

Focus

Sviluppo sostenibile ed etica del cibo “buono, pulito e giusto”

Sono tra le priorità della Condotta Slow Food “Area Sud Basilicata”, che punta a far dialogare diverse esperienze e civiltà



Slow Food lavora da più di 30 anni in tutto il mondo, sui territori, per difendere la biodiversità e combattere la crisi climatica, promuovendo un cibo buono, pulito e giusto per tutti..

Data: Thu Nov 19 10:06:39 CET 2020

Sei valli, sei fiumi: Sinni, Serrapotamo, Sarmento, Mercure, Frida, Noce. Da zero a 2000 metri di altitudine. Un'unica condotta.

Nasce nel segno della biodiversità, della contaminazione e della diversità socio-culturale, paesaggistico-naturalistica, agroalimentare ed enogastronomica, la condotta Slow Food dell'Area Sud Basilicata.

A completare la geografia del gusto della regione, aggiungendosi a quelle di Matera, Metapontum-Magna Grecia, Potenza, Vulture, Val d'Agri, la Condotta dell'Area Sud Basilicata abbraccia un territorio vasto e variegato, da Maratea al Pollino. Un itinerario affascinante che mette in dialogo e a

sistema i valori e il patrimonio che ruota intorno all'enogastronomia del territorio, risorse da difendere e preservare quanto da promuovere e rilanciare a livello regionale, nazionale e oltre.

La condotta "Area Sud Basilicata" trova difatti il suo punto di forza, la sua specificità, nel fecondo tentativo di far dialogare le diverse anime e ragioni di una terra complessa, stratificata, crocevia di esperienze e civiltà. Accostando, sovrapponendo, fondendo le espressioni di un'identità unica e insieme tipica, multiforme e plurale ma univocamente direzionata a riconoscersi nel valore dell'incontro-contaminazione e nell'intersezione.

Ed è in questa dimensione – geografica, antropologica, culturale, enogastronomica – che si realizza e si riconosce la nostra condotta che, territorialmente, riguarda i paesi e le realtà paesaggistiche che insistono tra i Parchi Nazionali del Pollino e dell'Appennino Lucano Val D'Agri-Lagonegrese, dai massicci dell'Appennino lucano (lungo la dorsale che dai monti del Lagonegrese culmina nel monte Pollino) fino alla splendida costa di Maratea dove la macchia mediterranea arriva a lambire l'acqua, passando dalla verdeggiante area collinare e da quella lacustre dei laghi Sirino e Laudemio.

Un rincorrersi e affiancarsi di aree protette, riserve naturali, aree archeologiche (come quella di "Serra Città", nel territorio di Rivello, comune che ospita nelle sale del Convento di S. Antonio una Mostra Archeologica Permanente), in un territorio che, "tra Noce e Lao" (Strabone, *Geographica*), nell'antica Enotria, rappresenta un *unicum* per la sua ricchezza e complessità demoetnoantropologica, linguistico-culturale, artistico-artigianale, paesaggistica, ambientale ed enogastronomica.

E così il lupo, il pino loricato e le tante rarità della fauna e della flora che r-esistono sul territorio; il caciocavallo podolico, la *soperzata* e i salumi di Rivello (cfr. antico documento della *Restituta Libertas*, 1719), la ricetta tradizionale dell'antica *cuccia*, la castagna di Trecchina, la rara varietà di uve di Guarnaccino nero, il vitigno autoctono di Syrha, l'olio di oliva delle specie autoctone (tardiva serrapotina, Faresana, dolce di Chiaromonte, *justa*, "Gaggianella"), il peperone crusco di Senise IGP, la melanzana rossa di Rotonda DOP, la patata rossa di Terranova del Pollino PAT, il mischiglio, il *picciddat* di Castelluccio, il pomodoro costoluto di Maratea e Rotonda con le sue diverse varietà, e ancora le tante varietà di fagiolo (da Rotonda a Rivello fino a Terranova), il finocchio bianco di Senise, il tartufo bianco del Serrapotamo, per fare solo qualche riferimento utile a restituire la straordinaria potenzialità e la grande ricchezza legata alle produzioni, alle straordinarie tipicità e all'enogastronomia dell'area.

