



Slow Food®
Valle dell'Adige e Alto Garda

SLOWZINE

Magazine di informazione e approfondimento della Condotta Slow Food Valle dell'Adige Alto Garda

Cibo e paesaggio: riflessioni su alcune pratiche alimentari del Trentino

di Angelo Longo e Alberto Cosner

Tra il 2017 e il 2019 abbiamo avuto l'opportunità, come ricercatori, di collaborare per AlpFoodway, un progetto finanziato nell'ambito del Programma Interreg Alpine Space e sviluppato da 14 partners e 40 observers provenienti da sei paesi a cavallo delle Alpi (Francia, Italia, Svizzera, Germania, Austria e Slovenia). Il Trentino ha contribuito al progetto attraverso la partecipazione di tsm|step Scuola per il Governo del Territorio e del Paesaggio e il coinvolgimento tra gli osservatori di Trentino Marketing, l'Osservatorio del paesaggio trentino della Provincia autonoma di Trento, la Fondazione Edmund Mach e il Centro OCSE di Trento.

Il progetto AlpFoodway ha inteso rendere protagoniste le popolazioni alpine dei processi di identificazione, promozione e valorizzazione del loro Patrimonio Alimentare secondo un modello di sviluppo sostenibile. Tra le molte iniziative realizzate, forse la più importante è stata la raccolta e l'analisi di 150 pratiche alimentari che accomunano i saperi alpini connessi con il cibo, tra queste trovano spazio dodici pratiche alimentari del Trentino. (1)

L'impegno di tsm|step è andato però oltre il progetto, raccontando e approfondendo il lavoro svolto nel libro che abbiamo avuto il piacere e l'onore di curare: Cibo e paesaggio: riflessioni su

alcune pratiche alimentari del Trentino (Edizioni ETS, Pisa 2020). Il libro, disponibile nelle librerie trentine, contiene i contributi di Gianluca Cepollaro, Andrea Colbacchini, Alberto Cosner, Alessandro de Bertolini, Angelo Longo, Cassiano Luminati, Ilaria Perusin, Annibale Salsa e Bruno Zanon.

«È proprio riconoscendo il valore della riconnessione tra produzione, cibo e paesaggio – scrive Gianluca Cepollaro – che possiamo pensare alle difficoltà derivanti dall'omologazione di pratiche agricole, dei consumi alimentari e degli stessi paesaggi che viviamo». Il libro Cibo e paesaggio vuole riconoscere tale

valore. E lo fa seguendo la traiettoria di dodici produzioni alimentari, di dodici modi di abitare le valli del Trentino descrivendone gli aspetti storici e le dinamiche sociali ed economiche. Emerge così uno scenario dove cibo, vita e paesaggio si intrecciano, dove «necessità ed eccellenza» si fondono e – come scrive Annibale Salsa – il “buono da mangiare” richiama il “buono da pensare” (i valori culturali e simbolici) e il “bello da vedere”, costruendo così un trinomio virtuoso.

Nel libro si intrecciano riflessioni e descrizioni: storie delle attività produttive e analisi di processi sociali.

CONTINUA A PAG. 4



Lago di Garda

@ Fototeca Trentino Sviluppo S.p.A.

Slowzine n. 10 - maggio 2021

Cari soci e amici,

il 30 aprile si è conclusa questa anomala edizione di Terra Madre che ci ha accompagnati per sette mesi in parallelo con Condotte e comunità Slow Food di tutto il mondo.

Ci siamo sentiti parte della "rete globale di comunità locali" che sta alla base dell'azione di Slow Food.

I numeri di Terra Madre in Condotta mostrano l'assiduo lavoro portato avanti dall'associazione e dai soci:

- 1.026 persone hanno partecipato alle attività in presenza;
- 1.120 persone si sono registrate per gli eventi online;
- 17.000 persone hanno seguito gli appuntamenti attraverso i social
- 173 i produttori coinvolti nelle attività
- 500 ore circa di lavoro volontario del direttivo e dei soci attivi per organizzare le iniziative

Condividiamo le parole con cui Carlin Petrini ha commentato Terra Madre: "Il quadro finale che ci consegna questa edizione dell'evento, attraverso le migliaia di ore di attività realizzate nei cinque continenti, è una lucida visione di questi nuovi paradigmi, che rappresenta quella vera transizione ecologica da più parti invocata e non più rimandabile".

Ed oggi nuove sfide ci attendono. Ad aprile si sono conclusi i congressi di Condotta ed è stato

rinnovato il Comitato Esecutivo della nostra regione. Il neoletto Comitato esecutivo è composto dai rappresentanti delle associazioni territoriali di Slow Food che attualmente costituiscono le cinque Condotte: Valle dell'Adige Alto Garda, Giudicarie, Valsugana Lagorai, Primiero e Terre del Noce. I componenti del nuovo Comitato esecutivo sono Tommaso Martini, Flavio Franceschetti, Luigi Montibeller, Antonella Faoro e Antonio Maini. È stato nominato portavoce e rappresentante legale dell'associazione Tommaso Martini. Nel corso del Congresso è stato unanime il ringraziamento a Sergio Valentini che dopo vent'anni lascia la guida dell'associazione e che promette di proseguire come socio attivo ad affiancare le iniziative e i progetti.

Il Congresso è stata l'occasione per ricordare che l'approccio sistemico verso un modello agroecologico, che si fonda sull'uso della biodiversità e sulla sovranità degli agricoltori su razze, specie e varietà, è l'unico in grado di garantire un concreto rispetto delle risorse naturali, soprattutto di quelle non rinnovabili, ponendosi in netto contrasto con i sistemi monoculturali, industrializzati, in cui il massiccio uso di fertilizzanti, acqua, pesticidi, crea un vero e proprio deserto ambientale e culturale di cui fanno le spese in primis tutti gli agricoltori di piccola scala. Di sviluppare questi temi si fa carico il nuovo Comitato esecutivo che ha sviluppato progetti relativi all'educazione, alla biodiversità, alle Terre alte, alla costruzione di reti e all'impronta ecologica.

Indice

Cibo e paesaggio: riflessioni su alcune pratiche alimentari del Trentino
di Angelo Longo e Alberto Cosner

Maso Bòtes: non solo olio
di Sabrina Bortolotti

Lo scatto *di Benedetta Andreolli*

12 mesi con i Presidi

Le collaborazioni realizzate dalla prima Comunità transnazionale di Slow Food
di Davide Tonna

Coltivare grano saraceno: biodiversità e buone pratiche agricole
di Riccardo Scrinzi

La degustazione dell'olio extravergine
di Benedetta Dolecki

Mangiare con la testa: Due strategie per migliorare la tua alimentazione da subito
di Laura Endrighi, psicologa

Road to mountains
di Tommaso Martini

Di piccole conquiste
di Sabrina Bortolotti e Andrea Giacomelli

I giardini coltivati avanti nel tempo il giardino verticale Bortolotti detto dei Ciucioi
di Stefano Delugan

La sfida di un destino comune Verso il Congresso di Slow Food Italia
Seconda parte

Aggredire Linfano
del Coordinamento per la tutela dell'ambiente Alto Garda

Ricette con i presidi

I Vini Franchi - una serata con i produttori

I consigli di lettura della Libreria due punti

Nella pagina a fianco

Negli scatti di questo mese Benedetta Andreolli fotografa la magia delle api a Patone di Isera.

Fb [BenedettaAndreolliPhotography](#)
benedetta.andreolli.photography@outlook.it



LO SCATTO DI BENEDETTA ANDREOLLI





Tra le pratiche descritte nel libro troviamo dunque una produzione di lago legata al pescato: la pesca e la pesca alla pedina nel lago di Caldonazzo; e una pratica relativa al contesto urbano, elemento sociale e territoriale che sempre più interessa l'abitare in Trentino, ci riferiamo all'Orticoltura urbana come atto sociale.

Coltivare è un modo per prendersi cura di sé e del mondo, ciò emerge in modo chiaro nella descrizione del Pane della filiera del cereale nelle Giudicarie Esteriori, che lega agricoltori, molitori e panificatori nell'ottica del vivere comunitario; e poi nella tenacia del riscoprire, perpetuare e condividere un saper-fare in via di estinzione come quello della produzione di Mais spin della Valsugana, il quale ci consente di comparare approcci diversi alla coltivazione da campo.

Sono poi descritte alcune pratiche di accudimento proprie della frutticoltura. La scelta delle pratiche frutticole da inserire è caduta su due produzioni di nicchia, le quali si immergono in dinamiche storiche di lungo periodo aggrappate ad alberi-monumento: i plurisecolari olivi dell'Olio del Garda Trentino e i castagni della Castanicoltura della Valsugana.

Infine, altre due pratiche ci trasportano nel flusso dell'infinitamente piccolo, dove il micro diventa macro, dove la delicatezza diventa gusto prorompente. Ecco dunque l'andar per erbe raccontato nella Raccolta delle erbe spontanee in Val Rendena e il mondo delle api con

SEGUE DALLA PRIMA PAGINA

I capisaldi che sorreggono questi due aspetti del libro sono quello di pratica di territorio e quello di paesaggio. Praticare il territorio significa vivere il proprio mondo con consapevolezza, viverlo da abitanti e non da occupanti: "all'occupante il contenuto del mondo appare già fissato nelle sue forme finali, come a mostrarci le spalle. Abitare il mondo, invece, è unirsi ai processi di formazione. Significa far parte di un mondo dinamico di energie, forze e flussi" (Tim Ingold, *Making: antropologia, archeologia, arte e architettura*, Raffaello Cortina, Milano 2019, p. 153). I protagonisti delle dodici pratiche non sono semplici produttori, bensì svolgono una pluralità di funzioni, soddisfano bisogni plurimi e collettivi, in quanto rivestono un ruolo sociale verso la comunità, un ruolo di custodi verso il territorio, un ruolo politico verso le generazioni future.

I legami che si generano tra pratiche alimentari, pratiche di territorio, sapere, agire e gli ambienti percepiti e vissuti si declinano in modi diversi di esserci nel paesaggio. Dodici differenti sfaccettature di paesaggio: giudice, sopravvissuto, delicato, di eroi, in fiducia, verticale, occasionale, costruito, domestico, ciclico, monumentale, sospeso. Il motivo dell'utilizzo di così tanti e diversi attributi non vuole mostrare la complessità – seppur presente e inevitabile – della definizione di paesaggio, bensì sottolineare la delicatezza di questo termine, la delicatezza che il paesaggio porta in sé. Il paesaggio è mutevole, temporaneo, umano nelle sue innumerevoli sfaccettature, innumerevoli stati d'animo, nelle sue innumerevoli personalità. È delicato.

Il Botiro di Primiero di malga e il Casolèt a latte crudo della Val di Sole ci

rivelano un modo di affrontare il legame tra fondovalle, mezza quota e alta quota; raccontano degli aspetti microclimatici, le nicchie ecologiche dei versanti, la necessità di creare un sistema articolato che trova nel tardo Ottocento una configurazione stabile nei caseifici turnari e sociali.

La vocazione produttiva dei versanti emerge invece nelle pratiche della Viti-cultura eroica della Val di Cembra e nei suoi terrazzamenti: opere faraoniche volte a rendere sfruttabile un terreno troppo ripido per la pratica agricola. Terrazzamenti che esprimono il rapporto tra uomo e pendio, la necessità di un agire cooperativo e consortile indispensabile per i piccoli produttori ma che sorregge anche le grandi produzioni vitivinicole e frutticole con prodotti di grande eccellenza, com'è il caso della produzione del Vino santo Trentino nella Valle dei laghi.

Il Trentino non è solo versanti e pascoli, ma anche acqua e centri abitati.



l'Apicoltura in Trentino e il miele di rododendro, che impegnano tantissime piccole realtà produttive provinciali, e che rappresentano un indicatore perfetto dell'andamento ecologico, produttivo ed economico del Trentino.

