

PROPOSTA DI
PROGRAMMA PER
IL MANDATO DEL
COMITATO ESECUTIVO
REGIONALE DI
SLOW FOOD PUGLIA
PER IL QUADRIENNIO
2020-2024



SOSTENIBILITÀ DI TERRA E DI MARE

ADVOCACY, BIODIVERSITÀ, EDUCAZIONE PER TUTTI

“NON DUBITARE MAI CHE UN PICCOLO GRUPPO DI CITTADINI
RESPONSABILI POSSA CAMBIARE IL MONDO. E' INVECE
L'UNICO MODO IN CUI CIÒ È SEMPRE ACCADUTO”.

(MARGARET MEAD, ANTROPOLOGA 1978)



Slow Food®
Puglia

PROGRAMMA

CER SLOW FOOD PUGLIA - QUADRIENNIO 2020-2024

PREMESSA pagina 3

ADVOCACY pagina 4

BIODIVERSITÀ pagina 9

EDUCAZIONE pagina 15

Comitato Esecutivo Regionale 2020-2024

PRESIDENTE PUGLIA

MARCELLO LONGO

BARI

GIANPAOLO PRIORE

BAT

VINCENZO MILANO

BRINDISI

ADELMO RENNA

GARGANO

GIUSEPPE PLACENTINO

FOGGIA

LUIGIA GIUFFREDA

LECCE

ALESSANDRO RIZZO

TARANTO

SALVATORE PULIMENO



PREMESSA

CER SLOW FOOD PUGLIA - QUADRIENNIO 2020-2024

Al giro di boa nel quadriennio 2020/2024, si rende necessario enunciare, a fronte del raggiungimento degli obiettivi della prima parte del mandato, una serie di priorità da cogliere nel corso del cammino di questa consigliatura.

Sostanzialmente raggruppando le tematiche in tre macroaree; la rotta tracciata contempla queste parole d'ordine:

-ADVOCACY

-BIODIVERSITÀ

-EDUCAZIONE



2. CONFERENZA DELLE CONDOTTE SF

ADVOCACY

CER SLOW FOOD PUGLIA - QUADRIENNIO 2020-2024

La funzione storica dell'associazione Slow Food è mutata, passando dalla valorizzazione della cultura enogastronomica e dalla difesa delle prerogative alimentari a una più spiccata inclinazione alla sostenibilità. In un panorama globale e geopolitico sempre più soggetto a repentini scossoni condizionati dall'incidenza dell'azione delle Multinazionali, anche e soprattutto la Puglia è chiamata a esprimere una posizione chiara e definita a sostegno della terra e delle Comunità di persone a essa legate. Fra tutti, si evidenzia l'esempio della città di Taranto e dell'ambiente che circonda una delle più cospicue realtà culturali dell'intero quadrante mediterraneo.

La svolta industriale della città, iniziata con la creazione del polo navale militare alla fine dell'Ottocento e conclusa con la nascita dell'Italsider negli anni Sessanta del secolo scorso, ha prevalso sulla qualità della vita e sul primato storico-artistico-culturale del centro jonico, travolgendo con esso anche la vocazione agricola di un territorio importante e strategico, sia dal punto di vista più squisitamente agronomico, che da quello legato all'economia marittima.



3. MAR PICCOLO - TARANTO

Il risultato di decenni, in cui l'attenzione si è spostata sull'esasperazione dell'imprinting industriale della provincia di Taranto, si è manifestato ai giorni della contemporaneità con l'incremento delle patologie legate all'inquinamento, per cui Taranto è una sorta di pustola nel seno dell'Italia del Sud, e conseguentemente un decadimento della qualità della vita e delle prospettive per intere generazioni a venire, che poco o nulla sanno dell'antica vocazione territoriale. La prima parte dell'intervento concreto in favore di Taranto si è sostanziata con la firma di un protocollo d'intesa firmato tra la Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus e il Comune di Taranto per avviare diversi importanti progetti sviluppando tutte le tematiche che stanno a cuore alla nostra associazione.

