



## **Documento programmatico di Slow Food del Trentino Alto Adige – Südtirol**

### **1. Chengdu e il cambio di paradigma che s'impone**

Nella storia ormai quarantennale di Slow Food ci sono stati dei passaggi cruciali che ne hanno segnato l'evoluzione. Dalla presa di coscienza che non si poteva parlare di alimentazione senza affrontare il tema della perdita delle biodiversità e del crescente impoverimento del patrimonio di conoscenza che questo portava con sé. Alla consapevolezza che il diritto al piacere non poteva riguardare solo una parte dell'umanità, laddove questo tema sembrava improponibile per paesi impoveriti che pure della biodiversità erano i principali custodi. Dalla nascita di “Terra Madre” e dell’“Università di scienze gastronomiche” di Pollenzo con l'assunzione di una visione sistemica del mondo del cibo alla vera e propria rivoluzione di prospettiva con la sfida delle comunità adottata nel Congresso internazionale di Slow Food di Chengdu in Cina, assumendo la dimensione globale e quella locale come le nuove polarità di riferimento.

Questo nuovo passaggio, che pure riflette un sentire diffuso per il carattere interdependente del nostro tempo, rappresenta una nuova frontiera nella vita della nostra associazione della quale Slow Food del Trentino Alto Adige – Südtirol intende farsi interprete non solo raccogliendone la sfida ma anche cercando di sperimentarne il messaggio per dare un contributo originale che questo nostro crocevia fra mondi diversi può stimolarci ad avere.

Ecco dunque che le linee indicate nelle mozioni e nella dichiarazione di Chengdu vorremmo potessero trovare in questa terra alpina una loro specifica declinazione e, per quanto possibile, una loro ulteriore estensione. E' nei caratteri delle terre alte l'assunzione del concetto di limite che, seppure non esplicitamente, leggiamo in ognuno dei documenti approvati nel congresso internazionale di Slow Food.

Non può sfuggire a nessuno come questo nostro passaggio debba corrispondere ad un cambiamento di paradigma dei concetti che hanno segnato il secolo che ci siamo ormai da qualche anno messo alle spalle, quel paradigma della crescita infinita che ha portato il nostro pianeta a consumare ogni anno una quantità di risorse quasi doppia rispetto a quanto gli ecosistemi terrestri riescono a produrre.

La consapevolezza della nostra insostenibilità planetaria, che assume dimensioni ancora più gravi se andiamo ad indagare l'impronta ecologica dell'Occidente, deve portarci ad una nuova assunzione di responsabilità, laddove non è più sufficiente l'impegno per una maggiore equità nella distribuzione delle risorse cui deve coniugarsi quello per "fare meglio con meno".

E' il tema della riconsiderazione dei nostri stili di vita, in virtù di una qualità che non corrisponde alla quantità delle cose di cui disponiamo. Un cambio profondo, culturale ancor prima che materiale, che trova nel cibo un terreno particolarmente fertile.

L'obiettivo del cibo buono, pulito, giusto e sano per tutti è in piena sintonia con questo cambio di prospettiva. Perché *il lentius, profundius, suavius* che Alex Langer ci ha lasciato come eredità politica e spirituale ha proprio a che fare con un tempo che ci richiede sobrietà, un ritorno sui nostri passi senza per questo rinunciare a ciò che le nuove frontiere della conoscenza ci mettono a disposizione.

Si tratta di una proposta che va contro corrente ma, in questo, possiamo dire di essere in buona compagnia:

«L'umanità è chiamata a prendere coscienza della necessità di cambiamenti di stili di vita, di produzione e di consumo... se la tendenza attuale continua, questo secolo potrebbe essere testimone di cambiamenti climatici inauditi e di una distruzione senza precedenti degli ecosistemi...»<sup>1</sup>

Le parole di Francesco ci esortano ad intraprendere una strada difficile perché non solo gli stili di vita ma anche le aspettative di chi cerca di uscire dall'impoverimento si sono radicati nelle pratiche e nell'immaginario collettivo. Siamo chiamati ad indicare per gli uni e per gli altri, inclusi ed esclusi, una strada diversa da quelle sin qui battute, perché il tempo della fiducia irrazionale nel progresso è scaduto.