Paesaggio, cibo, pratica, comunità, eccellenza: «una relazione che probabilmente ad un certo punto della nostra esistenza è venuta a rompersi – afferma Alfio Ghezzi, uno dei protagonisti del documentario Paesaggi del cibo, altro lavoro scaturito dalla ricerca AlpFoodWay, firmato per tsm|step da Michele Trentini e Andrea Colbacchini (2) – adesso ci stiamo rendendo conto, attraverso delle persone

che per fortuna tirano fuori questi valori, credono nella terra, credono nella ricaduta sociale che può avere la riscoperta di alcune economie locali sul territorio, credono che quest'elemento di grande eccellenza vada ripreso».

(1) Per approfondire il progetto AlpFoodway segnaliamo i siti:

- www.alpfoodway.eu dove sono descritti scopi, partner e obiettivi raggiunti dal progetto;

www.IntangibleSearch.eu che raccoglie tutte le pratiche documentate dal progetto AlpFoodway, comprese le dodici riguardanti il Trentino.

(2) Durante l'estate il documentario sarà proposto sul territorio provinciale in collaborazione con il Trento Film Festival. Il video è stato recentemente presentato alla 69° edizione del Festival, nella sezione Orizzonti vicini.



Maso Bòtes: non solo olio

di Sabrina Bortolotti

Sorprendente. Così è stata la mia esperienza a Maso Bòtes di Arco, dove il buono è multisensoriale.

Il benvenuto è affidato ad una vista mozzafiato sul Lago di Garda e rafforzato dalla cordialità di Andrea Santuliana che con la sua famiglia si prende cura di questo angolo di paradiso: un agriturismo avvolto da oliveti storici, dal design accogliente e sinuoso che riprende le strutture in sasso dei terrazzamenti che lo circondano.

Il suono della natura riecheggia nella tranquillità della campagna.

Ma qui non ci si ferma alla forma, c'è anche molta sostanza: si coltivano le olive

con competenza e rispetto di ambiente e biodiversità utilizzando metodi biologici, si raccolgono al momento giusto (tra ottobre e novembre, quando da verdi iniziano a scurirsi) e si lavorano poche ore dopo nel loro frantoio di ultima generazione che permette di produrre olio estratto a freddo certificato.

L'olio evo, dopo essere pompato in serbatoi di acciaio inox sotto battente di azoto, un gas inerte che permette di eliminare i processi di ossidazione, viene poi imbottigliato in assenza di ossigeno.

Tecnica e passione si ritrovano in bocca durante l'assaggio.

Millenario, leggero e sinuoso, Preéra, intenso e deciso, Dieci/Decimi, complesso ma con buon equilibrio tra amaro e piccante, sono i tre olii extravergine bio fruttai medi Monocultivar Casaliva prodotti da Maso Bòtes ai quali si aggiunge uno speciale olio piccante realizzato con peperoncini bio autoprodotti e lavorati da freschi, il risultato? Una piccantezza avvolgente che porta con sé una nota vegetale del peperoncino fresco: è stata una sorpresa.

E non sono le uniche produzioni del maso... provare per credere.



In questo spazio ogni mese vi aggiorneremo in merito ai Presìdi Slow Food del territorio, informandovi sulle pratiche agricole del periodo, sulla fase di produzione, con piccole interviste ai produttori e immagini dell'evoluzione dei prodotti.

Un modo per ricordarci dei nostri Presìdi e dell'incessante lavoro che coinvolge le Comunità che li custodiscono.

Il Nosiola: ospite al corso del vino

Giuseppe Pedrotti e Alessandro Poli sono stati protagonisti del Corso del vino con Aurora Endrici riservato ai nostri soci. Nell'occasione abbiamo degustato la Nosiola di Pedrotti e il Vino Santo 2005 di Poli.

Broccolo di Torbole: nasce la Comunità

Il 5 maggio presso l'Agraria di Riva si sono riuniti tutti i produttori di Broccolo di Torbole per firmare la dichiarazione fondativa della Comunità Slow Food che ha come obiettivi: raccoglie i produttori del Presidio del Broccolo di Torbole che coltivano l'ortaggio nel rispetto del disciplinare, delle buone pratiche agricole, della tradizione e del territorio. Obiettivo primario è diffondere la conoscenza del Broccolo di Torbole e delle sue proprietà per renderlo sempre più presente sulle tavole locali e fuori provincia. La Comunità vuole favorire l'incontro, lo scambio di informazioni e conoscenze tra i produttori. Ha inoltre l'obiettivo di favorire il dialogo con ristoratori e altre realtà locali.



Il Grano Saraceno di Terragnolo

Il Presidio rientra nell'ambito della ricerca promossa dalla Fondazione Cariplo denominata "ATLANTE delle FILIERE – Analisi e prospettive per il rilancio delle filiere marginali sul territorio nazionale" che interessa 20 filiere dell'arco alpino.

Novità: Ceci lisci di Cassano delle Murge

I ceci lisci di Cassano delle Murge (Puglia) sono stati conservati grazie al lavoro dei contadini della zona che non hanno abbandonato la produzione tradizionale nonostante la faticosa tecnica di coltivazione sia poco adattabile alla meccanizzazione rendendo la coltivazione di questo legume molto onerosa.

Work in Progress

L'incontro con Christian Siega del Presidio delle antiche mele del Friuli è stato di ispirazione per proseguire un progetto che porti alla nascita di un Presidio dedicato alle mele anche nel nostro Trentino. Un Presidio che avrebbe un altro valore politico e racconterebbe dell'importanza della biodiversità.

Dal Trentino

Il 4 maggio si è tenuto un importante incontro presso la prestigiosa villa della Fondazione De Bellat tra la Condotta Valsugana Lagorai e alcuni malgari del Lagorai per discutere, insieme a Gianpaolo Gaiarin del futuro del Presidio del Lagorai in vista della prossima stagione di alpeggio. Nella foto Malga Valsorda Seconda.

Le attività online del mese

Ad aprile sono proseguiti gli incontri, le degustazioni e le conferenze organizzate dalla Condotta nonostante il lockdown. Si è rinsaldato un gruppo affiatato che ha avuto modo di incontrarsi anche fisicamente in occasione della prima edizione del Mercato della Terra che ha richiamato in piazza a Folgaria centinaia di persone.

6 aprile Carbonara Day

La ricorrenza quasi goliardica del Carbonara Day è stata l'occasione per la Condotta di presentare il progetto dei Presidi Slow Food a un pubblico nuovo. La formula utilizzata è stata quella dello showcooking in diretta. I partecipanti hanno ricevuto a domicilio gli ingredienti con i quali la sera si sono cimentati ai fornelli sotto la guida dello chef Federico Parolari in diretta dalla cucina di Olio Cru a Riva del Garda. Tra gli ingredienti, appunto, alcuni Presidi Slow Food come il Pecorino del Monte Poro di Gabriele Crudo, il guanciale di suino nero dei Nebrodi e il pepe nero di Rimbasi, prodotto dalla popolazione indigena degli Ibans in Malesia. Ai Presidi si sono poi affiancati alcuni ingredienti trentini come la pasta monograno Matt Felicetti, le Uova di Montagna e i vini della Cantina De Tarczal di Isera.

13 e 20 aprile Il vino in stile Slow Degustazione online

Da anni i corsi del vino sono un momento importante per l'associazione. Un'oc-

casione per conoscere tanti nuovi amici e unire all'approfondimento momenti conviviali sempre piacevoli. Quest'anno il corso è stato proposto online con la consegna a casa dei campioni di vino. Una formula che ci ha permesso però di incontrare tutti i produttori dei vini degustati e sentire dalla loro viva voce la storia delle aziende. Aurora Endrici, docente dei nostri corsi ormai da anni, ha condotto i partecipanti alla scoperta della versatilità della Nosiola incontrando Federico Simoni di Cantine Monfort, Giuseppe Pedrotti e Alessandro Poli. La seconda lezione è stata dedicata invece ai vitigni autoctoni della Bassa Vallagarina: Casetta e Enantio. Ospiti Michele Tomasi de La

cadalora di Ala, produttore della Casetta e, per l'Enantio, Lorenzo Bongiovanni di Sabbionara e Cristina Fugatti della Cantina Roeno di Brentino Belluno.

23 aprile
Degustazione online
grappa e cioccolato

Mattia Marzadro in diretta dal cuore della Distilleria di Nogaredo ci ha guidato in un affascinante percorso alla scoperta del mondo della grappa abbinando gli assaggi alla cioccolata prodotta in Val di Sole dai Ciocomiti.

27 aprile Showcooking con il riso Acquerello

Ultimo appuntamento primaverile con gli showcooking online. Protagonista il riso Acquerello che è stato presentato da Maria Nava Rondolino e che lo chef Federico Parolari ha cucinato insieme agli asparagi di Zambana, prodotto dell'Arca del Gusto, e alla polvere di olive Olio Cru. Come antipasto una pietanza a base di roveja di Civita di Cascia dell'Azienda Terre Riunite dell'Alta Valnerina e i vini Balter per accompagnare la cena.



Le collaborazioni realizzate dalla prima Comunità transnazionale di Slow Food

di Davide Tonna

Ad oggi la comunità transnazionale di Slow Food “Produttori e co-produttori dello zafferano di Qa’en”, che ha come referente Ala Azadkia di Shirin Persia, ha realizzato diverse interessanti collaborazioni in Italia e in Iran in differenti settori che spaziano dal food ai viaggi e all’artigianato, ognuno di questi progetti gira attorno al mondo dello zafferano.

Partendo nell’ambito food, dove il prodotto zafferano è protagonista, nel 2020 è stata realizzata una birra in stile “American Wheat” allo zafferano in collaborazione col birrificio artigianale 5+ di Mattarello, birra che oggi è entrata a pieno titolo nel catalogo del birrificio.

Quest’anno per Pasqua è stata realizzata dalla pasticceria “Nuova Lady” di San Secondo (PR) una colomba speciale allo zafferano che sappiamo essere volata fino a Parigi per qualche speciale degustazione. Insieme alla pasticceria Nuova Lady la collaborazione è proseguita con la realizzazione di biscotti salati, associati in una confezione insieme ad altri 3 tipi di salatini e attualmente proposti anche insieme alla birra come aperitivo.

Questo mese è nata una nuova collaborazione con un’altra pasticceria



emiliana d’eccellenza, la Cremeria Capolinea di Reggio Emilia, già nominata in passato come migliore gelateria in Italia. Con Capolinea è stato realizzato un eccezionale panettone di primavera allo zafferano, cremino di mandorla e pesca candita che sarà in vendita per tutto il mese di maggio.

Passando al settore dell’artigianato, attualmente in Iran la cooperativa di Khorashad denominata “Genti” facente

parte della comunità, sta producendo costantemente delle bellissime sciarpe tessute a mano utilizzando l’arte del telaio che è diventata nel 2018 patrimonio dell’umanità UNESCO.

Queste sciarpe sono tinte con colori naturali derivati dai petali dello zafferano realizzando così un importante risultato di economia circolare ed ecologica. Queste sciarpe rappresentano infatti un prodotto sostenibile dal punto di vista socio-economico del commercio equo solidale, inoltre utilizzando cotone

biologico e tinte naturali realizzate da “scarti” che escludono l’utilizzo di prodotti chimici, sono prodotti totalmente eco sostenibili.

