

Dagli anni della sua fondazione, Slow Food è cresciuto configurandosi come movimento internazionale a sostegno della cultura del cibo e del vino. Slow Food si contrappone quindi alla tendenza alla standardizzazione del gusto e difende la necessità di informazione da parte dei consumatori nel mondo. L'Associazione è stata fondata nel luglio del 1986 da Carlo Petrini, eletto presidente a Bra, in Piemonte. Nel tempo, Petrini ha dimostrato di essere leader carismatico e ambasciatore del Movimento Slow Food, per la diffusione di una nuova filosofia del gusto che coniuga piacere e conoscenza. Nel 1989 è stata creata a Parigi il Movimento Internazionale La chiocciola, emblema della lentezza, scelta come simbolo perché è un animale piccolo e prudente, con un'inagabile vocazione cosmopolita. La chiocciola di Slow Food è una sorta di amuleto contro l'ossessione del mondo moderno: la velocità alla quale l'associazione propone una risposta d'avanguardia che è quella di andare lento. La rete degli associati di Slow Food è suddivisa in sedi locali - che si chiamano Condotte in Italia e Convivia nel mondo - che organizzano periodicamente cene a tema, degustazioni di cibi, vino e birra, presentazioni di libri a tema enogastronomico.

#### Quali sono le iniziative che hanno distinto Slow Food nella difesa dei prodotti alimentari?

Nel 1996, è stata creata l'"Arca del Gusto" che ha permesso di rintracciare, attraverso la costituzione di una Commissione Scientifica cui partecipano studiosi, ricercatori, giornalisti ed esperti, i prodotti di qualità minacciati dall'omologazione industriale, dalle regole della grande distribuzione, dalle leggi iperregolative - in Italia e nel mondo. E' un'operazione - che continua nel tempo - di catalogazione dei sapori perduti o in pericolo di estinzione, ma ancora vivi e con reali potenzialità produttive e commerciali.

#### Avete creato anche i Presidi alimentari: di cosa si tratta?

I Presidi sono il braccio operativo dell'Arca, interventi concreti sul territorio che vanno a sostenere direttamente queste produzioni, aiutandole a trovare nuovi sbocchi sul mercato, mettendo a punto adeguati progetti di marketing e comunicazione. Insieme, l'Arca del Gusto e i Presidi sono una sfida culturale ed economica aperta a tecniche innovative, attenta all'evoluzione del gusto, capace di preservare il territorio dal degrado, di valorizzare antichi mestieri e di offrire occasioni di lavoro.

#### A Firenze, all'Accademia dei Georgofili, ha sede la "Fondazione Slow Food per la Biodiversità". Da cosa nasce l'idea?

La filosofia che guida le scelte di Slow Food è la stessa in ogni luogo - salvaguardare l'agricoltura sostenibile, la biodiversità e le identità culturali dei territori - ma nei paesi più poveri non è possibile reperire le risorse necessarie alla organizzazione di un Presidio. Slow Food si è dotato di questo strumento operativo. Il suo obiettivo principale è reperire

“ Carlo Petrini, fondatore dell'associazione, parla della lotta contro la moderna ossessione della velocità ”

# Slow Food



Va salvaguardata l'agricoltura sostenibile, la biodiversità e le differenti identità culturali dei territori. A Natale un altruismo legato all'umana provvidenza

## Vogliamo essere i guardiani del gusto

le risorse per finanziare i Presidi e l'Arca del Gusto, garantendo la massima trasparenza gestionale e la deducibilità fiscale che la legge concede a questo tipo di organismi.

#### Uno dei progetti più recenti di Slow Food riguarda i Presidi internazionali, nati sull'esperienza italiana. Quali vantaggi hanno le popolazioni interessate?