Una grande assunzione di responsabilità di cui Slow Food, nella sua dimensione globale e

---

1 Francesco, *Laudato Si'*. Pagg. 25/27

locale, è chiamata a farsi parte.

## **2. Un crocevia fra nord e sud, est e ovest**

Qual è il contributo che Slow Food del Trentino Alto Adige – Südtirol può dare a questo passaggio?

Dovremmo avere l'ambizione di andare oltre il nostro peso associativo, pur importante. Sviluppando azioni e promuovendo comunità che rappresentino una parte crescente di sensibilità attorno ai nostri temi.

Innanzitutto immaginando di estendere il nostro raggio d'azione alla Regione Dolomitica, una regione che istituzionalmente non c'è ma che può rappresentare le terre alte che chiedono attenzione e rispetto laddove le politiche tendono invece a rappresentare in primo luogo le città e le pianure. I nostri territori (il Trentino e l'Alto Adige – Südtirol), ma anche la Valtellina e la Val Camonica (nella provincia di Sondrio), la provincia di Belluno, il Tirolo, l'Alto Friuli, sono realtà mediate di montagna con dinamiche economiche e sociali simili al di là delle loro specificità storico, culturali e linguistiche. Pensiamo all'agricoltura, al patrimonio idrico, alle realtà silvo-pastorali, al turismo, alla difesa dell'ambiente ... ma anche alla gestione dei beni comuni, alle forme aggregative comunitarie, alle forme associative.

Fare rete delle esperienze che si pongono nell'orizzonte programmatico del “buono, pulito, giusto e sano per tutti” potrebbe creare sinergie importanti, scambi di esperienze, masse critiche sufficienti anche nel rapporto con i diversi livelli istituzionali, magari prefigurandone di nuovi nell'ambito di un'Europa delle regioni.

Questi territori rappresentano inoltre altrettanti crocevia europei, tanto nella direttrice Nord / Sud ma anche in quella Est / Ovest. Non dovremmo mai dimenticare che siamo parte non solo dell'ecosistema alpino, ma anche di quello danubiano e adriatico, lungo le cui direttrici dovremmo sviluppare nuove e proficue collaborazioni. Questo s'intende sia per le nostre comunità (scambi di natura storica, culturale, scientifica, formativa... nonché economica), sia per la nostra associazione. Pensiamo ad esempio – rimanendo nel nostro ambito – al valore di un progetto come “il Pane delle Alpi” o quello del turismo responsabile lungo le rotte danubiane.

La creazione di Comunità del “buono, pulito, giusto e sano per tutti” potrebbe trovare in questa cornice un effetto di dialogo fra mondi ed esperienze che oggi non fanno nemmeno della reciproca esistenza. Ponendoci l'obiettivo di dar vita nei prossimi due anni (anche in vista del congresso mondiale di Slow Food) di venti Comunità in questo ampio territorio transregionale e sovranazionale. Relazioni ed alleanze che potrebbe impattare anche la sfera

politica decisionale.

Non dobbiamo inventare nulla. I soggetti che possono essere i protagonisti potenziali delle “Comunità” già esistono: sono i tanti gruppi di produttori, consumatori, ricercatori, cittadini impegnati nei Gas o nelle associazioni di territoriali che si muovono sulla nostra stessa lunghezza d'onda. Non importa se siano iscritti o meno a Slow Food, l'essenziale è che vi sia un sentire comune e condiviso senza per questo mettere in discussione le precedenti appartenenze.

### **3. Una struttura regionale di natura sperimentale**

Il Comitato Regionale di Slow Food si configura in questo orizzonte come una sorta di motore per questo processo di relazione e di alleanze, alla fine del quale anche il nostro Comitato sarà necessariamente diverso. Un cantiere che si avvale e cresce con gli interlocutori che incontra nel suo cammino, che monitorizza i territori, costruisce relazioni, crea reti.

E, nel contempo, cerca di definire visioni, lavora sulla formazione e sulla comunicazione, costruisce vertenzialità su problematiche che necessitano di scelte politiche e di governo.