Un terzo settore in cui si sono realizzate importanti collaborazioni è quello dei viaggi, quest’anno rimasto purtroppo fermo per ovvi motivi, ma che sta ripartendo. Nel 2019 è stato realizzato il primo viaggio responsabile dello zafferano in collaborazione con la cooperativa “Viaggi e Miraggi” portando un gruppo di italiani proprio a Qa’en nei luoghi di produzione dello zafferano dove è stato possibile vivere con i contadini condividendo il loro lavoro. Il viaggio ha incluso anche uno dei più bei deserti del mondo “Lut” e alcune città e siti archeologici unici della Persia.

Quest’anno è in programma dal 27 al 30 maggio, sempre in collaborazione con Viaggi e Miraggi, un weekend lungo denominato “viaggio a Trento alla scoperta dello zafferano iraniano” in cui insieme alla visita turistica della città e due trekking è in programma un laboratorio di cucina persiana con cena e visita con degustazione al birrificio 5+.

E’ possibile trovare tutti i prodotti e gli eventi legati alla comunità dei produttori e co-produttori dello zafferano di Qa’en nel sito: www.shirinpersia.com



Coltivare grano saraceno: biodiversità e buone pratiche agricole

di Riccardo Scrinzi

La biodiversità intesa su tutti i livelli, dalle piante agli insetti, ai microrganismi e agli altri regni, è fondamentale nell'ecosistema agrario per creare una sorta di equilibrio e avere delle produzioni stabili.

Questo spesso non accade (se non in realtà virtuose) negli odierni regimi di monocoltura, ma una buona pratica da applicare in agricoltura è il cosiddetto "Controllo biologico conservativo", che consiste nel favorire l'ingresso, in campo, degli organismi utili per il contenimento degli insetti/microrganismi dannosi.

Un modo per fare ciò è utilizzare siepi e bordure, incrementare la diversità e sinergia a livello di piante coltivate, utilizzare i fitofarmaci nel rispetto degli organismi terzi e benefici e, in generale, mettere in atto le migliori pratiche agricole a disposizione del coltivatore.

Il grano saraceno, grazie all'abbondante quantità di fiori prodotti, colmi di nettare, attira api, bombi, vespe e ditteri sirfidi (questi ultimi sono "mosche" con colorazione simile a quella delle api).

Oltre agli impollinatori che ben conosciamo, come le api, abbiamo menzionato vespe e sirfidi: loro possono essere "entomofagi", ovvero predatori di insetti

dannosi. Il motivo per cui essi sostano sul grano saraceno è dato dai pasti secondari offerti dal nettare della pianta.

Il grano saraceno in associazione con altre colture risulta quindi molto utile per evitare che insetti fitofagi (che si nutrono di piante) si replichino in modo incontrollato.

Ovviamente il panorama degli organismi che transitano attraverso le infiorescenze del grano saraceno è molto più ampio, quella appena spiegata non è altro che una piccola finestrella su un mondo incredibilmente vasto. E spesso le cose più utili e interessanti sono quelle che ad occhio nudo nemmeno vediamo.

La presenza di questi insetti, inoltre, giova direttamente alla pianta.

Si è visto da diversi studi che la presenza di api e altri impollinatori stimola la pianta a rimanere più bassa, riducendo il rischio di allettamento.

Inoltre, sempre grazie agli impollinatori, la pianta produce molte più ramificazioni e incrementa la produttività dal 20 al 40% in peso di seme.

E non è tutto! Il periodo di fioritura diminuisce di circa il 10-15%, permettendo all'agricoltore di raccogliere prima.

Tutte assieme, queste "modifiche comportamentali" della pianta sono fondamentali per avere un buon raccolto, dal

momento che il grano saraceno deve spesso avere un ciclo il più breve possibile e un'altezza contenuta (visto lo scarso apparato radicale che non fornisce un buon sostegno).

Un altro "effetto positivo" dato da questa coltura è il buon controllo delle malerbe che ci viene gratuitamente offerto. Il saraceno cresce talmente velocemente da coprire l'interfila in circa un mese dalla semina, non lasciando spazio ad altre piante per la competizione. Dopo la raccolta, il campo risulta perfetto per la coltura successiva e con una semplice erpicatura o affinatura del terreno siamo già pronti per seminare.

Per concludere possiamo dire che non tutto quello che accade è per forza al 100% positivo o, viceversa, negativo. Finora ho parlato di dinamiche favorevoli che accadono in un sistema in cui il grano saraceno è integrato e ben gestito, ma l'agricoltore può avvantaggiarsi di queste solamente nel momento in cui le conosce e le sfrutta a suo favore. Un fenomeno sicuramente meno apprezzato è l'erosione dei terreni. Se il terreno è lasciato a nudo dopo la raccolta del grano saraceno, ad esempio, il rischio di erosione è molto più alto rispetto ad una coltura come il mais.



La degustazione dell'olio extravergine

di Benedetta Dolecki

L'olio extravergine di oliva non è solo un condimento ma un bene prezioso, un vero e proprio oro liquido dalle innumerevoli proprietà benefiche per la salute e dalle caratteristiche organolettiche variegata, sulle quali la modalità di produzione incide molto. Dovremmo porre più attenzione all'olio che utilizziamo e a dove lo acquistiamo.

Sarebbe inoltre bello conoscere un prodotto così ricco del nostro territorio più da vicino, cogliendone le principali caratteristiche sensoriali. Oltre a distinguere un olio buono da uno difettoso, anche le proprietà organolettiche vanno capite per dare valore alla nostra cultura gastronomica e saperla valorizzare nel modo migliore, apprezzando un pasto non solo per soddisfare il primario bisogno di mangiare, ma cogliendone gli aspetti più sottili, attraverso tutto il nostro ventaglio sensoriale. Non tutti gli oli vanno bene per tutti i piatti e determinate caratteristiche esaltano più o meno certi alimenti e certe cotture

rispetto ad altri, esattamente come il vino. Ma questo lo vedremo dopo.

Ora cerchiamo di capire come degustare un olio extravergine al meglio per coglierne le caratteristiche principali. Un tempo la definizione di qualità dell'olio si basava su analisi chimiche per la determinazione di alcuni parametri come acidità, numero di perossidi, assorbimento della luce ultravioletta. Nel tempo si è capito che questo tipo di analisi non basta a determinare che un olio abbia ottime caratteristiche organolettiche perché queste esulano dall'analisi chimica. Per questo l'analisi sensoriale è diventata la modalità



più valida per evidenziare i caratteri organolettici dell'olio d'oliva, capirne i suoi pregi e i suoi difetti.

L'analisi sensoriale professionale ovviamente non può essere fatta da chiunque e richiede l'adempimento di alcuni parametri volti a superare problemi di soggettività che normalmente entrano in campo quando si tratta di basarsi sulle percezioni umane. Per ovviare a questo la degustazione professionale è basata su un panel di almeno 8-12 persone che supera la soggettività di soglia percettiva,

utilizzando un vocabolario ufficiale al quale bisogna attenersi oggettivamente e una scala d'intensità non strutturata per permettere al degustatore di valutare l'intensità dell'olio senza livelli prefissati. Grazie a questi parametri è possibile calcolare un coefficiente che determina, sulla base di percezioni organolettiche legate al fruttato e ai difetti, se l'olio è extravergine o vergine.

Appurato che l'analisi chimica non è tutto, che quella professionale è come dice il termine professionale e quindi destinata a pochi eletti, godiamoci l'esperienza della degustazione dell'olio extravergine di oliva da un punto di vista più amatoriale ma utile per i propri sensi, il proprio palato e il proprio piacere.

Innanzitutto procuriamoci degli oli extravergine di frantoio di alta qualità e magari confrontiamoli con una o due bottiglie del supermercato. A questo punto versiamo l'equivalente di un cucchiaino da minestra di olio in un bicchierino (la degustazione tradizionale dell'olio prevede i bicchierini blu per non farsi influenzare dal colore, che non è un fattore di qualità). Il bicchierino va scaldato con il palmo della mano e coperto, per raggiungere una temperatura di almeno 27°C, permettendo così agli aromi di sprigionarsi in tutta la loro bellezza. Avviciniamo il naso (con almeno tre inspirazioni a distanza per non incorrere nell'assuefazione breve) per individuare le note olfattive. Per via nasale si dovrebbero percepire gli aromi del fruttato, note di pomodoro, man-



dorla, erba tagliata, carciofo. Cercando di portare alla memoria tutti i nostri ricordi olfattivi e individuando eventuali sfumature passiamo poi all'analisi gusto olfattiva. L'olio extravergine va portato alla bocca, senza ingerirlo, e va fatto lo "strip-paggio", una vaporizzazione di una piccola quantità d'olio tra i denti con l'obiettivo di ossigenarlo, cullandolo nel palato e sulla lingua per sollecitare tutte le papille gustative (sapendo che la localizzazione dei vari sapori è posta in diversi punti), in modo da coglierne tutte le sfumature. In questa fase dell'analisi vanno considerate le percezioni tattili, come consistenza e fluidità, ma anche le note positive di fruttato, dolce, amaro, piccante, e sentori come mandorla, carciofo, pomodoro. Se si vuole ripetere l'assaggio, la bocca va risciacquata con acqua naturale, un pezzetto di pane o di mela.

Ora cerchiamo di cogliere pregi e difetti dell'olio in degustazione. Percepriamo fruttato, amaro e piccante? Sono tutti pregi! Il fruttato dipende dalla varietà delle olive, ed è caratteristica dell'olio ottenuto da frutti sani e freschi, verdi o maturi. L'amaro è il sapore caratteristico ottenuto dalle olive verdi, percepito sul fondo della lingua. Attenzione perché può passare da pregio a difetto se dura

più di un minuto nel palato. Il piccante è una sensazione tattile pungente ottenuta solitamente da olive ancora verdi e rimane un pregio quando non infastidisce la gola.

La lista dei difetti dell'olio purtroppo è molto più lunga di quella dei pregi, ma non dovremmo trovarne in un olio di frantoio di qualità. Elenchiamoli però per conoscenza: i principali sono la morchia, un sentore spiacevole dovuto a una carenza di pulizia del frantoio che porta i residui depositati a trasmettere cattivi odori; l'avvinato, un difetto che fa percepire l'olio con toni di aceto o di vino ed è dovuto spesso ad una molitura dopo le 24 ore, innescando una parziale fermentazione prima della frangitura; il riscaldamento, che colpisce le olive che sono state stoccate in maniera sbagliata prima della frangitura, spesso in grandi quantità e ammassate per giorni. In questo modo quelle più in basso iniziano a fermentare per la pressione e per il calore. È dovuto anche ad una raccolta eccessivamente tardiva; il rancido è quel maledetto difetto che colpisce se le olive sono state sottoposte a un processo ossidativo, probabilmente dovuto all'esposizione alla luce, all'aria o al calore per troppo tempo; il metallico può dipendere da certi strumenti con cui

le olive sono state in contatto durante la lavorazione; il terroso da una scarsa pulizia delle olive al momento della raccolta; la mosca, un difetto dovuto a quest'insetto che buca la buccia dell'oliva facendo entrare l'ossigeno ancora prima che questa sia lavorata. Si riconosce al naso perché dà una sensazione molto dolce, ricorda il frutto tropicale, la banana, la pasticceria, in bocca la dolcezza è quasi stucchevole.

Sapendo che difficilmente troveremo questi difetti in un olio di alta qualità, concentriamoci sul goderne nella nostra cucina. La piacevolezza dell'olio è tale da esaltare i sapori dei piatti a cui viene abbinato, mantenendo una coerenza di sapori e strutture. Un olio con le note amare si sposa bene con piatti forti e con tendenza amarognola, come le carni alla brace o le verdure amare come la cicoria. Gli oli piccanti sono perfetti per zuppe di legumi e i sughi al pomodoro, mentre gli oli dolci completano piatti delicati a base di pesce e carni bianche. Gli oli con sentori vegetali invece esaltano i piatti a base di verdure e le insalate.

