiesti ai sostenitori/sponsor sarà necessario porre la massima attenzione nella individuazione dei soggetti da coinvolgere.

È, altresì, necessario confermare il **Comitato Tecnico-Scientifico** a cui affidare la responsabilità di coordinamento, di guida e di consulenza sui Progetti in essere o da avviare sui temi della Tutela e salvaguardia della Biodiversità presente nelle due regioni.

La previsione statutaria (nazionale) che prevede 6 riunioni minime per la Segreteria Regionale e 2 minime del Consiglio Regionale, alla luce delle distanze esistenti tra le varie provincie interessate porterà alla convocazione nello stesso giorno, sfalsata solo nell'orario, fra Segreteria e Consiglio.

La parte finale, ma non la meno importante, è riservata al **Tesseramento**.

All'inizio si è accennato ai numeri poco generosi ed al fatto che ci sono troppe aree “scoperte”, quasi metà del territorio dell'Abruzzo, per esempio, non ha condotte di riferimento.

Bisogna capire perché c'è un turn over elevato e perché produttori, osti, ristoratori, agricoltori, vignaioli presenti da anni nelle nostre guide, ancorché non sia una atto dovuto, non sono mai stati soci e, comunque, “recuperare” i troppi soci andati via.

Fra le due regioni almeno 1.500 soci è il traguardo minimo da raggiungere da qui a quattro anni, sfruttando appieno le modalità semplificate ed economiche del nuovo tesseramento sociale.

Una crescita non meramente numerica ma, anche e soprattutto, qualitativa per avere più soci attivi, possibilmente creando anche qui uno YFM, per essere il “punto di riferimento” per le Comunità delle regioni Abruzzo e Molise.

5 – Conclusioni

Roberto Burdese scriveva a fine 2010 *«In questo povero paese malandato, in un mondo che non sta meglio, Slow Food rappresenta uno dei pochi – ma non pochissimi – movimenti che rappresentano il cambiamento e, dunque, la speranza. E questa cosa, di cui spero siamo tutti quanti consapevoli, diventa tanto più importante se pensiamo che la nostra epoca (e la nostra povera patria in particolare) sta soffrendo non tanto e non solo per la crisi economico-finanziaria, quanto piuttosto per una gravissima crisi etica, morale, culturale: una crisi di valori. Noi di Slow Food abbiamo valori forti, condivisi, dichiarati: li abbiamo addirittura elencati nel nostro documento congressuale Le conseguenze del piacere. I nostri valori ce li portiamo dentro e cerchiamo di praticarli nel quotidiano, non sono solo una spilletta che attacchiamo alla nostra giacca quando dobbiamo andare a fare qualcosa per Slow Food.»*

Quanto sopra è ancora perfettamente attuale anche se ci troviamo di fronte a possibili grandi cambiamenti nell'associazione.

Quattro anni fa dicevamo che l'impegno che ognuno di noi aveva sottoscritto, con l'adesione a Slow Food, era quello di partecipare da protagonisti alla vita associativa, condividendone le idee, i progetti, le visioni, le “battaglie” e le azioni, assicurando la propria disponibilità.

L'azione da svolgere da parte dei Soci che avranno l'onere di “guidare” il Coordinamento Abruzzo-Molise si può oggi sintetizzare nelle ultime righe della lettera che ha scritto a novembre Frank Rizzuti, scomparso poche settimane fa, mentre era in treno, al ritorno da Milano dopo aver ricevuto la sua prima stella Michelin:

***E ora?
Ora bisogna impegnarsi molto di più.
Se prima abbiamo fatto bene ora dobbiamo migliorare.
Basso profilo sempre.***

Ma **voliamo alto**, come ci ha invitato a fare Carlin ad Abano Terme.