L'adesione di Slow Food Puglia e della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus all'Osservatorio Galene sulla Sostenibilità del Mar Piccolo, presieduto dal Commissario Straordinario del Governo, Vera Corbelli, sta contribuendo all'ambientalizzazione e riqualificazione della Città dei due Mari, nell'ambito degli interventi per la bonifica e rigenerazione dell'Area Vasta di Taranto. Le azioni volute dall'Osservatorio e sostenute da Slow Food hanno portato i primi significativi risultati nella bonifica e nella fruizione del Mar Piccolo, incoraggiando azioni di salvaguardia della biodiversità.



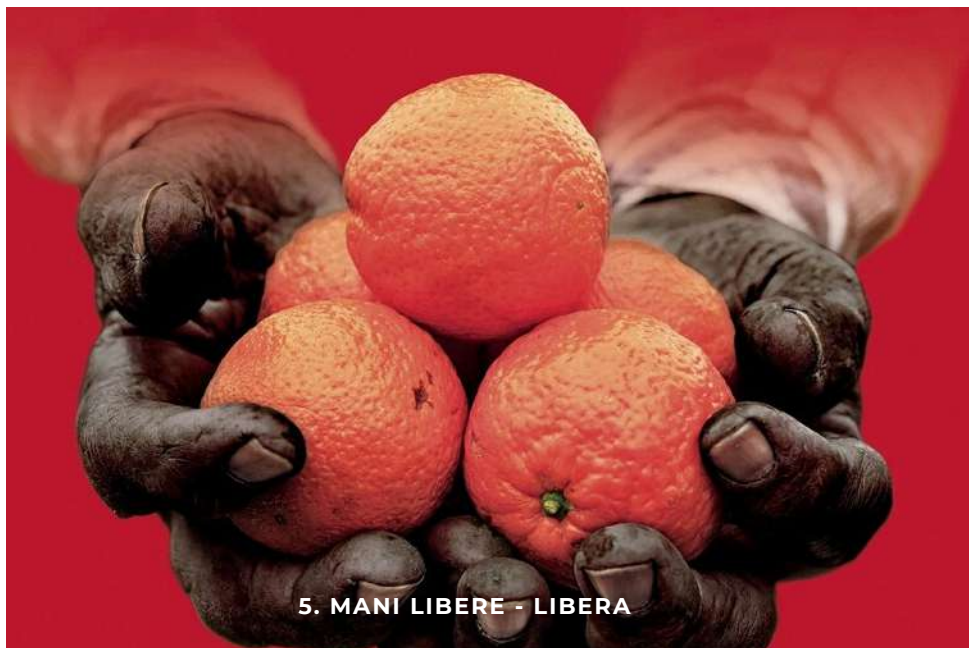
Il fattivo contributo della nostra associazione ha fatto sì che le venisse riconosciuta la delega alla valorizzazione dell'agroalimentare per le future azioni da intraprendere su tutta la provincia ionica. Le prospettive future del progetto Taranto si apriranno proseguendo l'opera iniziata e rinsaldando il legame tra la città e il suo passato produttivo, con Slow Food a fare da cerniera in questa operazione attraverso una precisa azione di rilancio della mitilicoltura che, rafforzandosi, potrà certamente costituire una robusta spina dorsale economica che garantisca dignità alle numerose famiglie di pescatori e mitilicoltori minacciate dall'inquinamento.

Con la possibilità che possa addirittura nascere successivamente un presidio su un particolare prodotto del mare come potrebbe essere la cozza nera di Taranto. Nel frattempo, l'associazione si prefigge di estendere le attenzioni focalizzate su Taranto anche ad altre zone definite "fragili" dal punto di vista ambientale, come parte degli ambienti costieri minacciati da fenomeni di sfruttamento massivo delle risorse e dalla cementificazione dei litorali.



