

SLOW MELLINA

N. 1 febbraio 2007

Newsletter della Condotta Slow Food di Vigevano e Lomellina



SOMMARIO PAG.

Dire, fare, comunicare 1

Carlin Petrini al BIOFACH 1

Manifesto sul sistema agroalimentare italiano 2

Giro d'Italia, (non competitivo) sull'olio Extravergine laboratorio del gusto 2 / 3

Maiale 100% - pranzo di condotta 3

Dire, fare e comunicare!!

cari amici,
da questo mese inauguriamo un nuovo modo di farvi arrivare le notizie che riguardano l'Associazione e la nostra Condotta.

Sono due le iniziative importanti riguardanti la comunicazione che il Comitato di Condotta sta portando in porto: la **newsletter** (che ricevete per la prima volta come numero di prova) e il **sito internet di Condotta** (www.slowfoodlomellina.com) che ha visto la luce a febbraio 2007.

Ma parliamo della newsletter, che vogliamo sia uno strumento agile per diffondere le notizie. Tutti i soci dotati di posta elettronica la riceveranno nel formato PDF, a colori, eventualmente stampabile.

Chi non è dotato di posta elettronica, la riceverà in formato cartaceo bianco e nero, solo quando vi saranno riportate le iniziative di condotta.

Nella newsletter troverete, come già detto, gli avvisi delle iniziative della Condotta ma anche notizie, comunicati, articoli ecc. che riguardano l'associazione nazionale, gli appuntamenti enogastronomici più importanti organizzati da altre condotte, richiami di articoli di stampa importanti riguardanti Slow Food o il settore alimentare più in generale.

Non sarà, tanto per capirci, un giornale di approfondimento, per questo abbiamo già due riviste una nazionale ed una internazionale. La nostra newsletter sarà un notiziario, nel quale saranno riportati gli indirizzi internet dei siti nei quali, chi è interessato può approfondire la notizia.

Ovviamente è un'iniziativa che avrà bisogno di una fase di rodaggio per diventare veramente interessante, ed è per questo che sollecitiamo anche la collaborazione di quei soci che hanno voglia di partecipare più attivamente alla vita della condotta. Chi è interessato può contattare il sottoscritto.

Per terminare una considerazione sul nome: SLOWMELLINA. L'etimo indica di per sé la missione: essere la voce e mettere in luce gli elementi identitari di una terra slow che, purtroppo, non sa ancora di esserlo.

Saluti slow a tutti.

Il fiduciario Daniele Naranzoni

L'agricoltura non può servire due padroni

Carlo Petrini interviene al BIOFACH di Norimberga, Salone Internazionale del biologico

«L'agricoltura non può stare al servizio di due padroni. Non può essere soggetta alla conservazione di un ambiente integro e all'economia di mercato nello stesso tempo. Come per Arlecchino, può finir male», così Carlo Petrini alla Biofach di Norimberga, durante il discorso tematico di apertura della grande fiera internazionale del biologico, alla presenza del Commissario europeo all'agricoltura Mariann Fischer Boel.

«Il termine economia contiene nella sua etimologia la parola oikos, casa. L'economia dovrebbe governare e amministrare la casa dell'umanità, il mondo. L'economia di mercato ha rovinato la casa dell'umanità, portandoci sull'orlo di disastri irreparabili. L'applicazione delle sue regole all'agricoltura ci obbliga oggi ad affrontare gravi conseguenze: la fertilità dei suoli è ormai compromessa, si spende più energia per coltivare e allevare di quella che si riesce a produrre come calorie, il cibo è innegabilmente meno buono di un tempo, l'ambiente rurale non è più salubre, ma inquinato e pericoloso per chi vi abita, i contadini e le donne continuano a essere espulsi dalla terra» ha esordito Petrini.

«Lo dico chiaramente a tutti i governanti assenti e presenti» ha continuato il presidente di Slow Food, notando l'assenza dei Ministri dell'agricoltura italiano e tedesco, rappresentati dai rispettivi Sottosegretari. «Le idee di progresso che applicano i sistemi dell'industria all'agricoltura si sono rivelate false. Oggi l'ultima grande bugia è quella relativa agli ogm, che si fa avanti in nome di una malintesa modernità. I consumatori rifiutano gli ogm e quindi in Europa non deve passare nessuna legge che consenta di avere una soglia di tollerabilità di ogm nel biologico. Tolleranza zero deve essere la parola d'ordine. Se oggi si chiedesse con un referendum ai cittadini europei il loro parere, la percentuale di coloro che rifiutano gli ogm sarebbe schiacciante. La politica deve ascoltare la voce del suo popolo».



18 ASSOCIAZIONI FIRMANO IL MANIFESTO PER IL SISTEMA AGROALIMENTARE

LE ASSOCIAZIONI CHE HANNO SOTTO- SCRITTO IL MANIFESTO

SLOW FOOD ITALIA
COLDIRETTI
CONFED. IT. AGRICOLTORI
ASSOBIO
AIAB
WWF
LEGAMBIENTE
CONSIGLIO DIRITTI GENETICI
CONFARTIGIANATO
CNA ALIMENTARE
ORDINE DEI BIOLOGI
ADUSBEF
CODACONS
FEDERCONSUMATORI
VAS
SOC. DI ECONOMIA AGRARIA
COOP ITALIA

Il manifesto *L'agroalimentare cuore strategico dello sviluppo* raccoglie per la prima volta tutti gli attori che hanno a che fare - studiano, producono, lavorano, vendono - con un settore economico che vale 180 miliardi di euro (15% del Pil): Coldiretti, Cia, Aiab, Codacons, Federconsumatori, Legambiente, Assobio, Verdi ambiente e società, Wwf, Coop Italia e la nostra associazione Slow Food.