Per ciascuno di questi ambiti il Comitato Regionale, in accordo con le Condotte, definisce altrettanti ambiti di responsabilità e programmi di lavoro:

- una ricognizione puntuale delle attività in corso riconducibili alle forme di impegno di Slow Food nel contesto precedente a Chengdu (comunità del cibo, presidi, Arca del Gusto, Cuochi dell'alleanza, ecc), per ridefinirne i caratteri e gli obiettivi nella prospettiva delle “Comunità”;
- un lavoro di incontro e di ascolto con le esperienze che riteniamo si collochino nel quadro del “buono, pulito, giusto e sano per tutti” nel territorio dolomitico, verificando la disponibilità a fare rete e comunità;
- la definizione di azioni comuni sulle quali il Comitato Regionale e le Condotte si sentano impegnati, definendo obiettivi concreti di ritorno sui cittadini;
- una formazione permanente sulle tante e interconnesse tematiche relative al cibo, con l'obiettivo di rafforzare le competenze scientifiche, mettere a confronto i saperi, immaginare nuovi terreni di sperimentazione. Attività che pensiamo nella sua duplice dimensione interna all'associazione (e alle nascenti Comunità) ma anche diretta verso i consumatori, i produttori e la formazione scolastica;
- definire gli strumenti più efficaci sul piano della comunicazione, affinché la circolazione delle informazioni, delle esperienze e delle idee possa coinvolgere sia

persone iscritte all'associazione, sia le realtà che entrano in relazione attraverso le Comunità;

- dando vita ad un corpo a corpo con le istituzioni in modo che queste possano accompagnare anche sul piano amministrativo il cambio di passo che gli scenari territoriali e globali impongono.

Pensiamo nel far questo di fornire un contributo utile anche per nuovo ed originale assetto dell'associazione, superando il tradizionale appiattimento sul quadro istituzionale esistente.

#### **4. Ambiti di impegno e azioni**

Nel cambio di prospettiva definito nel Congresso di Chengdu, nell'assunzione del tema del limite come assunzione di responsabilità per un mondo che deve rientrare nella sostenibilità, nel cambio di passo che ci si propone come associazione, vanno collocati gli ambiti di impegno più tradizionali che hanno caratterizzato il percorso di Slow Food e nuovi obiettivi:

- i cambiamenti climatici, le nostre scelte alimentari, l'agricoltura che vogliamo;
- la biodiversità, i saperi, le comunità e le culture tradizionali che vogliamo difendere e sostenere;
- la difesa dell'acqua come bene comune, la tutela del paesaggio e la lotta contro il consumo del suolo;
- il tema delle migrazioni e il rapporto con la multi-culturalità;
- l'attenzione ai sistemi locali del cibo;
- l'educazione permanente.

Si propone qui una serie di nuovi terreni di impegno trasversale a ciascuno di questi ambiti e al nostro rapporto con le istituzioni: l'impronta ecologica, la misurazione del valore nutraceutico dei prodotti del territorio, la geovisualizzazione dei luoghi del cibo.

#### **5. L'impronta ecologica**

La consapevolezza dell'insostenibilità del nostro modello di sviluppo e di consumi deve entrare a pieno titolo nel pensiero e nelle pratiche di un'associazione sovranazionale come Slow Food che pure fa della sostenibilità globale uno dei suoi tratti qualificanti.

L'impronta ecologica misura il grado di sostenibilità del pianeta, dei continenti, degli Stati, dei territori, delle comunità ed anche del nostro stile di vita individuale.

Nel 2018 l'overshoot day globale, il giorno cioè nel quale vengono esaurite le risorse che

annualmente gli ecosistemi producono, è stato il primo di agosto, il che significa che da quella data in poi l'umanità consuma risorse che non sono disponibili in quanto destinate alle generazioni che verranno dopo le nostre.

Per l'Italia l'overshoot day è stato quest'anno il 24 maggio. Il deficit è così di 221 giorni su 365. Questo vuol dire che l'Italia, stando ai suoi attuali consumi, vive due volte e mezzo al di sopra delle sue possibilità.

Non ci sono dati aggiornati per la nostra regione e tanto meno per quella dolomitica.

