

SLOW MELLINA

N. 2 maggio 2007

Newsletter della Condotta Slow Food di Vigevano e Lomellina

I prossimi appuntamenti

GIOVEDÌ 24 MAGGIO

Ristorante **TORRE**
Razze bovine da carne a confronto
(all'interno programma dettagliato)

Giugno 2007

A Bellagio per il pesce d'acqua dolce
(seguirà lettera con programma dettagliato)

SETTEMBRE 2007

A Castelletto Ticino
Festa di Slow Food di Lombardia e Piemonte per recuperare l'Ultima peschiera sul fiume Ticino

OTTOBRE 2007

Premio amico del territorio
(seguirà lettera con programma dettagliato)

The black way (La strada nera)

Prima l'inceneritore, discariche, centrali varie, poi raddoppio del "termodistruttore", ancora discariche e finalmente eccola: una autostrada anche per noi lomellini, che non ne sentivamo la mancanza.

E' questa dunque la Lomellina del nostro futuro? Davvero siamo destinati ad ospitare il peggio delle iniziative economiche che altri rifiutano?

L'idea di "sfregiare" così irrimediabilmente, con un nastro d'asfalto nero lungo 68 km, un territorio verde dalla vocazione fortemente agricola, che nel tempo ha mantenuto, fortunatamente, la sua integrità territoriale è un peccato che non può passare sotto silenzio.

Le ragioni di una contrarietà a questa opera sono già state abbondantemente trattate anche da altre associazioni, quindi non è il caso di soffermarsi ma di invitare alla lettura di quanto è già stato scritto. Nel nostro sito www.slowfoodlomellina.com sono presenti una serie di collegamenti che permettono di farsi una idea precisa in proposito.

Vogliamo invece sottolineare il disegno strategico che questa proposta comporta, un disegno che offende il territorio invece di tutelarlo, che lo svende alle peggiori iniziative imprenditoriali invece di proteggerlo e valorizzarlo.

Il Territorio è il patrimonio di famiglia che abbiamo in custodia temporanea, abbiamo il dovere di riconsegnarlo integro a chi verrà dopo di noi e la parsimonia dovrebbe essere la musa ispiratrice per trarne da esso dei frutti. Così agirebbe il buon padre di famiglia.

Ma come si sa non abbiamo più da tempo "buoni padri di famiglia", solo padroni che, da Roma o Milano non fa differenza, decidono sopra le nostre teste in modo inappellabile. Se non è protervia questa, certamente è arroganza.

Arroganza politica.

Una scelta a difesa del territorio

Forse può sembrare strano che un'associazione gastronomica quale noi siamo, si schieri e si pronuncii in senso contrario alla realizzazione della autostrada Broni - Mortara ed aderisca al Coordinamento delle Associazioni contrarie a questa infrastruttura.

Ci pare, al contrario una scelta doverosa per chi, come noi di Slow Food, ha fatto della difesa dei territori uno dei suoi cavalli battaglia, non solo in senso gastronomico.

Il percorso che Slow Food ha compiuto a partire dagli esordi (1986) in difesa dei prodotti tipici, della qualità alimentare, della biodiversità, ci ha portato a nuove consapevolezze ed a una nuova visione della gastronomia (neogastronomia), visione che abbiamo sintetizzato nella definizione di Buono, Pulito e Giusto. Quindi qualità, sostenibilità ambientale, etica della produzione.

La nostra è una scelta in difesa del "terroir lomellino", cioè di quell'insieme di territorio geografico, vocazioni agricole ed industria leggera, ecosistemi ambientali di rara bellezza, che non vogliamo siano compromessi dall'inseguimento di un modello di sviluppo che mostra ogni giorno di più la sua insostenibilità.

Sommario

PAG.

The black way 1

Una scelta a difesa del territorio 1

Le ragioni del sì e del no 2

L'autostrada Broni—Mortara 2

Per una Lomellina sostenibile 2

Cena di condotta : razze bovine a confronto 3

Difendiamo l'etichetta 4

Autostrada Broni - Mortara

Di Carmine Di Palma

Dopo aver letto le prossime righe andate su www.slowfoodlomellina.com e cliccate su Territorio. Tracciate quindi una linea che va da Travacò a Rosasco e immaginate di percorrerla come piace a noi, con calma, osservando risaie, fontanili, boschi umidi (i mareschi), dossi, boschi planiziali, garzaie, rifugi faunistici: tutto quanto caratterizza la nostra terra.