«L'obiettivo è quello di riportare l'agroalimentare e l'agricoltura al centro dello sviluppo. E' tempo che il settore torni a ricoprire un ruolo centrale nel nostro paese, l'unico modo di mettere l'Italia e l'Europa in condizione di non subire la globalizzazione unipolare, ma di farsi promotrici di una globalizzazione multipolare con la valorizzazione delle risorse autoctone».

«Gli ogm sono inaccettabili perchè economicamente non convenienti» si legge nel manifesto, perchè in un paese il cui territorio è frastagliato e diverso, le aree collinari e montane superano il 75%, e dove 5800 su 8000 comuni hanno meno di 5000 abitanti, «la produzione su piccola scala non è un miraggio, ma una realtà. Non c'è spazio per le monoculture sempre più omogeneizzate e per gli ogm».

La questione è di stringente attualità, visto che la Commissione europea ha appena proposto di introdurre nei prodotti biologici una soglia dello 0,9% di contaminazione ammissibile. Questo è il motivo per cui la coalizione *Liberi da ogm* ha incontrato a Roma Paolo De Castro, Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e l'ex ministro Alemanno.

L'opinione dei firmatari del manifesto è che il governo debba opporsi all'emendamento Ue che ammette la contaminazione e nello stesso tempo trovare alleanze vincenti con i governi di altri paesi come Austria, Francia e Germania.

INIZIATIVE DI CONDOTTA INIZIATIVE DI CONDOTTA INIZIATIVE DI CONDOTTA INIZIATIVE DI CONDOTTA

LABORATORIO DEL GUSTO

GIRO D'ITALIA CON GLI OLI EXTRA VERGINE

MARTEDI' 27 FEBBRAIO 2007 - PRESSO "CASA DI NADIA"
CORSO TORINO 57—VIGEVANO
tel. 0381 311605

Martedì 27 febbraio si terrà un laboratorio del gusto sull'olio extra vergine d'oliva.

Relatore della serata sarà Silvano Formigli di Selezione Fattorie srl di Montespertoli, che abbiamo già conosciuto ed avuto modo di apprezzare in passato durante una bella serata all'ex locale Sale e Pepe.

Silvano Formigli, durante il corso della serata ci accompagnerà in un metaforico Giro d'Italia (rigorosamente non competitivo), durante il quale ci farà conoscere gli oli extravergine della maggior parte delle regioni italiane, dal Lago di Garda fino alla Sicilia, in diverse cultivar.

Il programma della serata prevede anche la presentazione degli aspetti culturali, produttivi e legislativi che riguardano la produzione dell'olio,

Segue a pagina 3





Segue da: Giro d'Italia con gli oli extravergine

per imparare a conoscere ed apprezzare meglio questo importante prodotto dell'agricoltura italiana.

Dopo la presentazione, in tavolate dell'amicizia, i commensali degusteranno, nelle due principali tipologie di olio morbido e saporito, gli extravergine regionali passandosi le bottiglie di tavolo in tavolo ed accompagnando il tutto con

- **Pane toscano**
- **Foglie di polipo**
- **Zuppa di piselli secchi spezzati**
- **Cacioricotta di capra dell'azienda agricola l'Arenaro**
- **Molana—formaggio di Cima Colletta a latte crudo da vacche al pascolo**

La serata terminerà in dolcezza con **cantucci e Vin Santo Toscano**,

Costo per soci Slow Food euro 25,00 non soci euro 28,00

Le prenotazioni verranno raccolte direttamente dall'amica Nadia:

tel. 0381 311605 — nadia@testadario.com

INIZIATIVE DI CONDOTTA INIZIATIVE DI CONDOTTA INIZIATIVE DI CONDOTTA INIZIATIVE DI CONDOTTA



Maiale cento per cento

Tutti a tavola con il porcello grasso della Condotta

Anche quest'anno nel prossimo gruppo d'acquisto di marzo, di cui a breve riceverete la lista dei prodotti consigliati, avremo i nostri salami in distribuzione; i salami crudi invece saranno in prenotazione e verranno distribuiti a fine maggio, una volta giunti a stagionatura adeguata.

Nel frattempo vogliamo rispettare la tradizione che vuole che del maiale nulla si butti e si faccia festa dopo il suo "sacrificio". Per questa ragione Vi invitiamo al pranzo di Condotta che si terrà

DOMENICA 4 MARZO alle ore 13,00

Presso il Ristorante **LA CORTE** in Vigevano — Via del Popolo 13

Lo chef Aldo Gallo ci proporrà il seguente menu:

Per iniziare:

Salumi cotti,
Crema di fagiolini dell'occhio
Purè verde
Stufato di verze agre
Finanziera del maiale in timballo
di mais ottofile

Primo :

Risotto con pasta di salame
e castagne caramellate

Secondo:

La Lonza al punto rosa su crema di patate e
carote, salsa di pasta di salame e alici

Dolce

Zabaglione "GRITTI" calde al caffè

Vini

Vini Rossi "Tre Bicchieri"

Costo: per i soci Slow Food euro 32,00 non soci euro 35,00

Prenotazioni presso il Fiduciario Daniele Naranzoni tel. 338 288662

mail : slowfoodvigevano@infinito.it