Come per ogni altro prodotto però la conoscenza avviene attraverso l'assaggio e non c'è niente di meglio che provare l'olio extravergine nel luogo in cui viene prodotto. Il nostro meraviglioso territorio dell'Alto Garda pullula di piccoli e grandi frantoi, dove questo oro liquido viene prodotto con passione e dedizione. Conoscerli visitando le aziende e degustandone i prodotti è un modo per scoprirne le storie e l'enorme potenziale di gusto e benessere che si cela in una bottiglia di un buon olio extravergine di oliva.



© Foto di Sabrina Bortolotti

Guida agli extravergini 2021

Extravergini 2021 è per i consumatori una guida indispensabile per orientarsi nel mondo della produzione olearia italiana e scegliere il prodotto giusto da portare in tavola; per le aziende, poi, è uno strumento autorevole per raccontarsi e promuovere il proprio lavoro.

Sfogliando queste pagine viaggerete in lungo e in largo alla scoperta di territori

vocati, aziende virtuose, uomini e donne appassionati, varietà e profumi unici.

• 838 realtà segnalate tra frantoi, aziende agricole e oleifici

• 1328 oli recensiti (tra i 1500 assaggiati) dai nostri collaboratori in tutta Italia

• 179 novità assolute

• 259 riconoscimenti (Grande Olio e Grande Olio Slow)

• 36 chioccioline, come riconoscimento alle aziende (e non all'olio) che interpretano meglio i valori di Slow Food

• 168 oli riconosciuti come Presidio Slow Food

Due strategie per migliorare la tua alimentazione da subito

di Laura Endrighi, psicologa

Dal mio lavoro di psicologa, in supporto alla creazione di uno stile di vita sano, ho imparato che quelle vincenti sono le strategie più semplici e pratiche. Si tratta spesso di piccole nuove abitudini che sbloccano comportamenti automatici, nei quali siamo intrappolati e a volte nemmeno ce ne rendiamo conto.

Se siete mangiatori emozionali, disorganizzati o semplicemente persone molto impegnate, vi sarà capitato di rientrare a casa dopo una lunga giornata e pensare: "Nooo, la cena! E adesso cosa mangio?". Aprire il frigo e trovarlo deserto o con alimenti poco adatti ad una preparazione rapida. La conclusione è nutrirsi di schifezze, snack, cibi già pronti o ordinare una pizza. Sono opzioni che occasionalmente vanno benissimo, ma se diventa la normalità, il rischio è di mangiare male e mandare in fumo tutti i buoni propositi della creazione di uno stile di vita sano.

Un'alimentazione disorganizzata e poco salutare, tra l'altro, spesso porta con sé il senso di colpa per aver mangiato male e la ricerca di strategie difficili da mantenere nel tempo, poco convenienti e dispendiose.

Bastano solo 10 minuti con carta e penna per migliorare la vostra alimentazione.

Le strategie che consiglio a chi seguo per lavoro, ma anche ad amici e cono-



scenti sono semplici, ma sempre efficaci. All'inizio rimangono un po' tutti delusi, perché si aspettano che sfoderi la bacchetta magica o riveli il segreto del benessere, ma poi a distanza di tempo mi ringraziano, perché questi due strumenti funzionano davvero.

Bastano 2 liste, per iniziare da oggi, proprio da adesso, anzi appena avete finito di leggere la Slowzine, per iniziare

a mangiare meglio. Tempo di compilazione delle liste 10 minuti. Materiale necessario una penna e due fogli di carta (oppure le note dello smartphone).

LA LISTA DELLA SALUTE

Io la chiamo così: lista della salute. E' uno strumento di quelli tanto semplici quanto rivoluzionari. In questa lista è sufficiente scrivere il nome di 4/5 preparazioni che si è in grado di preparare in meno di 15-20 minuti. Preparazioni salutari ma che piacciono davvero, ancora meglio se gli ingredienti sono facili da reperire al mercato o al super e si conservano per lungo tempo. Queste ricette o rapide preparazioni (nella mia lista della salute ne ho sempre un paio pronte in 5 minuti) saranno perfette per quando tornerete a casa chiedendovi "e adesso cosa mangio?", no problem, la risposta sarà nella lista appesa in cucina!

Non ci sono scuse, la mia zuppa di pomodoro e lenticchie rosse è pronta, ad esempio, in meno di 20 minuti, non delude mai e offre sempre grandi soddisfazioni al palato. Il riso nella pentola a pressione, ideato dalla mia mamma, è pronto in 10 minuti e se avanza, il giorno dopo lo salto in padella con un uovo felice.

La lista poi con il tempo si allunga e si



aggiungono spunti, variazioni e preparazioni da provare e sperimentare.

LA LISTA DELLA SPESA

Molte persone ritengono che la lista della spesa sia limitante, tolga il divertimento quando si è al supermercato e porti ad un'alimentazione monotona. A mio avviso niente di più falso!

La lista della spesa ha davvero molti vantaggi, che spesso non si prendono in considerazione:

- Aiuta a muoversi meglio all'interno dei negozi di alimentari, soprattutto quelli grandi, senza sentirsi sopraffatti.
- Permette di risparmiare tempo, dando priorità all'acquisto di ciò serve davvero, così da poter poi perlustrare una corsia o sezione e concedersi qualcosa di nuovo da provare.
- Cambiare varietà di frutta e verdura pensando alle stagioni e al tempo che si ha per la preparazione del cibo in setti-

- Essere sicuri che una buona % della vostra spesa è cibo vero e sano.
- Meno frustrazione, soprattutto per chi NON ama fare la spesa o chi comprenderebbe TUTTO ma non può.
- Risparmio economico
- Limitare gli sprechi alimentari.
- Stimola la creatività, perché quando compili la lista della spesa puoi inserire anche ingredienti per nuove ricette da provare, che nella foga dell'acquisto non ti verrebbero mai in mente
- Organizzazione, soprattutto se la lista è abbinata a quella della salute e con preparazioni facili e deliziose.

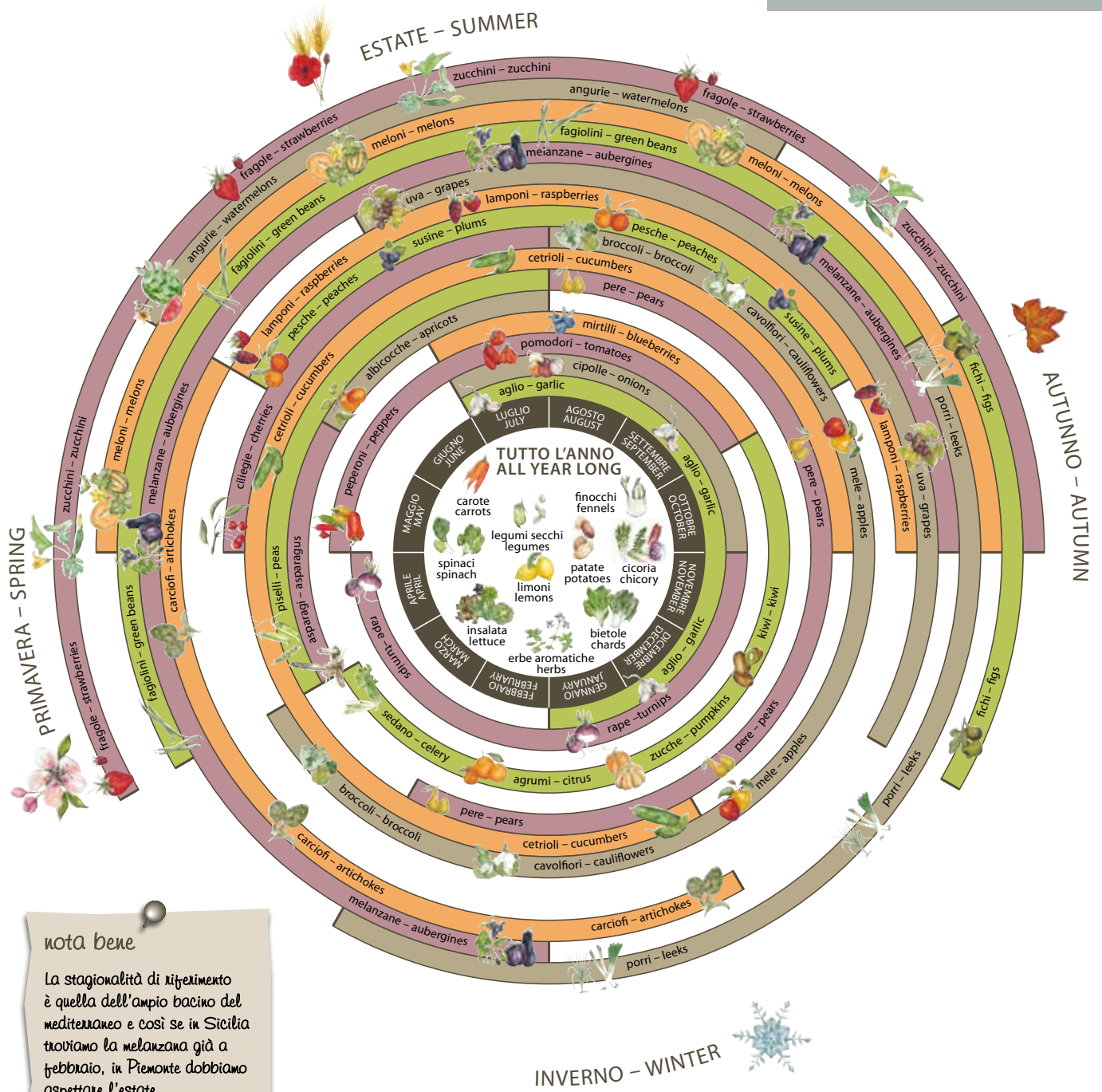
Ecco qualche altro spunto per creare il sistema perfetto:

- Rifornirsi dal produttore e fare scorta degli ingredienti che utilizziamo più spesso.
- Procurarsi una Ruota delle Sta-

- gioni, con frutta e verdura suddivisa per periodo. Permette di rispettare la stagionalità, risparmiare e anche per prendere ispirazione e provare cose nuove.
- Imparare a sfruttare bene l'amico freezer, nel quale spesso vengono depositi cibi con l'idea di mangiarli quando si avrà poco tempo, e poi vengono dimenticati.

Nella loro semplicità queste abitudini e strategie sono atomiche e funzionali ad un'alimentazione quotidiana davvero salutare. Ricordate: mai sottovalutare il potere di una lista!

Laura Endrighi Psicologa
T. 3405507217
lauraendrighi.psicologa@yahoo.com
lauraendrighi.it
Fb lauraendrighipsicologa



nota bene

La stagionalità di riferimento è quella dell'ampio bacino del mediterraneo e così se in Sicilia troviamo la melanzana già a febbraio, in Piemonte dobbiamo aspettare l'estate.

Road to mountains

di Tommaso Martini

Sono proseguiti anche nel mese di marzo gli incontri con i produttori dei Presidi' di montagna, la nostra "Road to mountains" per costruire insieme un Forum permanente delle Terre Alte.

"Nel cuore delle vallate alpine, sugli Appennini, sui monti del Sud Italia e delle isole, comunità diverse resistono nelle Terre Alte. Hanno elaborato strategie per affrontare problematiche comuni: l'abbandono, l'inselvaticamento, la perdita di memoria e di valore del cibo, la centralità di città e fondovalle.

Custodi del paesaggio, difensori della memoria, hanno trasformato le montagne in luogo delle opportunità".