I Presidi sono forme di ausilio diretto per le comunità produttive. Poniamo particolare attenzione al Sud del mondo, ma non accettiamo la logica dell'assistenzialismo. Studiamo la complessità del Paese nel quale interveniamo, valutando la diversità economica ambientale e finanziaria. Nel caso nostro sarà impor-

#### Una rete mondiale di 80mila soci nel nome del cibo di qualità

I soci Slow Food a livello mondiale sono circa 80mila. Sono attivi oltre 700 Convivia in più di 50 paesi, comprese le 350 Condotte in Italia, dove Slow Food conta circa 40mila iscritti. Sedi nazionali sono aperte in Germania, Svizzera, Stati Uniti e più recentemente in Francia (per un totale di circa 28mila soci). Il legame tra i soci è garantito dal sito Internet [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it) (nella versione in-

glese [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com)) che propone iniziative più importanti e, oltre a essere la finestra del movimento sul mondo, assicura un link diretto a tutti e per tutti gli associati. Il cuore del sito è Slowweb, testata quotidiana on-line con notizie e articoli curati da giornalisti ed esperti enogastronomici di tutto il mondo. Ogni associato riceve anche la rivista "Slow, messaggero di gusto e cultura".

tante anche l'aspetto agronomico e zootecnico. Solo così riusciamo a porre le basi per salvare prodotti alimentari a rischio scomparsa, riuscendo a dare continuità alla produzione. Siamo partiti dall'esperienza italiana, seguendo due elementi fondamentali: rispetto per la biodiversità degli alimenti e dignità per chi lavora. La scelta fatta al congresso di Napoli di mettere in risalto la figura del contadino è fondamentale per il futuro del progetto per sviluppare.

#### Cibo e solidarietà: come è possibile concretizzare tale espressione?

Come diceva un grande poeta americano, mangiare è un atto agricolo. Questo comporta il rispetto degli alimenti, attraverso un'

attenzione alla stagionalità, concetto che va contro che va contro ogni tipo di forzatura. Tutto questo fa parte integrante di un nuovo modo di concepire il cibo e permette di solidarizzare con il mondo agricolo sia vicino che quello lontano e meno fortunato. Slow Food ha poi messo in pratica, attraverso il cibo, esempi concreti di solidarietà: penso all'"Pranzo di Babette", dove grandi cuochi sono andati a cucinare all'interno di ospizi e case di cura, oppure alle Tavole Fraterne, dove il ricavato delle cene organizzate con prodotti alimentari di nazioni in via di sviluppo finanziava progetti di collaborazione.

#### Si parla molto di consumo responsabile: come è possibile attuarlo?

Attraverso il principio della moderazione, pur nel rispetto della qualità assoluta del cibo. L'abbondanza, lo sperpero determinano scelte agricole che non sono rispettose del mondo contadino. Si deve attuare un cambio dei costumi tipici del gourmet classico, crapulone ed ignorante della fatica esistente per riuscire a produrre quanto lui mangia. Un consumo consapevole valorizza anche le economie agricole locali, permettendo ai prodotti alimentari di risultare maggiormente apprezzati.

#### Quali sono i principali progetti che riguardano Slow Food nel 2004?

La scadenza più importante è sicuramente quella del Salone del Gusto, che si svolgerà a ottobre a Torino. L'obiettivo è quello di portare 5000 contadini sotto gli occhi dell'opinione pubblica, per far capire chi sono i veri protagonisti del nostro rapporto quotidiano con il cibo. Negli interventi, nei convegni e in tutte le occasioni in cui sarà possibile affrontare l'argomento vorremmo focalizzare fino in fondo l'umana provvidenza, che caratterizza la nostra ragion d'essere. Quello che cerchiamo di mettere in pratica, in fondo, parte proprio dal rispetto per chi lavora e quindi anche per la difesa dell'ambiente. In questa logica è da segnalare anche il nuovo salone del pesce, che si svolgerà a Genova dal 4 al 7 giugno denominato "Slow Fish", nel quale affronteremo un concetto particolarmente innovativo, quello della pesca responsabile, che deve portare alla valorizzazione di ogni tipologia di pescato, nel rispetto del mondo marino.

#### Come festeggerà il pranzo di Natale del 2004.

Molto semplicemente ed in maniera tradizionale, seguirò il sano e vecchio detto di passare Natale con i tuoi, vivendo appieno il senso laico di questa festività, che possiede valori importanti che noi laici sentiamo anche nostri e sfruttiamo, perché antropologicamente siamo da questa parte del mondo. Oltre che il pranzo, vorrei che in queste festività ci si riuscisse a dare un'occhiata intorno, con particolare attenzione al mondo degli anziani. Ognuno nel suo piccolo fare qualcosa, non amo invece la carità pelosa, preferisco chi riesce ad esprimere la propria personalità altruista rispetto al vissuto che c'è attorno. Un altruismo legato all'umana provvidenza, che mi fa sentire sempre di più orgogliosamente laico.