Ricordiamo che nel 2011 per iniziativa di Agenda 21 e del Parco Naturale Paneveggio – Pale di San Martino venne misurata l'impronta ecologica del Trentino, una ricerca che indicò nel 6 giugno l'overshoot day di questo territorio. Un'insostenibilità preoccupante.

Proponiamo quindi che l'impronta ecologica non sia solo uno strumento di misurazione della sostenibilità dei nostri territori ma anche dell'efficacia delle politiche ambientali, economiche e sociali messe in atto dai governi locali, definendo così di volta in volta obiettivi parziali di rientro nella sostenibilità.

Per questo chiediamo un impegno comune di istituzioni e società civile per monitorare annualmente l'impronta ecologica regionale e locale e la definizione di tavoli di lavoro con le istituzioni per definire obiettivi annuali di rientro nella sostenibilità. Oltre all'impronta ecologica, potremmo prendere in considerazione anche l'impronta del carbonio e dell'impronta idrica.

Quello dell'impronta ecologica potrebbe rappresentare anche il primo di una serie di momenti pubblici annuali attorno ai quali caratterizzare l'impegno regionale di Slow Food.

## **6. Il valore nutraceutico dei prodotti del territorio**

Il biologico rappresenta una tecnica di lavorazione importante che ormai ha acquisito una certa, anche se non ancora piena, cittadinanza. Vorremmo iniziare a porci nuovi obiettivi affinché il “sano per tutti” che abbiamo aggiunto al “buono, pulito e giusto” trovasse uno strumento di verifica concreta.

Quello della salubrità è certamente una di queste nuove frontiere. La qualità di un prodotto è infatti il risultato di un insieme di fattori che chiama in causa, oltre alle tecniche di lavorazione, le caratteristiche ambientali, la trasparenza della filiera produttiva, la percezione sensoriale e infine il suo valore nutraceutico.

In particolare intendiamo valorizzare il paniere delle differenze di qualità alpina, qualità che sono caratteristiche preziose, frutto del “limite” di spazio e di tempo che ci condiziona ma che dà valore alla nostra terra madre alpina e, con essa, alla filiera dei bio-percorsi nei territori

montuosi che offrono rapporti diretti con chi sa offrire conoscenze, sensorialità e garanzie come quelle che possono venire dagli accertamenti nutrizionali.

Ecco dunque l'importanza di lavorare affinché alla carta d'identità dei nostri prodotti venga affiancata una certificazione nutraceutica attendibile e riconosciuta.

Se la LP 13/2009 della Provincia Autonoma di Trento “Norme per la promozione dei prodotti agricoli e agroalimentari a basso impatto ambientale e per l'educazione alimentare e il consumo consapevole” e l'analoga Legge provinciale 8/2010 della Provincia Autonoma di Bolzano rappresentano strumenti importanti le cui potenzialità sono ancora largamente inespresse, anche la norma sui “Biodistretti” (e sulla certificazione nutraceutica) – recepita per quanto riguarda la PAT nella Legge finanziaria nel 2013 – è una disposizione tutta da attuare.

E' importante rilevare come – per iniziativa congiunta dell'Associazione Alpibio, del Comune di Rovereto e del Museo civico di Rovereto e di aziende trentine che l'hanno finanziata – la certificazione di alcuni prodotti del nostro territorio sia diventata realtà, indicando una strada che potrebbe essere generalizzata al fine di declinare la parola qualità in maniera sostanziale.

Nella consapevolezza che nei saperi si scoprono i segreti di nuovi sapori, che si devono riscoprire nella nostra quotidianità e che puoi svelare e donare in segno di ospitalità.

## **7. La geovisualizzazione dei luoghi del cibo**

La proposta è quella di usare le potenzialità della comunicazione cartografica oggi rafforzata dalle nuove tecnologie dei webGIS per intrecciare tre narrazioni:

- quella dei produttori di cibo che racconti le tecniche colturali nel corso dell'anno, mostrando contestualmente le relazioni fra l'azienda e il territorio circostante;
- quella di evidenziare le buone pratiche agli enti territoriali e alle amministrazioni pubbliche;
- quella rivolta ai cittadini che scelgono il cibo in base alle sue caratteristiche di qualità ma anche alla conservazione dell'ambiente, il cibo del luogo in una mappa (che potrebbe essere anche cartacea) che li racconti, anche identificando comunità pilota.