Roveja di Civita di Cascia

**Incontro con Simone Vagni
e Silvana De Carolis**

L'incontro con Simone Vagni ci porta alla scoperta della Roveja di Civita di Cascia. La sua azienda si chiama Terreni riuniti Alta Valnerina, siamo nell'entro-

terra umbro, nell'Altipiano di Ocosce tra gli 800 e i 1.000 metri, affacciati sopra lo scoglio di Santa Rita e a est incorniciata dai monti Sibillini. L'azienda agricola è molto vasta e si estende per circa 130h, per circa l'80% coltivati producendo cereali, zafferano, foraggi e legumi. Tra questi spicca la roveja, un piccolo legume simile al pisello dai colori che variano dal verde al rossiccio. Tradizionalmente era un alimento fondamentale nella dieta di pastori e contadini al pari di altri legumi poveri come le lenticchie, la cicerchia e le fave. Cresceva in forma selvatica. Ma nel corso degli anni la sua coltivazione è stata abbandonata preferendo colture più redditizie. Simone ne ha riscoperto il valore insieme ad altre tre aziende locali che insieme hanno redatto un disciplinare che prevede che non ci siano trattamenti, concimazione organica, diserbo manuale e irrigazione solo in caso di siccità.

La roveja viene seminata in primavera e raccolta tra gli ultimi giorni di giugno e ultimi di luglio. Il suo fusto esile si carica di baccelli che causano l'allettamento della pianta costringendo alla raccol-

ta manuale. Scalcianti gli steli si lasciano sul campo ad essiccare. Quando l'essiccamento è completo si portano sull'aia e si trebbiano, con dei setacci si tolgono le impurità dalla granella.

È un legume molto proteico con alto contenuto di carboidrati, fosforo e potassio. Gli usi gastronomici sono molteplici. Si può cucinare fresca oppure essiccata. Simone realizza anche la farina e delle gustose salse. Il piatto tipico è però la farecchiata, una polenta tradizionale condita con aglio, olio e acciughe.

All'incontro è intervenuta anche Silvana De Carolis, referente dei produttori e a sua volta titolare di una azienda agricola. Si è trasferita qui quarant'anni fa e ha dedicato gli ultimi anni alla riscoperta di questo piccolo legume. In una vecchia cantina di Civita di Cascia scovò dei barattoli in vetro con diversi semi tra cui quelli di roveja che per anni rimangono dimenticati finché in un libro del professor Giacche legge in un antico statuto del comune di Sellano dell'obbligo di seminare la roveja.





Fiore sardo dei Pastori

Incontro con Salvatore Bussu

Il Fiore Sardo era “il” formaggio dei pastori dell'isola, quello prodotto in maggiore quantità, sino a quando la trasformazione del latte passò dai pastori agli industriali e il Pecorino divenne il primo formaggio sardo. Il nome gentile “fiore” pare derivi dall'utilizzo che storicamente si faceva del fiore del cardo come caglio, ma altre testimonianze raccontano che per la sua fabbricazione si usassero stampi di legno di pero selvatico, oppure castagno, sul cui fondo era scolpito un fiore simile all'asfodelo o alla rosa peonia. Ogni produttore, e in alcuni casi ogni comune, era riconoscibile grazie a questa sorta di marchio.

Da qui inizia la riscoperta del legume che nel 2006 diventa Presidio Slow Food.

La voce di Silvana si fa rotta quando racconta la tragedia del terremoto del 2016-2017. Racconta il dramma di quei giorni e le difficoltà della lenta ricostruzione e, ancora peggio, dell'abbandono da parte dello Stato e delle istituzioni e la necessità di ricostruire tutto contando solo sulle proprie forze. Il figlio di Silvana, Marco De Carolis ha un agriturismo situato in un antico complesso religioso risalente all'anno mille nel verde della Valle Fuina. Si chiama La Valle dei Bron-

zetti e propone i prodotti locali coltivati dall'azienda agricola.

Simone ci racconta che le difficoltà, soprattutto dopo il terremoto, sono molte. Le estati brevi, il freddo, gli sbalzi di temperatura rendono il raccolto sempre più difficile, gran parte della produzione ogni anno si rovina e non è utilizzabile. Ma la passione per il territorio spinge Simone a non abbandonarlo nel sogno di poter aprire un giorno un agriturismo e magari riuscire a intercettare un turismo attento alla terra e alle sue produzioni.

E' un cacio nobile, antico, dalla forte personalità, che a volte presenta asprezze organolettiche decisamente antimoderne, soprattutto quando è molto stagionato. E' il tipico prodotto dell'ovile delle aree interne della Sardegna e proprio nel nuorese, e in particolare nella Barbagia, trova il suo luogo d'elezione.

La tecnica tradizionale di produzione è quella che si utilizzava già agli albori della civiltà ed è in sostanza rimasta immutata. Il latte crudo, intero, di pecore di razza Sarda, è posto appena munto in caldaie di rame e coagulato a una tem-





peratura media di 32 - 35° utilizzando caglio d'agnello normalmente prodotto dal pastore stesso. Dopo 20-30 minuti, secondo la stagione, si rompe la cagliata finemente, sino alla dimensione di un chicco di riso e si lascia depositare sul fondo. Quindi, senza sottoporre la massa a nessun tipo di cottura, si raccoglie pazientemente dal fondo della caldaia a pezzi e si deposita nei caratteristici

primordiale, ma che richiede un'attenzione straordinaria da parte del casaro, gesti lenti, e molta pazienza. Lo scopo era ottenere un formaggio che doveva servire per la stagione arida, quando le pecore non danno latte. Il Presidio è nato per salvaguardare la produzione pastorale in alcuni piccoli comuni della Barbagia. Qui esiste ancora una caseificazione artigianale porta-

stampi a forma di tronco-cono detti pischedas. A questo punto il pastore-casaro sottopone la forma a pressione e a numerose frugature, per ottenere il massimo di spurgo del siero. Quando è ben soda, la forma viene estratta e adagiata a riposare per circa 24 ore, dopodiché si immerge nella salamoia, dove resta generalmente da 8 a 12 ore ogni chilo di cacio. Successivamente le forme vanno su un traliccio di canne, sa cannizza, in genere vicino al fuoco, dove asciugano e affumicano per circa due settimane. Infine vanno a stagionare, in un ambiente fresco e asciutto, a terra, dove restano per mesi, secondo lo stile del casaro. Una volta raggiunta la giusta maturazione, viene periodicamente unto con una miscela di aceto di vino, olio di oliva e sale. Si tratta di una tecnologia semplice,

ta avanti da una ventina di allevatori, in particolare di pecore di razza Sarda, che producono alcune decine di quintali di pecorino a latte crudo intero, senza l'utilizzo di innesti liofilizzati e con capatura naturale e caglio autoprodotta. Piccoli quantitativi, se rapportati alle tonnellate di forme proposte sul mercato dai caseifici più grandi e organizzati, più attrezzati per la commercializzazione e la diffusione sui mercati nazionali. La qualità del Fiore Sardo prodotto in questa zona dai pastori è altissima eppure è a rischio di potenziale estinzione e per questo i produttori del Presidio hanno deciso di valorizzare e far conoscere fuori dall'ambito locale il loro formaggio, garantendo la sopravvivenza di una attività millenaria.

Antiche Mele dell'Alto Friuli

Incontro con Christian Siega

Christian Siega non è un agricoltore da generazione. La sua passione per le mele antiche nasce quasi per caso. Di anno in anno frequenta con la moglie Serena una festa dedicata alle mele in cui rimane meravigliato che questi frutti sono così rari da non poter essere comprati ma solo presentati in piccoli mucchietti insieme a un cartellino con l'originale nome. La curiosità verso questo mondo lo porta a confrontarsi con un amico vivaista che, quasi per scherzo, consegna a Christian alcune piante. Poi, piano piano, la curiosità si trasforma in passione e infine in professione. Attualmente Christian coltiva un ettaro e mezzo nell'azienda che ha fondato insieme alla moglie: il Borgo delle Mele. Un percorso che è durato 10 anni iniziato con la nascita della figlia nel 2008 e consacrato con l'acquisto del capanno nel 2018.

Tra i motivi per cui queste varietà sono cadute in disuso vi è la difficoltà legata alla loro conservazione. Pochi mesi dopo la raccolta cominciano a non essere più vendibili. Da qui la necessità di trasformarle. Il disciplinare del Presidio prevede che la trasformazione possa essere effettuata solo dalle aziende del Presidio per riuscire a ricostruire con precisione la filiera. Più del 90% della produzione viene trasformata e con pochissimo scarto, perché, chiosa Christian "non ce n'è neanche una di bella". Calibro e colore non sono importanti per i produttori del Presidio, sono solo il gusto e l'aroma a determinare le loro scelte.



Christian si è unito ad altri piccoli produttori in un'associazione che oggi ne conta una decina di cui quattro aziende agricole e tre anche trasformatori. Attualmente sono una decina le varietà principali ad essere coltivate: gialla di Priuso, di corone, ruggine dorata, rosso invernale, chei di rose, naranzini, striato dolce, zeuka, Marc Panara e blancon. Ma in un campo di prova realizzato in collaborazione con l'Ersa (Agenzia regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli Venezia Giulia) sono presenti più di 100 varietà.

I produttori tra loro hanno costituito una Comunità che collabora e cerca di costruire insieme il futuro di questa coltura. Insieme è stata realizzata anche la preziosa etichetta narrante.

Christian ci racconta che si stanno lentamente creando dei micro flussi turistici e che, soprattutto, i privati che possedevano delle piante di mele in abbandono stanno riprendendo la coltivazione e comprendendo il valore del frutto autotono.

Christian è produttore anche del Presidio della Cipolla di Cavasso e della Val Cosa. La storia è quella di molti Presidi. Erano rimaste pochi famiglie con i semi, l'impegno di Filippo Bier, storico referente regionale dei Presidi, ha permesso di dar vita a un gruppo che ne ha nuovamente sviluppato la coltura. Anche per la cipolla il problema principale è la conservazione. A dicembre germoglia rendendo necessaria la trasformazione. La rete dei produttori comprende dodici aziende

molto attive ed affiatate che stanno creando un campo di prova comune.

All'incontro è intervenuto anche Sandro Gottardi, produttore di mele in Val di Cembra dove ha creato un micro impianto per la coltivazione di mele antiche selezionate insieme al vivaio Omezzolli. A Segonzano, 400 metri di altitudine, su 3.000 metri coltiva 40 varietà di mele.

Ecco il link al forum sul sito di Slow Food



DI PICCOLE CONQUISTE

1° Mercato della Terra | Folgaria | 17 aprile 2021



È di piccole conquiste che si costruisce un percorso. Oggi i sorrisi dei produttori presenti al primo Mercato della Terra organizzato dalla Comunità Slow Food per lo sviluppo agro-culturale degli Altipiani Cimbri a Folgaria ci parlano di questo, di piccole conquiste.

Perché un piccolo mercato, in una piccola piazza, in un piccolo paese cos'altro può essere?

Beh, forse può essere davvero qualcosa di un po' meno piccolo, di un po' importante.

Non parleremo di Covid, di restrizioni.

Oggi ci limitiamo a raccontare i volti di questi produttori: sembrano felici.

Felici di tornare a fare piccole cose, quelle piccole cose che tracciano percorsi.



I giardini coltivati avanti nel tempo

Il giardino verticale Bortolotti detto dei Ciucioi

di Stefano Delugan



Come si sa coltivare un giardino non è un'impresa facile. Coltivare un giardino verticale risulta molto più difficile, coltivare un giardino verticale in Trentino a cavallo dell'Ottocento è decisamente una grande impresa.

Ma ciò è accaduto grazie a un personaggio incuneato tra espressioni di genialità e leggenda. Si tratta di Tommaso Bortolotti, un aristocratico vissuto tra la fine del 1700 e il secolo successivo a Lavis. Proprio nel paese a nord di Trento decise di realizzare un'installazione per coltivare piante esotiche da frutto con l'ambizione di lasciare un segno nel tempo.