La Lomellina, infatti, più che dalla sua storia politica, amministrativa e economica, è definita dalle sue particolarità agricole, ambientali, culturali.

Ora la linea che avete tracciato è lunga circa 50 km, larga circa 100 metri, con una cinquantina di sovrappassi e sottopassi, più gli svincoli, i raccordi ecc. ecc. Decine di migliaia di metri cubi di cemento e asfalto. In nome del progresso, dicono. Ma queste sono cose già dette e viste. Noi siamo slow, e ci piace pensare che ci venga risparmiato, per esempio, lo scempio della campagna tra Padova e Mestre, o delle zone intorno a Milano.

Per fortuna la Lomellina non è ancora compromessa: è una delle poche risorse del territorio di tutta la valle padana e certamente un unicum in Lombardia. Pensiamo a un tipo di sviluppo per cui il capitale da cui partire sia il territorio, l'ambiente e l'agricoltura. In breve: l'identità culturale del territorio come risorsa. Un capitale non da sfruttare, ma da preservare per noi e per chi verrà dopo.

Le ragioni del SI

Le paroline magiche dei fautori del si sono: sviluppo, progresso, opportunità, traffico scorrevole ecc. ecc. E' istruttivo leggersi al riguardo il verbale della sessione conclusiva della Conferenza dei Servizi del sette febbraio scorso. Molti amministratori locali si sono battuti per avere il casello autostradale sotto casa, convinti che ciò comporti benefici per la propria comunità. Ma andiamo con ordine.

La Regione Lombardia

dice che l'opera è necessaria per ragioni di viabilità e l'autostrada è necessaria ad "Integrazione del sistema transpadano". Nel piano di realizzazione delle grandi direttrici Est-Ovest, Barcellona - Kiev, dice l'assessore Moneta, "La Broni-Mortara rappresenta un'importante occasione di rilancio dei territori lombardi".

I costruttori.

L'autostrada lomellina è fortemente voluta da Infrastrutture Lombarde S.p.A., società Pirelli per le grandi costruzioni, da Sabrom S.p.A., società promotrice dell'opera, dalla Provincia di Pavia e dall'Unione Industriali di Pavia, che ha commissionato lo studio di fattibilità. Le loro ragioni sono evidenti: i costruttori vogliono costruire.

Gli enti locali e le associazioni industriali,

sia pure con varie precisazioni, accettano questo progetto come opportunità di sviluppo. Trenta soggetti sui trentasei, con diritto di voto, hanno votato "si" alla Conferenza dei Servizi.

Le ragioni del NO si possono così sintetizzare:

"L'autostrada Broni-Mortara comporterebbe una drastica trasformazione del paesaggio ed una perdita dei riferimenti culturali e territoriali locali e quindi una perdita dell'identità locale, un notevole aumento delle superfici urbanizzate, un aumento delle attività produttive ad alto impatto ambientale e paesaggistico e, dunque, un incremento delle problematiche sociali legate a processi di deterritorializzazione.

L'autostrada Broni-Mortara comprometterebbe definitivamente, forme alternative (sostenibili) di economie locali (turismo rurale, naturalistico e culturale, agricoltura di qualità, multifunzionalità del comparto agricolo)." (da: <http://www.terradilomellina.it>)

Il traffico.

Viene contestato lo studio sui flussi di traffico. L'autostrada sarebbe un doppiopista della Torino Piacenza, dalla quale scorrerebbe in parallelo a pochi chilometri di distanza. Non risolverebbe gli annosi problemi del traffico locale: ex statale 494, quella dei Cairoli Mortara Pavia, e così via. Sarebbe comunque a pagamento, 14,68 eurocent al chilometro per le autovetture e 23 eurocent al chilometro per i camion, tariffe esose.

Lo scempio urbanistico.