5. PINNA NOBILIS

Di questo si ha notizia puntuale attraverso gli organi di informazione, o a quelle periferie agricole in cui si riverbera una fragilità sociale, determinata dallo sviluppo canceroso del **caporalato**. In particolare, Slow Food Puglia vuole e intende fermamente procedere, al fianco delle organizzazioni sindacali più attive, a sostenere un prodotto agricolo **giusto**, ottenuto da un'agricoltura che ponga al centro della propria missione il benessere della collettività e non lo sfruttamento della manodopera per il profitto a ogni costo, come avviene di frequente in occasione delle fasi di raccolta del pomodoro in Capitanata e delle angurie in Salento e, in genere, nelle campagne ortofrutticole a tutte le latitudini regionali. Slow Food promuoverà l'azione di denuncia del fenomeno dello sfruttamento degli esseri umani senza se e senza ma, costituendosi, se necessario, nei procedimenti contro i mercanti di schiavi delle nostre campagne, senza dimenticare l'azione di comunicazione necessaria a porre ancora di più sotto i riflettori dell'opinione pubblica l'odiosa pratica divenuta comune appiglio di migliaia di disperati delle campagne, non solo extracomunitari, sempre più protagonisti di tragedie personali.



Come quella della bracciante di San Giorgio Jonico, Paola Clemente, morta il 13 luglio del 2015 mentre lavorava all'acinellatura in un tendone di uva ad Andria, o come i roghi nelle baraccopoli come quella di Borgo Mezzanone a Foggia, nella quale di recente ha perso la vita una giovane donna nigeriana. Pertanto si metteranno in atto campagne contro il caporalato a partire dai produttori dei presidi per arrivare a stimolare il consumatore a un consumo più consapevole ed informato sul vero prezzo che si paga quando si acquistano prodotti . Si proporrà un'iniziativa volta a coinvolgere le differenti condotte per l'acquisto del "paniere della legalità" comprendente diversi prodotti buoni, puliti e **giusti**.



BIODIVERSITÀ

CER SLOW FOOD PUGLIA - QUADRIENNIO 2020-2024

Tra le azioni che impegneranno maggiormente l'associazione nel prossimo quadriennio, particolare attenzione sarà dedicata alla traccia antropologica della **transumanza**, il fenomeno dello spostamento di animali e persone lungo le direttrici tratturali che innervano l'intera penisola, in particolare dall'Abruzzo alla Puglia. Il rito antico, reso necessario dall'esigenza di spostare greggi e mandrie dall'ambiente montano alla pianura per lo svernamento, ha ricevuto il riconoscimento di Bene immateriale dell'Unesco, nella seduta del Consiglio generale dell'Organismo internazionale della Cultura svoltosi il 12 dicembre 2019 a Bogotà in Colombia.

L'azione da mettere in campo è duplice: da un lato, quella di preservare (per quanto possibile) l'ancestralità di un'abitudine ancora perpetrata da singole famiglie con cadenza regolare (esempio eccellente quello della famiglia Colantuono, da San Marco in Lamis fino a Frosolone, in provincia di Isernia, o quella del pastore garganico Turco), con le variabili annesse legate al miglioramento della qualità della vita dei capi, in tema di benessere animale; dall'altro lato, la possibilità concreta di potenziare reti di persone e di saperi su tracciati già esistenti.



Questa possibilità di sviluppo di un turismo lento, sostenibile e inedito può riguardare direttamente la rete di Slow Food, in piena linea con i principi dell'Associazione stessa. Gli interventi, che si estenderanno a tutti i potenziali stakeholders, si sostanzieranno in una serie di iniziative di promozione che coinvolgeranno, animandolo, un territorio ricco di storie transumanti, come la Murgia barese, partendo proprio da Gravina in Puglia e Altamura, seguendo echi postumi di grande forza evocativa e poggiando le basi di un turismo "altro", fatto di un contatto diretto con i territori, sfruttando le locazioni antiche della transumanza stessa, come le masserie, le poste o gli jazzi, molti dei quali sono stati restaurati e restituiti alla fruibilità pubblica di un turismo lento. Particolare attenzione sarà dedicata, in questa fase, al silenzio intorno al tema dei "fermenti" nei formaggi. Nessuno ne parla, perché non è obbligatorio evidenziarne l'uso in etichetta, perché non sono sostanze pericolose, perché l'industria casearia lavorando solo latte pastorizzato, non ne può fare a meno. Per evitare che il legame con il territorio sparisca a causa dell'uso di fermenti selezionati prodotti solo da alcune multinazionali, Slow Food Puglia sostiene quei produttori che producono formaggi e salumi "naturali" liberi da chimica.