La prima cosa alla quale dovette far fronte fu il clima rigido degli inverni trentini del passato ed il caldo torrido delle pareti porfiriche dove è posizionato il suo giardino verticale. A ciò si aggiunse la scarsità e difficoltà di gestire l'acqua per coltivare in queste condizioni, ma anche le poche superfici pianeggianti adatte alla coltivazione.

A ridosso di una grande parete di roccia porfirica Tommaso Bortolotti costruì un giardino dalle sembianze incredibili, una vera opera d'arte nella quale molti stili architettonici si amalgamano come in un fluire tra loro.

Ma il giardino è anche una coltivazione, sono ospitati frutti dalle esigenze mediterranee, agrumi, piante aromatiche e piante esotiche, innumerevoli fiori e piante bulbose. Tutto coltivato, come si dice, "secondo natura".

Il costruttore escogitò degli stratagemmi unici nel suo genere per riuscire a coltivare con successo. In primis le piante sono posizionate tutte in vasi di terracotta decorati che vengono dislocati in innumerevoli anfratti nella bella stagione e facilmente ricoverati nella stagione invernale all'interno di due serre riscaldate con sistemi a fuochi accesi e aria forzata da camini.

Vengono creati dei sistemi di convogliamento del vento caldo proveniente dal lago di Garda, la famosa "Ora", per indirizzarla sul suo giardino.

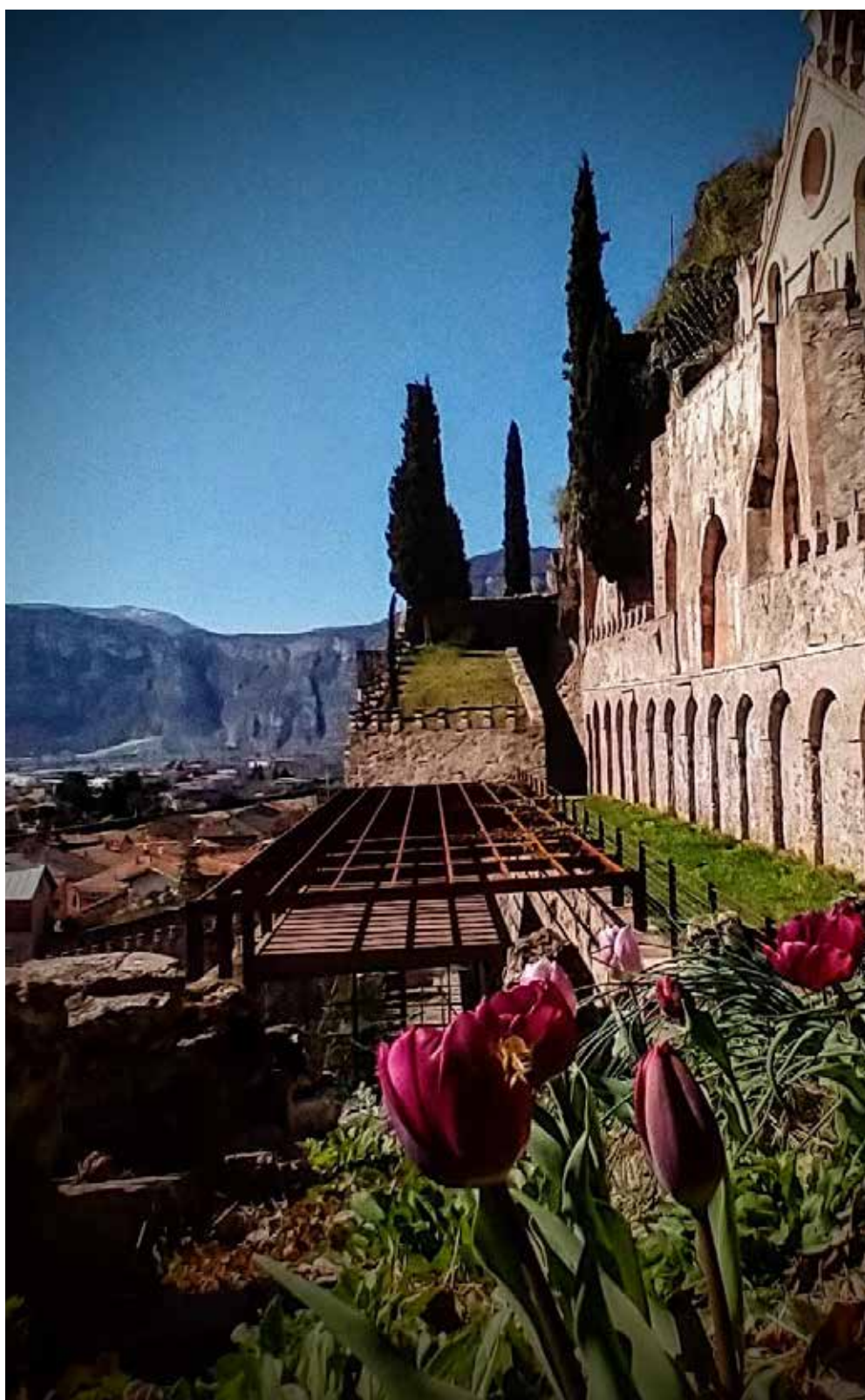
Si costruiscono sistemi a percolazione forzata per catturare l'acqua piovana

necessaria all'irrigazione ricavando a scomparsa enormi vasconi di raccolta.

Rispetto dell'ambiente, riciclo delle risorse, buone pratiche agricole, valorizzazione delle produzioni, innovazione e ricerca sono temi di assoluta attualità anzi, occuparsene

è oggi un imperativo per affrontare il futuro. In questo piccolo giardino ottocentesco questi valori presero forma già due secoli fa.

Il giardino è visitabile su prenotazione su www.ecoargentario.it giardinodeiciucioi.



La sfida di un destino comune

Verso il Congresso di Slow Food Italia

seconda parte

Un altro impatto è quello del progressivo insterilirsi delle pianure per effetto della crisi climatica, della frequenza sempre maggiore degli eventi estremi e delle carenze nel sistema di approvvigionamento idrico. Con il molteplice effetto di minori produzioni, dell'aumento dei prezzi dei prodotti agricoli, dell'indebolimento delle piante e dell'insorgere di nuove malattie e dell'uso di agenti chimici, dello spostamento in altitudine delle produzioni, della riduzione di aree adibite a pascolo, della crescita dei meccanismi assicurativi e dunque di finanziarizzazione dell'economia.

La pandemia ha altresì accelerato la marginalità delle aree interne con un forte impatto sui sistemi locali del cibo. Da un lato l'abbandono, con la conseguente perdita di valore dei contesti, delle produzioni e delle biodiversità, dall'altro il passaggio da un'economia di bisogni a un'economia di consumi. Analogamente vengono investite aree costiere e territori adiacenti, già in sofferenza per gli effetti della cementificazione e del carico antropico. I dati delle più recenti ricerche indicano come l'erosione delle coste e delle spiagge abbia subito una tale accelerazione da configurarsi come un vero e proprio disastro ambientale, paesaggistico, economico e sociale. «La densità di popolazione sulle coste è in misura più che doppia ri-

spetto alla media nazionale, senza tener conto dei flussi stagionali e delle presenze turistiche».

A pagarne le conseguenze sono le attività legate alla piccola pesca locale che resistono a presidio della biodiversità marina, a fronte di un'attività di carattere praticamente industriale con flotte attrezzate che di fatto concorrono al depauperamento degli stock ittici. Altro

La pandemia ha altresì accelerato la marginalità delle aree interne con un forte impatto sui sistemi locali del cibo

aspetto da considerare rispetto agli effetti della crisi sindemica in atto è quello dell'atteggiamento verso il consumo alimentare. Se per una parte limitata di consumatori è aumentata l'attenzione verso la qualità del cibo, per la maggior parte della popolazione l'effetto è un maggiore consumo di

cibo industriale e a prolungata conservazione. Pesano le disponibilità economiche, i criteri di appalto e l'accesso alla ristorazione collettiva e alle mense scolastiche, la difficoltà di ricorso a forme di autoproduzione, la precarietà dell'educazione alimentare. Così si accentuano le discriminazioni in base alla parte del pianeta in cui si vive e al reddito.

Covid-19 porta con sé, inoltre, una serie di effetti collaterali legati all'ambiente. Come non vedere che la crisi pandemica ha favorito il ritorno della plastica mo-

nous: mascherine, guanti, protezioni per le scarpe, cuffie, kit di abbigliamento per operatori sanitari, rivestimenti per sedie, confezioni di varia natura. La pandemia ha stimolato l'aumento degli acquisti online e con esso gli imballaggi. Sono aumentati in maniera vertiginosa i servizi di consegna a domicilio di cibo (e l'asporto) con un forte portato di imballaggi protettivi. Ma quel che è più grave è il passo indietro compiuto da alcuni paesi con il ritiro dei divieti di utilizzare la plastica monouso. Tutto questo avrà un effetto disastroso per l'ambiente e per gli ecosistemi marini in particolare. Mettere a fuoco quel che accade è già una prima risposta. Essere presenti al proprio tempo, abitare la contraddizione fra urgenza e lentezza facendola evolvere in maniera virtuosa richiede però un salto di paradigma, partire dal foglio bianco e scrivere un nuovo racconto.

Cambiare i paradigmi

Con l'insorgere della pandemia, per qualche mese si è immaginato che il convergere inequivocabile dei segni del tempo avrebbe portato ad una riflessione collettiva sul modello economico e sociale che ci ha portati sin qui e ad una maggiore assunzione di responsabilità verso il pianeta.

Non è stato così, tanto che oggi si moltiplicano le forme di nichilismo, l'astio verso i soggetti più deboli, il bisogno d'ordine così da centralizzare i poteri o verticalizzare se non militarizzare la catena del comando. O, più semplicemente e drammaticamente, lo smarrimento. All'ignobile meccanismo dei diritti delle proprietà intellettuali da parte delle multinazionali del farmaco, corrisponde la logica del prima noi ora riversata sulla distribuzione in chiave nazionale o sociale dei vaccini.

Per non parlare della richiesta di ristori generalizzati, dove si annidano ipocrisia e furbizia. Più in generale la speranza diffusa è il ritorno alla normalità come se quest'ultima non avesse nulla a che fare con quanto sta accadendo.

In questo contesto come Slow Food Italia abbiamo lanciato la proposta delle





© Marco Del Comune
Alpeggio dei Pirenei baschi

attuali forme proprietarie collettive (regole, usi civici...) nella gestione dei beni comuni, la messa in discussione della descrizione del mondo diviso fra sviluppo e sottosviluppo e il pensiero meridiano che Franco Cassano ci ha consegnato. Nel darci un pensiero capace di futuro, quel “tutti” deve includere gli altri viventi, ovvero le compatibilità dell’intera biosfera. Un pensiero della coabitazione solidale, un pensiero della cooperazione orizzontale – come forse lo chiamerebbe Stefano Mancuso – che richiama l’impegno assunto nella Dichiarazione di Chengdu.

Comunità del cambiamento, un programma di interventi a sostegno delle esperienze sociali e produttive che nel solco del “cibo buono, pulito, giusto e per tutti” indicassero la necessità di mettere in discussione le cause più profonde – culturali e materiali – dell’insostenibilità. Un invito ad essere più esigenti e a cercare una sempre maggiore coerenza fra ciò che chiediamo a noi stessi e la ri-progettazione del futuro.

Dobbiamo altresì riconoscere che cambiare rotta non è affatto banale, perché sui paradigmi della crescita infinita e dell’uomo signore del pianeta si è retta sin qui la modernità. Perché, in assenza dell’etica, la crescita continuerà a giustificare sé stessa distruggendo le condizioni necessarie alla vita. Quello che la modernità non vede è che l’entropia ci costringerà sempre più a riconsiderare i nostri stili di vita e ad adottare comportamenti compatibili con l’equilibrio sociale ed ecologico.