Milioni di metri cubi di asfalto e cemento a sei corsie per una lunghezza di 68,780 km, con uno sviluppo in rilevato di 57,260 km, in trincea di 1,500 km ed in viadotto di 10 km.. Ad Alagna, ad esempio, l'autostrada passerà a circa 300 metri dalle case, a Redavalle le cascine saranno praticamente accerchiate... e a San Martino l'autostrada passerà a soli 30 metri dalle case

L'ambiente. Ecco cosa dicono le associazioni ambientaliste.

La Lomellina risulterà tagliata in due proprio in corrispondenza della "fascia delle garzaie": una fila di piccole oasi naturali risparmiate all'agricoltura intensiva in cui può riprodursi la garzetta o airone bianco. Quelle maggiormente danneggiate saranno la garzaia di cascina Isola (Langosco) e quella di cascina Vermesca (Sant'Angelo Lomellina). Oltre alle garzette (airone bianco) sopravvivono specie protette come l'airone cinerino ed una quantità notevole di biodiversità da preservare.

Per una Lomellina sostenibile

di Gian Paolo Sedino

Alberto Cazzani, vicepresidente riconfermato dell'Unione Industriali provinciale, nell'Informatore di giovedì 12 aprile affermava che lo sviluppo di Vigevano e della Lomellina è penalizzato dalla carenza di infrastrutture viarie e ferroviarie efficienti sulla direttrice che da Mortara porta a Milano e Malpensa. Il rappresentante degli industriali vigevanesi vedrebbe volentieri uno sviluppo basato sull'eccellenza (calzature e macchine) e sulla ricerca polisetoriale attraverso progetti di formazione post universitaria. E rilancia l'idea di ospitare l'attività di ricerca presso "un restaurato ed efficiente Colombarone della Sforzesca, un segnale per sottolineare la continuità tra il genio leonardesco e la creatività italiana, che ci caratterizza in tutto il mondo".

Giancarlo Abelli, potente e temuto assessore regionale, sponsorizza in modo plateale il progetto (già in stato avanzato) di un'autostrada regionale che va da Broni a Mortara e poi a Vercelli tagliando letteralmente in due parti la Lomellina: senza entrare

nel merito dei costi (enormi) e dei benefici (quali?) per ora ci basta evidenziare l'assoluta incongruenza fra le necessità di Cazzani e gli sperperi di Abelli.

Nella Provincia Pavese di martedì 10 aprile, Denis Artioli dà ampio risalto alla classifica della raccolta differenziata fra i comuni della Lomellina che vede Gropello Cairoli al 1° posto, Garlasco all'8°, Vigevano al 25° e più in basso ancora Mortara, Gambolò, Mede, Cassolo, etc.

Gropello, che gestisce porta a porta e ricicla la plastica, la carta, e il legno mentre per il vetro, l'alluminio, le pile e i medicinali ci sono i contenitori sul territorio, è fuori dal CLIR e non ha aumentato la TARSU, Vigevano l'ha appena aumentata del 8,5%.

A Parona si stanno facendo i collaudi della seconda linea del Termo approvata due anni fa, nonostante la forte opposizione di buona parte della popolazio-

ne lomellina, dalla Regione Lombardia. Il Termo sarà fra breve in grado di ricevere e "trattare" più di 350.000 tonnellate l'anno di rifiuti indifferenziati, cioè molti di più di quelli che l'intera provincia oggi produce; è ovvio quindi che dovrà ricevere molti rifiuti da altre province o regioni italiane che bruceranno a Parona generando fumi pericolosi, ceneri tossiche e altri rifiuti non riciclabili (compost inquinato) che andranno in altre discariche (Galliavola?) dentro e fuori dalla Lomellina. Il Termo è finanziato con denaro pubblico (CIP 6) come se fosse una fonte di energia rinnovabile e pulita.

Abbiamo riportato brevemente due esempi di "sviluppo" riguardanti le **infrastrutture di comunicazione** e la **gestione dei rifiuti** che sono fortemente contrastanti nelle loro forme realizzative: lasciamo ai lettori l'arduo compito di qualificare la "sostenibilità" degli esempi qui riportati, riservandoci di continuare il percorso attraverso i chiaroscuri della nostra amata Terra di Lomellina.