Il cibo racconta la storia ed esprime intimamente l'essenza identitaria di un popolo, di una comunità, ne ridisegna la geografia, anche umana, e ne evidenzia percorsi e stratificazioni. Salvaguardare la biodiversità, puntare sulla tutela e sulla valorizzazione dei prodotti della terra, dei piatti della tradizione (e sull'autenticità di antichi metodi e preparazioni) con le loro varianti locali, perciò, equivale a portare avanti una battaglia di civiltà, etica (oltre che legata all'agroalimentare ed enogastronomica), di sostenibilità e consapevolezza, quanto a puntare, nel concreto, sul rilancio socio-economico dell'Area Sud Basilicata e ad esaltare la varietà e la ricchezza della regione, terra straordinaria di cultura e gusto.

Priorità ed obiettivi

Gli imperativi categorici e le priorità della condotta Slow Food “Area Sud Basilicata” in assoluta condivisione delle indicazioni e delle prospettive dei rappresentanti della rete di Slow Food e di “Terra Madre” provenienti da 90 Paesi del mondo emerse dal VII Congresso Internazionale di Slow Food svoltosi a Chengdu, Cina (29 settembre – 1° ottobre 2017) possono essere così riassunti e declinati in obiettivi specifici:

- promuovere lo sviluppo sostenibile del territorio e la crescita economica (es.: valorizzare l'area con progetti orientati a un turismo sostenibile e consapevole con mirate azioni di marketing territoriale; costruire Itinerari del Gusto seguendo tracciati paesaggistico-naturalistici e artistico-culturali; ecc.);
- sostenere la ruralità, la bellezza e la dignità dei nostri luoghi e dei nostri prodotti (es.: organizzazione di eventi legati a momenti importanti nella vita delle comunità come le feste tradizionali, quelle legate al ciclo delle stagioni, alle produzioni di qualità; ecc.);
- individuare i simboli dell'identità lucana legata al cibo, tutelandone la grande biodiversità sulla base delle evidenze locali per contrastare l'erosione genetica, così come quella enogastronomica e culturale (es.: recupero del patrimonio – anche immateriale – legato alla tradizione arbëreshë; tutela della biodiversità con il censimento, la conservazione e la riproduzione ai fini della valorizzazione di antiche varietà colturali e orto-frutticole locali attraverso la figura del Contadino-custode; valorizzare i prodotti agroalimentari e le produzioni artigianali locali promuovendo la costituzione di “Presidi” e Comunità Slow Food; ecc.);
- supportare i produttori e contribuire significativamente a creare un circuito virtuoso capace di riconnetterli a chi trasforma la materia prima e a chi, come i Cuochi e i Pizzaioli dell'Alleanza, la fa conoscere, diffondendola ed esaltandola;
- favorire la cultura del cibo attraverso il dialogo con istituzioni, associazioni, enti e società civile promuovendo e diffondendo un modello culturale legato all'alimentazione, contro lo spreco e le eccedenze alimentari, a favore dei prodotti a m zero e del cibo “buono, pulito e giusto”.



Immagine tratta da
*“La biodiversità.
Che cos’è, cosa
c’entra con il nostro
cibo quotidiano,
cosa possiamo fare
per preservarla”*,
Slow Food- Terra
Madre- Fondazione
Slow Food per la
Biodiversità Onlus,
2018.

Anita Ferrari

Fiduciario di Condotta Slow Food



La biodiversità e il cibo buono, pulito e giusto rappresentano la vera sfida per il benessere locale e globale. “Il cibo è l'elemento più potente che ci connette alla terra e lo fa tutti i giorni, più volte al giorno. Il cibo non ha barriere o confini politici ma ha radici e identità frutto di scambio, viaggio, contaminazione” (dal discorso di presentazione della XIII edizione di “Terra Madre. Salone del Gusto” - 2020).

AGRIFOGLIO
Periodico dell'ALSIA

Direttore Responsabile:
Reg. Tribunale di Matera n. 222 del 24-26/03/2004
ISSN 2421- 3268
ALSIA - Via Annunziatella, 64 - 75100 Matera
www.alsia.it - urp@alsia.it