Un salto culturale che richiede in primo luogo di fare i conti con il passato, ovvero sulle ragioni che hanno indotto le grandi correnti di pensiero dell’Ottocento e del Novecento a riconoscersi – pur in opposizione fra loro – nelle magnifiche sorti e progressive dello sviluppo. Quell’idea di progresso scorsoio che il più grande interprete dello spaesamento – il poeta Andrea Zanzotto – ci ha lasciato come straordinaria eredità. E che prima di lui avevano ispirato le parole profetiche di Walter Benjamin sull’Angelus Novus di Paul Klee.

Per altro verso occorre cambiare tanto gli occhiali (gli strumenti interpretativi) quanto le visioni (i

© Marta Mancini
Deserto di Al Jufrah

paradigmi). E se la cornice di questo cambiamento si chiama cultura della complessità, dovremmo contestualmente indagare il rapporto fra uomo e natura (il desiderio umano di controllare e di disporre del mondo), il concetto di sviluppo e la cultura del limite, il superamento del paradigma dello stato-nazione (e del sovranismo) per adottare un approccio sovranazionale e territoriale, l’idea acritica che abbiamo del lavoro che – mercificato e parcellizzato – non rende affatto liberi, la questione del potere e quella di genere, la guerra che non è la levatrice della storia e il tema della nonviolenza, il rapporto fra modernità e tradizione anche attraverso il recupero delle antiche e più che mai

In questo processo di cambiamento Slow Food dovrebbe sentirsi parte di una larga comunità di pensiero e di azione

In questo processo di cambiamento Slow Food dovrebbe sentirsi parte di una larga comunità di pensiero e di azione, portando il suo specifico punto di vista, il cibo. Il cibo come straordinario caleidoscopio per ripensare il mondo.

Anche su questo piano dobbiamo avere consapevolezza che occorre un’operazione copernicana, un cambio radicale di prospettiva. E poi servono atti concreti, potenti, che vadano oltre gli slogan. Come la necessità di ridare spazio negli ecosistemi a zone non antropizzate, a corridoi che evitino l’insularizzazione della vita selvatica. Allo stesso modo, dobbiamo dire in modo chiaro che l’allevamento industriale intensivo è una barbarie: per gli animali (domestici e selvatici), per ambiente, per la nostra salute. L’allevamento industriale intensivo





è all'origine di questa pandemia e della maggior parte delle epidemie precedenti. È legato a doppio filo alle monoculture. E le monoculture significano terreni inariditi, pesticidi, sfruttamento del lavoro, distruzione delle foreste, neocolonialismo. È già pronta la via tecnologica per superare il problema dell'impatto ambientale di allevamento e agricoltura intensivi. Le multinazionali stanno investendo milioni sulla carne in vitro, sull'agricoltura cellulare. Si sta investendo per produrre cibo senza terra, senza animali, senza contadini, senza allevatori. Anche per questo è necessario insistere sul cibo come fatto sociale, che coinvolge la sfera individuale e collettiva. Sul cibo come espressione del territorio, della cultura, della biodiversità.

Next generation EU, un nuovo sguardo europeo

Un cambio di sguardo che abbiamo proposto nell'elaborazione delle nostre proposte in merito al Next Generation EU. Un documento che propone una visione sovranazionale, alla quale adattare i piani nazionali e con cui concertare l'azione regionale, immaginando che proprio la dimensione europea e mediterranea possa rappresentare una nuova declinazione dei nodi sin qui affrontati in chiave nazionale, come se quella dimensione fosse ancora sufficiente per dare risposte di sistema. L'ammontare straordinario delle risorse messe in campo dall'Unione Europea richiede alle istituzioni e alla politica un deciso cambio di passo che dovrebbe prendere corpo nel Piano Nazionale di Ripresa e di Resilienza (PNRR), un cambio che almeno nella prima stesura è apparso del tutto assente.

«Con il Next Generation EU forse per la prima volta l'Europa politica ha avuto il

coraggio di intraprendere un programma strategico fondato su alcune linee di lavoro che affrontano la crisi sanitaria, ambientale e produttiva. Non c'è ancora un cambio di paradigma, ma il fatto stesso di immaginare una politica economica e finanziaria europea (con l'inedita e prima sempre avversata emissione di titoli di debito europei) attorno ai grandi temi del futuro, rappresenta comunque una svolta importante. Ma in una nuova visione europea, ogni Paese non dovrebbe replicare gli stessi investimenti e le stesse linee di sviluppo, bensì riconsiderare vocazioni territoriali e ambientali, prerogative e unicità culturali, assetti proprietari e fiscali, devoluzione di poteri verso l'Europa e forme diffuse di autogoverno».

Abbiamo articolato una nostra idea di Piano, indicando ambiti e priorità in ordine all'approccio (visione), alla devoluzione in chiave europea di ciò che definiamo emergenze ma che a ben vedere rappresentano altrettanti nodi strutturali (le politiche sanitarie, i flussi migratori, la transizione energetica, gli asset strategici nel settore industriali, dei servizi, della difesa...), l'educazione alla transizione ecologica, la salvaguardia delle biodiversità, la centralità del cibo, le modalità di individuazione dei soggetti che del cambiamento dovranno essere i protagonisti.

È, quello del Next Generation EU, un terreno che ci sfiderà come Slow Food nei prossimi cinque anni proprio a partire dalla nostra visione di movimento sovranazionale che, nel rivendicare un cibo buono, pulito, giusto e per tutti, pone attenzione a una grande filiera che investe le politiche agroalimentari, le attività industriali e artigianali di trasformazione, le politiche ambientali, la grande e piccola distribuzione, il turismo, l'educazione alimentare, la salute e altro ancora.

Ed è proprio con questo sguardo sovranazionale e attento ai territori – coerente con la nostra natura associativa – che Slow Food monitorerà l'andamento e la sostenibilità degli investimenti del Next Generation EU lavorando di concerto con altre associazioni (quelle che danno vita alle coalizioni Rinascimento Green, Follow The Money, Good Lobby e altre) per verificare la coerenza delle scelte e dei progetti con il grande obiettivo di utilizzare questa inedita opportunità per cambiare con l'Europa anche il nostro Paese.

La terza parte del documento sarà pubblicata sul numero di giugno di Slowzine

Aggredire Linfano

Comunicato stampa del Coordinamento per la tutela dell'ambiente Alto Garda e Ledro

Il sindaco di Arco per una volta ci ha dato ragione. Dopo aver a lungo sbeffeggiato come inutili allarmismi le dichiarazioni di quanti erano preoccupati della destinazione urbanistica del Linfano (e in verità della Busa), adesso applica di nuovo il suo metro di giudizio: l'agricoltura e il suolo non contano nulla, bisogna edificare. Aveva anche affermato che non c'era da preoccuparsi, l'area di coltivazione del pregiato broccolo di Torbole presidio Slow Food diventava edificabile ma restando di proprietà pubblica, tramite AMSA, e quindi non finiva in mano ad avidi speculatori. Prima delle elezioni dello scorso anno ci aveva illuso dichiarando che l'ipotesi del centro ludico-sportivo al posto dei broccoli era tramontato. Anzi affermava che lì era possibile creare un piccolo parco agricolo con tutte le peculiari produzioni agricole locali. Passate le elezioni ecco che rispunta il progetto della piscina sovracomunale. Ci sono due impianti natatori giudicati obsoleti, ma li possiamo buttare via, per poterci liberare finalmente dalla troppa campagna. In sintonia con la sindaca di Riva, si cercano aree per una nuova piscina piuttosto che provvedere alla ristrutturazione dell'esistente e le si individuano in una zona ambientalmente preziosa e fragile. Che gli vuoi dire? Non hanno gli abitanti della zona il diritto di avere una loro bella piscina moderna? Qualsiasi opposizione che abbia a cuore l'ambien-

te rischia di passare per un'antipatica austerità da Savonarola: ma dobbiamo ripetere purtroppo come cittadini e associazioni amanti dell'ambiente e preoccupate per la vivibilità della zona, che i terreni agricoli residui sono essenziali per una vita equilibrata nella valle (già troppo costruita e trafficata), in particolare poi che è folle sacrificare una zona speciale in cui cresce il broccolo di Torbole, e che è sconsigliato aumentare ulteriormente il traffico in fascia lago. Piuttosto che Savonarola, forse ci tocca il ruolo della sacerdotessa Cassandra, che aveva il dono di predire le catastrofi future e la maledizione di non essere mai ascoltata. Gli abitanti presenti e futuri della Busa hanno il diritto di cercare e ritrovare un equilibrio con l'ambiente già malmenato: le risorse dovrebbero essere destinate a recuperare luoghi già compromessi, a rinaturalizzare antropizzazioni inopinate, a preservare il suolo, a limitare il traffico. Spendere milioni per strappare alla natura ulteriori campi agricoli è un attentato al futuro dei nostri giovani e significa non aver capito nulla della crisi economica e della crisi ambientale nella quale siamo ogni giorno sempre più immersi e che richiede azioni a ogni livello, anche quello comunale, oltre che personale e nazionale. Una

visione miope dello sviluppo economico, magari anche drogato dalle risorse per la ripresa, ci porta a immaginare sia vantaggioso attirare ancora più turisti e sacrificare spazi e verde. E' una illusione deleteria e mortale. Quel modello di vita dovrebbe essere un ricordo di un passato disattento e ingenuo: avremmo bisogno di amministratori capaci di guardare un po' più in là della ruspa e della betoniera e capire il senso del nostro tempo (e capire anche cosa vogliono i nostri preziosi ospiti turisti), che dovrebbe esser quello di prendersi cura dei luoghi per non pentirci poi dopo per aver sperperato un patrimonio che non tornerà. Parlando di questi terreni ci si riferisce spesso all'interesse comune dei cittadini che sarebbe perseguito valorizzandoli economicamente da

Siamo sicuri che il vero interesse comune sia solo quello economico?

parte di AMSA. Siamo sicuri che il vero interesse comune sia solo quello economico? Crediamo che il bene comune sia perseguito anche tutelando i terreni agricoli, la biodiversità, il paesaggio. Ma, anche volendo appiattare ogni ragionamento sul piano economico, per il nostro territorio il paesaggio ha anche un valore economico imprescindibile visto che è elemento fondamentale per creare l'attrattività turistica. Scelte di questo tipo, in conclusione, hanno solo delle ricadute negative sul bene comune.



RICETTE CON I PRESIDÌ

di Alessandro Manzana, *Le Servite*

Risotto agli asparagi, Casolet della Val di Non e noci del Bleggio

Ingredienti

per 4 persone

300gr riso vialone nano

400gr asparagi verdi

1,5 lt circa brodo vegetale

100gr Casolet della Val di Non

Presidio Slow Food

30gr noci bleggiane

Presidio Slow Food

1 porro

1 bicchiere di vino bianco

10gr Olio evo Millenario Maso Botes

Presidio Slow Food

sale e pepe q.b.

Pelare gli asparagi, tenendone 4 da parte per la guarnizione e cuocerli in acqua bollente salata per 4/5 minuti lasciandoli al dente, raffreddarli in acqua fredda e scolarli per bene. L'acqua di cottura tenerla da integrare al brodo vegetale. Tagliarli a rondelle e tenerli da parte.

Tritate i porri grossolanamente e farli imbiondire in casseruola con un filo d'olio, aggiungere il riso e tostarlo per qualche minuto, sfumare con il vino bianco. Proseguire la cottura bagnando con il brodo vegetale bollente.

Dopo 15-18 minuti di cottura, aggiungere gli asparagi a rondelle, spegnere il fuoco e mantecare con il Casolet della Val di Non e l'olio evo Millenario Maso Botes.