Razze bovine da carne a confronto

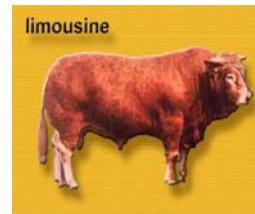
Piemontese



Cascine Orsine



Limousine



presso – Ristorante TORRE – via Merula, 39 - Vigevano

Giovedì 24 maggio ore 19,45

Cari amici ,

dopo Slow Fish e l'appuntamento con il **pesce sostenibile**, per riprendere la nostra attività associativa gli amici del Gruppo d'Acquisto ci propongono una bella iniziativa dedicata alla **carne sostenibile**: la degustazione comparata di tre razze bovine da carne diverse.

Come sapete noi tutti abbiamo potuto apprezzare la grande, straordinaria e per alcuni imbattibile, qualità della carne piemontese dell'associazione allevatori "La Granda". Le sfide però sono nel nostro DNA di slowfo-odisti curiosi, attenti e consapevoli e così, come l'anno scorso abbiamo sfidato la Pasta Cocco con altre paste artigianali (dove peraltro la Cocco ha vinto abbondantemente la sfida, chi c'era si ricorderà), quest'anno sfidiamo "La Granda": una vera "mission impossible".

Dunque il 24 maggio sottoporremo la razza piemontese a confronto, negli stessi tagli di carne e tipi di cottura, con i prodotti di altri due allevamenti che, sulla carta, si presentano altrettanto blasonati:

- L'allevamento biodinamico delle Cascine Orsine di Bereguardo, quanto di più biologico ci possa essere nell'allevamento, con tutta quell'attenzione che la biodinamica riserva ai metodi produttivi ed all'ambiente;
- L'allevamento biologico CANEDO di Romagnese, dove la razza da carne francese Limousine viene allevata con ben otto mesi di pascolo libero tra 800 e 1400 metri di alt. e dove l'alimentazione invernale è fatta solo con prodotti aziendali.

Naturalmente, nella migliore tradizione del gioco del piacere, che sempre riscuote tanti consensi tra i partecipanti, la degustazione sarà condotta alla cieca. Poi ciascuno complicherà la sua personale valutazione individuale di gusto e sarà quindi stilata la finale. Per finire sveleremo i prezzi.

Ecco dunque il menu della sfida:

Aperitivo di benvenuto
Carne cruda battuta a coltello
Ravioli del pin: a "culo nudo" o in brodo (preparazione di Nadia Vighi)
Bollito: cappello del prete
Confronto dei brodi
Manzo alla California (ricetta tipica lombarda non americana)
Dolci : torta di mele Virginia (ricetta tipica americana non lombarda)
Vini in abbinamento
"Aria condizionata se necessario....."

Costo di partecipazione per la serata: soci € 33,00 non soci 35,00

Il fiduciario raccoglierà le adesioni non oltre martedì 22 maggio 20

Daniele Naranzoni Tel: 0381 84737 - Fax:0381 70241 Cell: 338 2886662 - email: slowfoodvigevano@infinito.it

Alle ore 20,00 si terrà l'annuale assemblea prevista statutariamente.

Alle ore 20,45 si cena.



Difendiamo l'etichetta! Vogliamo conoscere l'origine dei prodotti che mangiamo



Firma questo appello, diffondilo e raccogli a tua volta firme a sostegno

La legge 204 (approvata il 3 agosto 2004) ha stabilito una fondamentale regola in materia di etichettatura dei prodotti agroalimentari, inserendo l'obbligo di indicare l'origine geografica ("prodotto in Italia"). **Una buona legge, generata da una iniziativa popolare promossa da Coldiretti, sostenuta da un milione e mezzo di firme e approvata in modo compatto dal Parlamento: una legge a tutela dei cittadini-consumatori e a beneficio degli stessi imprenditori agricoli.**

Questa legge rischia di venire drasticamente ridimensionata nella sua efficacia, per la pretesa necessità di allinearsi alle disposizioni dell'Unione Europea, la quale ritiene che riportare in etichetta l'origine degli alimenti sia di ostacolo al libero mercato e alla concorrenza.