Inoltre, sarà potenziata l'attenzione ai Presìdi del mare e della terra e alle reti attorno a essi, intessuti dalle Comunità, cui toccherà il compito di mettere in circolo la conoscenza di prodotto e del retroterra su cui esso insiste. Nel 2019 la Puglia ha triplicato il numero delle Comunità, creando i presupposti di un ampliamento del dibattito, vista l'inclusione dei produttori e dell'intero comparto per ognuno di essi, in una visione maggiormente comprensiva.

Il caso del Pallone di Gravina, il cui Presidio si è arricchito di un nuovo produttore, è emblematico: superare i particolarismi e guardare direttamente allo sviluppo di un nuovo approccio nel racconto e nella diffusione della cultura di prodotto è una istanza generatasi direttamente nel corso del "Cheese 2019" a Bra e oggi, a fronte della movimentazione di conoscenza creata, il Pallone gode di una reputazione molto più estesa che in passato, grazie anche all'istituzione della comunità. Inoltre per la valorizzazione e la difesa della biodiversità degli insetti impollinatori, verranno organizzati incontri di formazione e sensibilizzazione sull'argomento, a partire dallo Slow Food Day di quest'anno che ha come tema proprio gli insetti indispensabili per la resilienza delle specie vegetali del nostro territorio, di conseguenza essenziali per la nostra esistenza.



9. APE NERA



10. PALLONE DI GRAVINA



11. CANESTRATO PUGLIESE

L'attenzione e la sensibilità di Slow Food Puglia si orienterà verso la creazione di una comunità a difesa e tutela del patrimonio mellifero, sempre più minacciato dall'uso smodato di chimica di sintesi su tutta la nostra regione.

Un altro punto importante della mission di Slow Food Puglia è il progetto "coste fragili" in collaborazione con Slow Food Italia, Ente Nazionale di Previdenza e Assistenza a favore dei Biologi (ENPAB) e Federparchi che si pone come obiettivo principale quello di diminuire la fragilità dei territori costieri, agendo direttamente e indirettamente sui fattori di rischio che determinano la perdita di valore naturale (perdita di biodiversità agricola e biologica) e culturale (perdita di identità e tradizioni legate all'alimentazione), CIBO e SALUTE attraverso il coinvolgimento delle comunità e delle condotte di Slow Food e la creazione di network virtuosi tra queste ultime, i parchi naturali costieri e le amministrazioni locali. In questa ottica, nella nostra estrema volontà di presidiare, promuovere, proteggere la Biodiversità e le radici del territorio, il lavoro di tutta Slow Food Puglia continuerà a essere proteso verso la salvaguardia, la valorizzazione e la difesa della secolare esperienza dei nostri ulivi e oliveti.



12. FALESIA - TORRE GUACETO

Oltre ai prezzi minimi, al lavoro enorme e sacrificante richiesto, alla remunerazione insignificante per tutta la filiera produttiva, si è aggiunta, come in un accanimento senza sosta, anche una calamità che ha rischiato di assestare il colpo definitivo alla nostra olivicoltura: la Xylella, che oltre a seccare i rami dei nostri alberi, ha provato a svuotare gli animi e la volontà dei nostri contadini, unica fonte e reale possibilità di un futuro eco sostenibile.

Slow Food Puglia, come ha fatto fino a ora, continuerà a sostenere gli agricoltori, in difficoltà, promuovendoli, consigliandoli, seguendoli nel loro percorso, indicando e arando insieme la strada da intraprendere e sorreggendoli in questo uragano da cui si trovano travolti. Pertanto, si continuerà, a tracciare nero su bianco, grazie alla guida agli oli Extravergini, quanto prodotto dagli olivicoltori e frantoiani meritevoli, si proseguirà nell'intento di valorizzare e segnalare i prodotti e i produttori valorosi, che ci permetteranno di portare la nostra Puglia oltre i confini. Per questo, nelle diverse manifestazioni nazionali e internazionali di Slow Food, verranno sponsorizzati e promossi i nostri frantoi meritevoli.