Consideriamo questo programma di lavoro anche un utile contributo per Slow Food nella sua dimensione nazionale ed internazionale e dunque una sorta di mandato per chi ci rappresenta nel Consiglio Nazionale ed in altri organismi di lavoro sovra territoriali.

Un programma per i prossimi quattro anni, che proponiamo di mettere a verifica annualmente negli incontri fra le condotte e le comunità in formazione.

A seguire cinque schede tematiche che vanno ad arricchire questo nostro programma regionale e sovraregionale.

*Scheda n.1*

## **La cultura del cibo**

di Angelo Giovanazzi

La diffusione della cultura del cibo, per le qualità superiori di salubrità, territorialità e sensorialità, da anni risulta obiettivo delle attività dell'associazione Alpibio:

- l'agricoltura biologica
- la scelta consapevole dei cibi
- in base alla trasparenza informativa sulla filiera di produzione
- la biodiversità del gusto.

Gli impegni che ne derivano. Per tutto questo la mozione di Chengdu del congresso internazionale di Slow Food diviene anche per noi stella polare di orientamento e di rafforzamento ideale del nostro impegno, accanto a documenti fondamentali come l'enciclica "Laudato si" di Papa Francesco.

C'è un altro aspetto che va tenuto presente. Ormai siamo a 70 anni circa dal dall'introduzione della agricoltura industrializzata e con l'impiego massiccio della chimica. Ma ci sono gli studi epidemiologici che provano dopo il periodo di industrializzazione agricola che "dal 2004 al 2012 in Italia i bambini hanno perso oltre 3 anni di aspettativa di vita libera da malattia dopo i 65 anni e le bambine ben 5".

Non c'è qualità del cibo senza tutela ambientale e senza salubrità. Si impone un cambiamento consapevole dopo 70 anni di dominio agroindustriale. Diamoci un primo obiettivo concreto per i prossimi 2 anni. Diffondiamo come Slow Food regionale le buone pratiche e cartelli con la scritta:

**“TERRE LIBERE DA DISERBANTI PERICOLOSI”.**

Il territorio di Euregio diventi quella parte della regione alpina che è particolarmente ricco di qualità di cibo di montagna perché vede sempre più presente una RETE DI TERRE DI CULTURA DEL CIBO alpino cioè di cibi biologici, salubri oltre che piacevoli. Essa contiene un patrimonio di biodiversità troppo spesso sottovalutato e che invece offre qualità superiori dei suoi cibi connesse al limite naturale di tempo e di spazio della montagna alpina .

In questo ambiente di Tirolo, Sud Tirolo e Trentino possiamo assieme operare per favorire una cultura del cibo e rispondere alle attese di chi sa ricercare cogliere e narrare le differenze fra i frutti della qualità montana e quelli della produzione agricola industriale.

## *Scheda n.2*

### **Trasmettere saperi**

di Mario Moscato

La cultura per la qualità del cibo è parte della nostra identità e della nostra storia; dobbiamo trasmetterla alle nuove generazioni.

C'è necessità di educare ad un corretto rapporto con il cibo ma soprattutto ad evitare gli sprechi.

Imparare a mangiar bene significa volersi bene. E' sin da piccoli, iniziando in famiglia e proseguendo a scuola, che si costituisce un percorso di educazione alimentare.

Mangiare bene è un atto d'amore verso sé stessi e verso gli altri e come tale va coltivato nel tempo.

Importante è insegnare a sperimentare, a provocare curiosità verso il cibo e a variare. L'alimentazione deve apportare energia necessaria per il sostegno e l'accrescimento dell'organismo. "L'educazione è responsabilità individuale e collettiva, comune e prossima, da assumere ed esercitare nella scuola e nella politica, nelle associazioni, nelle cooperative, nei centri culturali, nelle famiglie o in altri contesti. È importante ritrovare e alimentare il ruolo della comunità come garante della trasmissione di tutti i saperi legati alle culture materiali e sociali. Tra queste la cultura dell'alimentazione".

