



1° Terra Madre Day

Cibo locale, saggezza alimentare

Sarà uno dei più importanti eventi collettivi di celebrazione della diversità dei cibi mai realizzati, una giornata per promuovere il cibo sostenibile in ogni angolo di mondo. L'attenzione sarà infatti focalizzata sull'importanza di "mangiare locale" e sul diritto di tutte le comunità a rivendicare e assicurarsi 7 fondamentali: **1. Accesso a un cibo buono, pulito e giusto.** Buono: una dieta quotidiana fresca e saporita che soddisfi i sensi e faccia parte della cultura locale; pulito: prodotto senza



danneggiare l'ambiente o la salute dell'uomo; giusto: che garantisca ai produttori condizioni e guadagni equi e ai consumatori prezzi accessibili. **2. Biodiversità agricola e alimentare.** Nel secolo scorso abbiamo perso oltre l'80% della biodiversità alimentare: 1/3 delle specie bovine, ovine e suine autoctone sono oggi estinte o in pericolo di estinzione; 300.000 specie vegetali sono estinte e continuiamo a perderne una ogni 6 ore. **3. Produzione alimentare di piccola**

Il 10 dicembre Slow Food Internazionale organizza per la prima volta il Terra Madre Day, in tutto il mondo. Eventi anche in Trentino

scala. Il sistema iper-produttivo basato sull'agricoltura industriale e sulla globalizzazione ha fallito. Non ha nutrito il pianeta - oggi un miliardo di persone è privo del minimo per sopravvivere -, ha inquinato la terra e l'acqua, ha distrutto l'identità culturale di intere popolazioni e ridotto drasticamente la biodiversità. La produzione alimentare di piccola scala, basata sulle comunità locali, serba saperi capaci di mostrarci la via verso un futuro migliore. L'approccio migliore all'agricoltura e alla pesca, soprattutto nelle regioni più povere del pianeta, rispetta le culture locali e si basa sulla saggezza delle comunità locali. **4. Sovranità alimentare.** Tutti i popoli devono essere in condizione di preservare la capacità e la libertà di decidere cosa coltivare, come trasformarlo e di cosa nutrirsi quotidianamente. Specialmente nei paesi in via di sviluppo, mantenere le tradizioni e i saperi agricoli è di vitale importanza per la salute delle comunità e delle culture. I piccoli agricoltori stanno perdendo rapidamente la terra destinata alla produzione locale - riconvertita per i prodotti da esportazione e per la produzione di biocarburante - così come il loro bene più prezioso: i semi. Comprando i semi dalle compagnie che brevettano le varietà più produttive, abbandonano le colture tradizionali a vantaggio di quelle che richiedono un uso massiccio di fertilizzanti e pesticidi, e che sono destinate all'esportazione o alla produzione di foraggio. L'educazione è cruciale per promuovere la sovranità alimentare. **5. Conoscenza delle lingue, delle culture e delle tradizioni.** Tutti i popoli devono avere la possibilità di salvaguardare la loro lingua, la loro cultura e i loro saperi tradizionali. Slow Food ha coniato l'espressione "comunità del cibo" che descrive una nuova idea di economia locale basata su cibo, agricoltura, tradizione e cultura, per restituire dignità culturale ai piccoli produttori e valorizzare i loro saperi e le loro competen-

ze. **6. Produzione alimentare responsabile verso l'ambiente.** L'agricoltura e la pesca sono strettamente legate all'ambiente. Non possono essere trattate come settori dell'economia, soggetti alle leggi della domanda e dell'offerta. È necessario far sì che la produzione alimentare elimini o riduca l'uso di sostanze chimiche, protegga la fertilità della terra e i ecosistemi idrografici, elimini o riduca gli sprechi, promuova le fonti energetiche sostenibili. **7. Commercio equo e sostenibile.** La giu-

stizia sociale e il commercio equo si possono realizzare attraverso un sistema produttivo che rispetti i produttori, garantendo loro un giusto guadagno e al tempo stesso prezzi accessibili per i consumatori, rispettando la diversità culturale e le tradizioni. Una filiera alimentare breve è uno degli elementi chiave dell'agricoltura sostenibile.

Tra gli eventi per celebrare il Terra Madre Day, promossi dalle Condotte Slow Food del Trentino Alto Adige: la Condotto di **Trento**, per "Aperitivi Slow" propone una cena tutta a base di Slow Food presso l'Osteria d'Italia Old Bar, via Roggia Grande 8, Trento. Per info: trento.slowfood@yahoo.it

A **Bolzano**, la sera del 9 dicembre, cena presso il locale "Condito" di via Crispi, dove lo chef Luis Agostini preparerà un menu utilizzando solo materie prime dei presidi; sarà presente Christian Plattner con i vini della cantina Plattner - Waldgries.

Infine, in occasione del Terra Madre Day, il Botiro ritornerà simbolicamente a Venezia: il 10 dicembre, alle 10 del mattino "sbarcherà" a Rialto, presso l'antico mercato ed alle 11 arriverà a Palazzo Grassi, dove si terrà un convegno sul **Botiro**, seguito da degustazioni in purezza e con abbinamento tradizionali. Per informazioni: Condotto Slow Food Feltrino e Primiero, Gianfranco Bettega, e-mail gianco55@gmail.com.

L'evento del 10 dicembre sarà poi occasione di presentazione del nuovo libro di Carlo Petrini, "Terra Madre. Come non farci mangiare dal cibo" (Giunti Editore) che parte proprio da Terra Madre, la rete mondiale delle comunità del cibo fondata da Slow Food; le comunità del cibo infatti, secondo Petrini, hanno un ruolo centrale nella creazione un dialogo tra chi produce e chi mangia, per riequilibrare il rapporto tra l'uomo e la terra, e ridare il giusto valore al cibo.

Per informazioni:

http://www.slowfood.it/associazione_ita/ita/condotte_it.lasso

<http://www.slowfood.com/terramadreday>

Condotte Slow Food in regione: Bolzano, Feltrino e Primiero, Merano, Terre del Noce, Trento, Valfiemme e Fassa, Vallagarina, Valle del Chiese e Ledro.