13. L'ABERO PENSANTE - GINOSA (TA)

inoltre Slow Food avrà un ruolo fondamentale in manifestazioni regionali con respiro globale come Enoliexpo e qualsiasi evento, che ci permetterà di esporre l'essenza dei nostri contadini, per dare loro linfa vitale e determinante per continuare in questo duro e profondo lavoro faticoso ma con soddisfazioni impagabili. Slow Food Puglia, starà vicino ai contadini resilienti e resistenti, che, anche nelle zone fortemente danneggiate e colpite dalla Xylella, hanno deciso di NON TAGLIARE i ponti col passato e quindi col futuro, di non far estinguere la biodiversità, di mantenere costante la memoria agricola di una varietà, di una cultivar che è storia e patrimonio culturale. Slow Food Puglia, quindi oltre a inserirli in guida, quando meritevoli, creerà una comunità di Produttori Resilienti e Resistenti, per fare rete, per essere moltitudine, per arginare la forza impetuosa degli imprevisti, creando una diga inespugnabile e superando la tempesta, accompagnando in un porto mite e sicuro l'arca della nostra biodiversità verde che si trasforma in oro liquido e dorato, vero nutrimento per il nostro corpo, la nostra anima e la nostra storia.



L'etichetta narrante è un progetto Slow Food e racconta il prodotto, chi lo produce e tutta la filiera. Scopri di più:

L'extravergine del Presidio

Varietà ogliarola salentina
• ANNATA AGRARIA 2016 •

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

Presidio Slow Food®

www.fondazione Slow Food.it

Presidio Slow Food®

14. ETICHETTA NARRANTE

EDUCAZIONE

CER SLOW FOOD PUGLIA - QUADRIENNIO 2020-2024

Dal campo alla tavola con consapevolezza ed educazione sensoriale. Slow Food Puglia propone di educare il palato del consumatore alla conoscenza degli oli extra vergini pugliesi mediante la promozione su tutto il territorio regionale dei Master dell'olio e dell'educazione sensoriale scolastica attraverso laboratori dedicati alle monocultivar pugliesi. Inoltre, partendo dal presupposto che molto spesso si è disposti a spendere qualche euro in più per una bottiglia di vino, ignorando completamente l'importanza che riveste l'olio nell'alimentazione quotidiana, punta di diamante della nostra produzione agricola, per valorizzare al meglio il nostro oro d'oliva, Slow Food Puglia intraprenderà iniziative di sensibilizzazione e promozione dell'extravergine pugliese, coinvolgendo produttori e cuochi dell'alleanza nel progetto pilota "La carta degli oli". Questo programma pone le basi per lo sviluppo della consapevolezza al consumo di olio extravergine in bottiglie da 50-100 ml così da creare un volano di economia buono, pulito e giusto per tutti e consentire al consumatore di godere al massimo delle proprietà organolettiche e nutrizionali dell'olio, oltre a garantirne l'autenticità mediante l'utilizzo delle etichette sulle bottiglie, come quelle "narranti" dei Presidi Slow Food.



Pertanto l'impegno di Slow Food Puglia sarà quello di comunicare, formare e sensibilizzare all'uso e consumo di olio di piccoli produttori formando il consumatore alla biodiversità dell'olio extravergine pugliese, a tavola e a scuola. Una delle tematiche centrali della seconda parte del mandato sarà legata a filo stretto con la lotta allo spreco alimentare. Come già sollecitato in passato, le Condotte che dovranno "ascoltare" il proprio territorio in maniera certosina, provando a collegare le istanze di aiuto delle istituzioni caritatevoli del terzo settore con le attività commerciali e la GDO attiva in Puglia, per garantire utilità immediata ai prodotti in scadenza e salvaguardando ambiente ed economia da uno spreco non più sostenibile.

A tal proposito, sarà fondamentale l'opera educativa nelle scuole, promuovendo le merende solidali, le giornate contro lo spreco e una massiccia azione educativa per la riduzione del consumo di alimenti la cui produzione massiva mette in crisi l'ambiente, così come nella circostanza degli allevamenti intensivi di animali da carne, promuovendo e valorizzando la campagna nazionale Meat The Change volta a diminuire l'assunzione di carne eccessiva, migliorando la qualità nella scelta.