Il disegno di legge comunitaria 2007, in discussione nel nostro Parlamento, prevede l'abrogazione di alcuni articoli che impongono l'apposizione della dicitura "italiano" sulle etichette dell'olio, della pasta, delle bevande, delle carni bianche e di altri prodotti tipici dell'agro-alimentare del nostro Paese: una minaccia gravissima per la qualità e la diversità della nostra alimentazione e della tanto evocata dieta mediterranea. Restano, per il momento, le indicazioni dell'origine di ortofrutta, latte fresco, pesce, carni bovine miele e uova (perché questi alimenti sono regolamentati da altre norme), ma non possiamo nascondere la preoccupazione che presto anche questi prodotti possano subire le medesime disposizioni o veder indebolita l'azione di controllo.

Per questo motivo **Slow Food e Coldiretti chiedono ai parlamentari italiani di tutti gli schieramenti politici di difendere il lavoro che il Parlamento stesso ha fatto con l'approvazione della legge 204, e di intraprendere una decisa azione** Collegamento a Postaselectronic.it **a tutti i paesi dell'Unione Europea, a difesa delle identità agro-alimentari.**

Le ragioni per difendere questa legge e opporsi risolutamente alla abrogazione dell'indicazione dell'origine sono molte:

- **perché** la proposta di abrogazione va in direzione opposta a quanto noi e le altre associazioni di imprenditori, di consumatori e di cittadini abbiamo fatto in questi anni per esaltare le caratteristiche tradizionali di tipicità e di qualità delle nostre produzioni agroalimentari;
- **perché** non è possibile che gli oltre 4000 prodotti tipici italiani possano tutti accedere a marchi europei onerosi e complessi quali DOP o IGP;
- **perché** l'Unione Europea continua a legiferare in merito a qualità e tipicità prestando attenzione unicamente alla conformità igienico sanitaria, ma consentendo di fatto vere assurdità gastronomiche quali aranciata senza una goccia di succo d'arancia, cioccolato con grassi diversi dal burro di cacao, pasta secca fatta con farina di grano tenero, prodotti con percentuali tollerate di OGM;
- **perché** non è giusto che si privilegino esclusivamente marchi e ricette, ovvero la tutela aziendale rispetto all'origine territoriale, dando corpo ancora una volta alle preoccupazioni di chi individua nelle strategie della UE la chiara volontà di premiare una filosofia produttiva industriale, standardizzata, che non tutela i territori, le tradizioni gastronomiche locali, l'agricoltura di piccola scala, la sostenibilità;
- **perché** l'indicazione d'origine garantisce la rintracciabilità e contribuisce alla prevenzione dei rischi di fronte alle emergenze sanitarie ed alimentari che si moltiplicano per effetto dell'aumento degli scambi commerciali a livello globale;
- **perché** l'indicazione d'origine rappresenta un valore per tutti i paesi, sviluppati e non, in quanto consente di esaltare le distintività dei diversi territori.

**RIVENDICHIAMO IL DIRITTO DI CONOSCERE LA PROVENIENZA GEOGRAFICA DEGLI ALIMENTI:
IL DIRITTO DI POTER SCEGLIERE IL PRODOTTO CHE PIÙ VALORIZZA QUALITÀ, TRADIZIONE E
IDENTITÀ, IL PRODOTTO CHE PIÙ CI PIACE E OFFRE GARANZIE DI BENESSERE E SALUTE.**

SU WWW.SLOWFOOD.IT E SU WWW.COLDIRETTI.IT FIRMA E SCARICA IL MODULO FIRME

5 x 1000 : biodiversità = 94105130481



Anche quest'anno, al momento della dichiarazione dei redditi, è possibile destinare il **5 per mille** delle imposte alla

Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus

Semplicemente riportando questo codice fiscale **94105130481** nello spazio apposito. Per sapere di più sulla Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus: <http://www.fondazioneSlowfood.it> E' una operazione importante, che non costa nulla, ma che può aiutare in maniera forte la nostra Fondazione.