Affettare per il lungo con un pelapatate i 4 asparagi crudi che ci siamo tenuti da parte, condirli con sale, pepe e olio extravergine di oliva.

Impiattare il risotto, adagiare gli asparagi conditi al centro creando un nido e cospargere con le noci bleggiane spezzettate grossolanamente.



Le Servite
Via Passirone 68
Arco
[facebook.com/leservite](https://www.facebook.com/leservite)
www.leservite.com

IN ABBINAMENTO



Sauvignon Dolomiti IGT Az. Agr. Comai

Nasce nel mezzo della collina di Tenno a 430 m.s.l.m., vocata per questa varietà.

Pressatura soffice, fermentazione in acciaio e barriques usate di rovere, ne risulta un vino con una spiccata personalità, frutto del contrasto fra il terreno calcareo e l'ottima esposizione dei vigneti.

"La nostra è un'azienda familiare - ci racconta il giovanissimo Marco Comai - con una tradizione viticola maturata da quattro generazioni nell'Alto Garda. Nel corso degli anni è avvenuta la conversione biologica di tutti i vigneti. Il no-

stro lavoro si basa su un percorso di continua ricerca e conoscenza del territorio, finalizzato all'inseguimento della massima qualità ed espressione territoriale.

I nostri vini rispecchiano la diversità del Garda Trentino. I blend nascono da un insieme di vari componenti, che esaltano le differenze e peculiarità della zona dai quali hanno origine.

Con le selezioni di vigna e i Cru vogliamo far emergere al meglio le caratteristiche del territorio e valorizzare ogni aspetto della nostra visione di viticoltura".

I Vini Franchi

Una serata con i produttori

L'arrivo in Europa intorno alla fine dell'Ottocento di un afide proveniente dal continente americano rivoluziona in tutta Europa la viticoltura. Fino a quel momento la propagazione della vite e la sua moltiplicazione era avvenuta tramite talea o propaggine, con l'arrivo della fillossera questo sistema è destinato a cambiare. Si è ben presto capito infatti che le viti americane erano portatrici sane di questo afide grazie a una resistenza sviluppata nel corso dei secoli. L'unica soluzione era quindi innestare l'apparato radicale americano sulle viti europee. In determinati territori una combinazione di fattori, a partire dalle caratteristiche del terreno, hanno permesso di mantenere l'apparato radicale originario portando avanti una viticoltura con vigneti a piede franco.

Ai vini che ne derivano è stato dedicato un particolare progetto di Proposta Vini che vuole esaltare la concezione della viticoltura come momento di armonia tra territorio e interpretazione umana. Giulia Pedrini ha dialogato con alcuni di questi produttori per parlare delle loro esperienze e del futuro di questo particolare tipo di coltivazione.

Cantina El Zeremia Revò (Trentino)

Lorenzo Zadra è il giovane rappresentante di questa azienda che si trova a Revò in Val Di Non a circa 700 metri sulle sponde del Lago di Santa Giustina. Qui da più generazioni Lorenzo e la sua famiglia coltivano vigne che hanno oltre 120 di Gropello di Revò. Sono presenti due diversi sedimenti, verso il lago troviamo tanta sabbia, quindi depositi fluviali, verso il paese depositi glaciali. Proprio per queste caratteristiche del terreno le vigne hanno resistito alla fillossera.

Il Gropello di Revò è un'uva a bacca rossa. Un tempo ne venivano prodotti 50.000 ettolitri solo a Revò e nei comuni limitrofi, quasi tutti destinati alla corte asburgica di Francesco Giuseppe. Poi vari eventi hanno portato il vitigno a esser coltivato a piccoli appezzamenti. Le pendenze superiori anche al 40% obbligano a una raccolta manuale.

Per Lorenzo nei vini provenienti da allevamenti a piede franco è possibile riconoscere una marcia in più, il vino risulta più complesso nelle sue sfumature. Tecnicamente le uve hanno una

acidità inferiore rispetto a quelle provenienti da viti innestate.

La Val di Non, conclude Lorenzo, è un territorio vocato alla viticoltura, cambiamenti economici lo hanno trasformato in varie colture ma negli ultimi tempi si sta ripensando al ritorno del vitato. In questo senso ha una grande importanza la valorizzazione del vitigno autoctono.

I Vigneri Milo (Sicilia)

Salvo Foti racconta la coltivazione della vite sull'Etna, in particolare nel Vigneto Palmento Caselle nel comune di Milo a 750 metri sul livello del mare, con un terreno di origine vulcanica caratterizzato dai terrazzamenti costruiti per contenere la sabbia vulcanica e dalla ricaduta di lapilli ricchi di ferro, magnesio e silice. Qui utilizza il sistema di allevamento dell'alberello etneo che ha alle spalle quasi 2.000 anni di storia. Il vitigno che viene coltivato è il Carricante in cui Salvatore riconosce una complessità diversa rispetto a quello innestato. Differenze legate all'interferenza di un al-





tro soggetto. Attualmente è in corso uno studio con l'Università di Palermo per analizzare le differenze da un punto di vista agronomico e tecnico degustativo.

Proseguire con questa viticoltura è fondamentale per Salvo perché permette di parlare di biodiversità culturale e tecnica oltre che a mantenere un paesaggio.

Azienda Agricola Mirco Mariotti Comacchio (FE)

Mirco Mariotti racconta della coltivazione del vitigno Fortana nel Delta del Po, in un territorio da sempre in bilico tra la presenza dell'acqua e della terra. Un'area che nasce dalla sedimentazione delle particelle portate a mare dal Po costituito da suoli sabbiosi di origine marina. Un tempo era riserva di caccia dei duchi estensi, il leggendario Bosco Eliceo. Il Fortana è un vitigno che tende a dare una produzione elevata con il singolo grappolo particolarmente pesante e l'acino molto grande.

Per Mirco la viticoltura a piede franco ha il vantaggio di un'esperienza e storicità che la viticoltura su portainnesto non ha. È fondamentale poi l'aspetto paesaggistico, la viticoltura a piede franco ha una ricaduta visiva che può essere valorizzata in un turismo attento e slow.

La Sibilla Bacoli (Campania)

La famiglia di Vincenzo Di Meo ha da sempre coltivato la vite nei Campi Flegrei, zona vulcanica per eccellenza con suoli soprattutto di matrice sabbiosa con presenza di cenere e lapilli.

Vincenzo sta cercando di riscoprire e valorizzare varietà antiche che negli ultimi decenni sono state messe da parte per il successo di vitigni commercialmente più interessanti. Il Piediroso dei Campi Flegrei detto anche "per'è palummo" per la forma ed il colore dei raspi maturi che ricordano le zampe del colombo. È una delle massime espressioni vitivinicole del territorio che presenta un caratteristico bouquet con note minerali che rimandano alla natura vulcanica dell'area.

Per Vincenzo i produttori a piede franco sono custodi del territorio, con il loro duro lavoro coltivano pezzi di terra strappati alla montagna, al vulcano, al lago, alle case. Proteggono inoltre un importante patrimonio genetico.



CONSIGLI DI LETTURA

in collaborazione con Elisa + Federico duepuntilibreria@gmail.com
della libreria due punti di Trento, Via San Martino 78



TEA ROOMS

Luisa Carnés

- edizioni Alegre -

Tea rooms è un racconto scritto da una proletaria che lavora servendo il cibo e prendendosi cura di clienti arroganti, sentenziosi o capricciosi, che esigono un sorriso da voi anche quando siete alla seconda ora di straordinario non pagato.

Tea rooms è il romanzo di una donna che scrive con il rumore delle stoviglie che sbattono sul lavello e che vede i propri sogni di riscatto sociale andare in frantumi come una tazzina da caffè caduta a terra ogni volta che deve sorridere a un cliente che si siede a un tavolo non perché ha sete ma perché deve ostentare il suo potere d'acquisto.

Tea Rooms è stato scritto nella Spagna degli anni Trenta e da allora non è cambiato nulla nel mondo della ristorazione, spiace dirlo.



SCEGLIERE IL FUTURO

Christiana Figueres e Tom Rivett-Carnac

- edizioni Tlon -

Pianeta Terra, anno 2050.

Le nazioni non hanno mantenuto gli impegni presi, le emissioni di carbonio non sono diminuite e il riscaldamento globale ha reso il pianeta un posto invivibile, scosso da rivolte politiche e fenomeni naturali catastrofici.

Questo scenario può ancora essere evitato. Attraverso un'analisi dei rischi, delle possibilità che ci restano e un decalogo di attivismo civico, Christiana Figueres e Tom Rivett-Carnac, artefici dell'Accordo di Parigi del 2015, delineano le basi per salvare il pianeta e scegliere così il futuro che ci aspetta. Di fronte a una situazione ogni giorno più fosca, l'alternativa per la sopravvivenza del pianeta passa dalla consapevolezza che è arrivato il momento di cambiare le nostre abitudini, di pensare al nostro mondo come a un complesso sistema in cui è necessario fare la nostra parte. Sopravvivere alla crisi climatica è possibile, ma dipende da molti fattori, primo tra tutti dal nostro agire responsabile.



NOI SCHIAVISTI

Valentina Furlanetto

- editori Laterza -

Gli spaccapietre cinesi, i braccianti macedoni, le badanti ucraine, i rider africani, i bengalesi nei cantieri navali, gli allevatori sikh. Da una parte la necessità delle aziende di competere a livello globale sui mercati, dall'altra la rivoluzione digitale, da un'altra ancora la possibilità di usufruire di servizi e merci a prezzi bassi ci portano a nuove forme di schiavismo, più sottili, più opache, talvolta legalizzate. Attraverso le storie e le testimonianze di questi lavoratori emerge un paese che utilizza gli schiavi perché servono a tutti: ai padroni, ma anche ai consumatori che vogliono spendere meno, a chi si oppone agli sbarchi ma poi assume manovalanza in nero, a chi sostiene idee progressiste ma poi usufruisce di prodotti sottocosto grazie alla manodopera sottopagata. Nessuno può chiamarsi fuori: né la politica, né i grandi sindacati, né le istituzioni, né i cittadini consumatori, né le aziende.

Resta in contatto con noi e iscriviti a Slow Food

È possibile iscriversi alla newsletter, proporre idee e suggerimenti, inviando una mail di richiesta ai nostri contatti:

[facebook.com/slowfoodvag](https://www.facebook.com/slowfoodvag)

[instagram.com/slowfoodvalleadigealtogarda](https://www.instagram.com/slowfoodvalleadigealtogarda)

slowfoodadigegarda@gmail.com

Telefono e Whatsapp 327 712 1209

Canale youtube:

[SlowFood AdigeGarda](https://www.youtube.com/c/SlowFoodAdigeGarda)

L'iscrizione all'associazione è fondamentale per sostenere i nostri progetti e essere sempre al nostro fianco nelle battaglie quotidiane per

un cibo buono, pulito e giusto per tutti.

Se non sei ancora socio contattaci, se sei socio mantieni monitorata la data di scadenza della tua iscrizione

Tessere annuale 25 €

Tessera annuale under 30: 10 €

Questo bollettino non rappresenta una testata giornalistica in quanto viene aggiornato senza alcuna periodicità. Non può pertanto considerarsi un prodotto editoriale ai sensi della legge n.62 del 2001.

DIRETTIVO

Tommaso Martini - fiduciario

tommasomartini@gruppomartini.net

Milena Battisti - segretario

batmilly@hotmail.it

Sandro Barberi - sandro.barberi@gmail.com

Luca Rigatti - iltrentino@libero.it

Giulia Pedrini - giulia.pedrini@pravis.it

Vera Rossi - info@vivigrumes.it

Gerri Stefani - stefani.gerri@gmail.com