Slow Food®

MEAT THE CHANGE
MANGIA MENO CARNE MA DI QUALITÀ
CHI ALLEVA BENE HA BISOGNO DI TE!

Non sarà disgiunta da tale opzione l'attenzione nei confronti delle buone pratiche agricole, come la diffusione dell' "Orto in condotta" che, a seguito di un'intesa tra Slow Food e Parco Nazionale dell'Altra Murgia, prevederà in tempi scanditi da un'apposita agenda, la realizzazione di ben 13 orti ciascuno in uno dei comuni del Parco in questione. La messa in atto dei 13 orti garantirà un risultato soddisfacente continuativo che duri nel tempo. Ovviamente Slow Food Puglia continuerà nella sua lotta educativa, formativa e concreta allo Spreco Alimentare, creando "Consum-attori" attivi e consapevoli che potranno e dovranno votare per il prossimo futuro e che acquistando prossimamente, favorendo i piccoli artigiani della terra, gestendo le quantità, potranno contribuire a non sprecare e a non gettare nutrimento fondamentale per persone meno abbienti, ai margini della società, da sostenere e aiutare. E' proprio qui, in questa maglia di nodi strettissimi e per nulla dissolubili, che l'educazione, lo spreco alimentare, la legalità si intrecciano, per aiutare, per permettere, per difendere, per non buttare via, per dare il giusto valore e premio a chi fa le cose trasparenti, buone, pulite e giuste, nella salvaguardia delle persone, dell'ambiente, del nostro ecosistema mondiale.



Inoltre è ferma la volontà di Slow Food Puglia di puntare sulla creazione della prima comunità scolastica pugliese che vedrà coinvolti i ragazzi delle scuole superiori, gemme fondamentali per la creazione di una generazione migliore e più consapevole del ruolo essenziale che riveste ognuno nel determinare il cambio repentino che il nostro ambiente ci urla da troppo tempo. Infine, nella prima parte del mandato, nell'immediato futuro si concretizzeranno gli obiettivi del bando nazionale Slow Food In Azione che vedrà la nascita di nuovi progetti grazie al coinvolgimento di 50 nuovi volontari attivi sul territorio che collaboreranno per lo sviluppo di nuovi Presidi, nuovi prodotti dell'Arca del gusto, nuovi cuochi dell'Alleanza, nuovi mercati della Terra. L'opportunità di sperimentare gli itinerari enogastronomici che collegheranno tutti i nodi della rete: produttori, presidi, comunità, host e ristoranti dell'alleanza, incrementando il numero di volontari e di individui consapevoli, che in un effetto domino "naturale" coinvolgeranno e responsabilizzeranno altre persone, nutrendo la moltitudine che è la vera ed essenziale forza e speranza di Slow Food e per tutto il pianeta. La strada è segnata, la rete è fondamentale, il desiderio comune e unico di una Puglia e di un mondo buono, pulito e giusto non è utopia, ma con razionalità, coscienza e intelligenza affettiva, come in un unico grande fiume in piena, tutti insieme, come una immensa, unica comunità di persone consapevoli e resilienti, disegneremo il futuro prossimo della nostra associazione regionale, nazionale e globale.



15. FORMAZIONE SF IN AZIONE - BARI

CONTATTI

CER SLOW FOOD PUGLIA - QUADRIENNIO 2020-2024

PRESIDENTE PUGLIA

MARCELLO LONGO

M.LONGO@SLOWFOODPUGLIA.IT

BARI

GIANPAOLO PRIORE

G.PRIORE@SLOWFOODPUGLIA.IT

BAT

VINCENZO MILANO

V.MILANO@SLOWFOODPUGLIA.IT

BRINDISI

ADELMO RENNA

A.RENNA@SLOWFOODPUGLIA.IT

GARGANO

GIUSEPPE PLACENTINO

G.PLACENTINO@SLOWFOODPUGLIA.IT

TARANTO

SALVATORE PULIMENO

S.PULIMENO@SLOWFOODPUGLIA.IT

FOGGIA

LUIGIA CIUFFREDA

L.CIUFFREDA@SLOWFOODPUGLIA.IT

LECCE

ALESSANDRO RIZZO

A.RIZZO@SLOWFOODPUGLIA.IT