**6-7/12/2003** **Piazza dei Balocchi**  
promosso da Telefono Azzurro

**13-14/12/2003**  
**20-21/12/2003**  
in Piazza Garibaldi

Il 6-7 "L'albero azzurro"  
Il 13-14 "Disegniamo Natale"  
Il 20-21 "Arriva un Babbo Natale"

Animazione, saltimbanchi, momenti di spettacolo coinvolgendo i più giovani. Giostra e Zucchero Filato.

**6-7/12/2003** **Trenino Turistico**  
**13-14/12/2003** **La Città dei Balocchi 2003**  
**20-21/12/2003**  
parcorso: Via Garibaldi verso Piazza Aranci, Via Alborea, Piazza Martana, Via Bestrice, Piazza Aranci, Largo Matteotti, Viale E. Chiesa, Piazza Garibaldi

Il Trenino Turistico effettuerà dei circuiti nel centro storico di Massa riservati ai bambini ed agli adulti ospiti de "La Città dei Balocchi", offrendo una visione della città resa ancora più magica dall'atmosfera del Natale.

Partenze: ore 17,45; 18,15; 18,45. Le corse sono gratuite.

**6/1/2004** **La Calza della Befana Azzurra**  
in Piazza Mercatino  
promosso da Telefono Azzurro

**7/12/2003** **Mercato Natalizio ambulanti**  
promosso da Comune di Massa  
**14/12/2003**  
**21/12/2003**  
in Piazza Matteotti e Via Cavali

**7/12/2003** **Mercato Artigianato**  
e dal 13 al 24/12/2003  
promosso da F.A.S. Marchi Crani-Art  
in Via Garibaldi, Via Papa Fabbrica e Piazza IV Novembre (Stazione)

dal 13 al 24/12/2003  
in Piazza Fontchi

dal 13 al 24/12/2003  
in Piazza Fontchi

dal 13 al 24/12/2003  
in Piazza Fontchi

**6-7/12/2003** **Stand Gastronomici**  
**13-14/12/2003**  
**20-21/12/2003**  
in Via Zappi

**6/1/2004** **La Befana al mercatino**  
in Piazza Garibaldi  
promosso da F.A.S. Ambulanti

dal 6/12/2003 al 6/1/2004  
in Piazza Martana  
**Presepe**  
promosso da Connesadri Via Bestrice

**7/12/2003** **L'Arte in Vetrina**  
**14/12/2003**  
**21/12/2003**  
in Via Bestrice

dal 13 al 23/12/2003  
in Piazza Mercatino e Via Bestrice  
**La Piazza, La strada, L'Arte, La Cultura**  
promosso da Casa Editrice, F.A.S. Aperta e Acc. Pittori Aperta

dal 13 al 23/12/2003  
in Piazza Mercatino  
**Natale con un libro**  
promosso da La Torre Aperta

**14/12/2003** **Un Sorriso a Quattro Ruote**  
in Piazza IV Novembre (Stazione)  
promosso da A/S, G.S.C. e W.U.I.

**21/12/2003** **La Moda e l'Arte: Sfilata di moda in strada**  
in Via Bestrice  
promosso da Connesadri Via Bestrice e Piazza Mercatino

**6/1/2004** **La Befana arriva dal Mare**  
Loc. Ponte Marina di Massa  
promosso da Centro SUB-Ambifero

**NATALE IN CITTÀ**

IL COMUNE DI MASSA VI AUGURA BUONE FESTE E VI INVITA A RISCOPRIRE IL CENTRO STORICO

Comune di Massa

**in Via Mercato nei giorni antecedenti la festa dell'Epifania si svolgerà il mercatino ambulante dei dolci e giocattoli.**

**in Zona Centro Città sita a Mare della Via Aurelia l'Associazione Vivere Massa sarà presente su strade e piazza con i propri Operatori (ONLUS) per truccare i bambini a scopo ludico.**