Come dal manifesto di Slow Food, l'educazione è un piacere, una occasione ludica e conviviale in cui sentirsi bene e vivere la leggerezza.

Ben consapevoli che l'educazione e la formazione delle nuove generazioni oggi non può più essere esaurita solo dalle istituzioni, riteniamo che sia necessaria una offerta formativa più ampia che coinvolga in modo sinergico anche gli altri soggetti attivi sul territorio.

Pertanto da educatore mi propongo come componente alla costituzione di questo nuovo gruppo di lavoro, col quale condividere pensieri ed opere per arrivare, grazie anche agli strumenti che Slow Food Italia ha già messo a disposizione per noi, ad una educazione "Buona, Pulita e Giusta". Fumetti, laboratori del gusto, interventi in mensa, percorsi all'educazione sensoriale, guide per insegnanti, alunni e genitori, orti scolastici, saranno realizzati per portare avanti un progetto educativo per disegnare un nuovo futuro.

## *Scheda n.3*

### **I cuochi dell'alleanza**

di Paolo Betti

1. Formazione dei Ristoratori Ecoristoratori del Trentino facendo conoscere i prodotti a filiera corta trasformazione e il racconto da parte dei propri dipendenti.

Collabora Trentino Ecosolidale, Provincia di Trento, Cuochi Alleanza Trentino Alto Adige – Südtirol.

2. Alleanza tra cuochi che aderiscono al progetto dall'Italia ma anche dall'estero.

In varie forme si faranno degli scambi di materie prime Presidi, Prodotti dell'Arca, Comunità del cibo

3. Si sta lavorando per creare un gruppo più unito, collaborativo, soprattutto all'interno delle proprie condotte di appartenenza.

*Scheda n.4*

**Proposte per una diversa agricoltura**

di Giuliano Beltrami

1. Pulizia dei Presidi, per mantenere comportamenti etici.
2. Rapporti stretti con la scuola per diffondere fra i giovani la cultura di Slow Food (cibo, territorio, ambiente...).
3. Organizzazione/partecipazione ad eventi di informazione/riflessione sui temi cari all'Associazione (cibo, presidi, prodotti tipici...).
4. Conclusione lavoro per creazione Presidio razza Rendena.
5. Stimolo verso l'ente pubblico (Provincia, Comuni) per la promozione di politiche agro-alimentari tese a valorizzare le produzioni pulite.
6. Interventi puntuali sui mass media per promuovere i nostri contenuti.

*Scheda n.5*

**Proposte per la valorizzazione dei Presidi e un'alimentazione di qualità**

di Gianpaolo Gaiarin

1. Presidio razza Grigia. In questo momento riguarda il latte e i formaggi e sono rimasti solo due produttori trentini. È necessario valutare, se è possibile l'ampliamento ad altri produttori e l'estensione anche alla carne. Inizialmente al solo taglio. Il percorso dei prodotti lavorati risulta attualmente complesso e oneroso.
2. Presidio razza Rendena. A seguito del lavoro fin qui svolto sarà possibile a breve giungere a l nuovo Presidio. È necessario proseguire in un percorso di inclusione.
3. Rapporto dei Presidi e i prodotti dell'Arca con il territorio. Devono essere migliorati la loro conoscenza e la loro condivisione con i soci e con il territorio. Troppo spesso i produttori e i loro prodotti sono un corpo estraneo nel tessuto sociale e questo non aiuta a conoscere Slow Food.
4. È necessario ampliare i rapporti con territori limitrofi (ad esempio Euregio) per conoscere e condividere politiche agricole e alimentari.
5. È necessario elaborare delle linee guida riguardanti l'alimentazione, l'agricoltura da proporre/sottoporre ai candidati delle prossime elezioni. Ma anche ad enti che svolgono un ruolo importante sul territorio (ad esempio la Fondazione E. Mach).
6. I giovani in età scolastica e non solo sono poco informati/formati su tutto ciò che riguarda il "cibo" e sono invece estremamente condizionati da molti messaggi che passano sui social e in tv. È necessario migliorare questi percorsi di informazione/formazione utilizzando oltretutto gli strumenti classici anche quelli più nuovi e innovativi.