

Slow Food formazione. Sei conferenze per parlare di ambiente

DI STEFANO BELTRAMINI

Non c'è più tempo, occorre cambiare. È questo il messaggio emerso dal seminario di tre giorni organizzato da Slow Food Italia a Pollenzo, nella sede dell'Università di Scienze Gastronomiche, il 30 e 31 marzo ed il 1° aprile scorsi. Sei conferenze su paesaggio, energia, clima, biodiversità, rifiuti, e una tavola rotonda finale hanno confermato - insieme ai molti interventi dei partecipanti da tutta Italia - che su ognuno di questi temi occorre una sempre più vasta mobilitazione, una conoscenza sempre più diffusa, l'esercizio di una decisa pressione di opinione verso chi è chiamato a decidere, regolamentare, far rispettare le decisioni prese. Dagli interventi che si sono succeduti appare chiaro che l'aspetto economico è solo una faccia della crisi che affligge il nostro mondo: il problema è molto più vasto e non può essere affrontato con le sole armi della finanza, delle politiche monetarie, continuando a orientare ciecamente le scelte verso una crescita che non ha più di che nutrirsi. "Negli ultimi 200 anni - ha rilevato l'autorevole climatologo Vincenzo Ferrara - abbiamo disseppellito una quantità enorme di sostanze carboniche che erano state seppellite in centinaia di milioni di anni, riportando nell'atmosfera una concentrazione di CO₂ pari a quella che caratterizzava l'epoca immediatamente successiva all'estinzione dei grandi sauri, circa 60.000.000 di anni fa." Questo è solo uno dei tanti dati preoccupanti emersi: intere zone desertificate di fatto (anche da noi, anche nella "verde" Pianura Padana) per consunzione e dissolvimento della parte organica del terreno; biodiversità minacciata; consumo di terra per fini edilizi, industriali, infrastrutturali (e speculativi); politiche dei rifiuti assurde e dispendiose; sprechi; parzialità ed inadeguatezza delle risposte alle diverse criticità.

Slow Food è parte in causa: non siamo un'associazione ambientalista, non un partito politico, ma abbiamo saputo cogliere nel nostro cammino - con leggerezza, come ha ricordato il Presidente Nazionale Roberto Burdese nell'intervento finale - l'importanza e la centralità del cibo, e abbiamo imparato a proiettare questa centralità in un orizzonte in cui tutto è in relazione con tutto. Dobbiamo adottare pratiche coerenti con quello che la nostra terra può dare, restituire futuro e non lasciare troppe tracce del nostro passaggio a chi verrà domani; occorre coniugare piacere ed impegno, scoprire il piacere dell'impegno a partire dal nostro oggi quotidiano: fare la spesa, relazionarsi con il prossimo, mettersi in gioco e a disposizione per progetti comuni - per istanze comuni, scegliere che mezzo di trasporto usare, quanto, in quanti, visitare un'azienda agricola e conoscere chi e come ci lavora, coltivare un orto, privilegiare quando è possibile ciò che è vicino, conoscere il proprio cibo, aprire o chiudere un rubinetto, accendere o spegnere la luce (e che tipo di luce?), orientare eticamente le proprie scelte. Occorre fare ed essere Terra Madre.



Pollenzo, Università di Scienze Gastronomiche.



CALENDARIO EVENTI E INIZIATIVE DELLA CONDOTTA



venerdì 20 aprile, ore 16-20 // "Più vicino è più buono" con Comune di Bagno a Ripoli presso la Scuola media "Granacci" di via Le Plessis Robinson a Bagno a Ripoli (FI). Incontro aperto "Il km zero dalla mensa della scuola alla tavola di casa" + mercato dei produttori (frutta e verdura, formaggi e salumi, olio, pasta e uova) + ore 19 aperitivo/cena offerto da SIAF e preparato dai bambini di terza elementare.



25 Aprile Giornata Raccolta Erbe nel pomeriggio (ore 14:00) cercheremo insieme le erbe da mangiare nei campi vicini al Bigallo, seguirà una cena spiegata e preparata dalla cuoca del Bigallo con le vostre erbe (tranquilli, nel caso siate imbranati e non se ne trovino abbastanza, c'è il piano B, non andrete via affamati...) e con l'abbinamento di vini ad hoc. Per i soci SF 25 €, per i non soci 30 €. Minimo richiesto 15 partecipanti, per iscriversi telefonare a Franco Lodini (335 393050 - info@bigallo.it)



26 aprile // Aperipizza da Divina Pizza Via dell'Agnolo 50r, ore 19:30 - 22:00 si potranno degustare le pizze, lavorate con impasti diversi e fatte con il lievito madre, farina macinata a pietra di grani selezionati, olio biologico (Panzano in Chianti). Gli ingredienti per le pizze sono tutti freschi, a parte i pelati, e sono tutti



Inaugurazione sede Slow Food Firenze

VENERDÌ 13 APRILE 2012, ORE 18:30
VILLA BANDINI - PRIMO PIANO
VIA DI RIPOLI 118, FIRENZE

**buffet e assaggi a cura
dei soci della Condotta**

Prenotazione obbligatoria a: info@slowfoodfirenze.it



RUBRICA

la voce dei nostri soci

articolo di Annalisa Nardi

Come socia di Slow Food, è con grande piacere che raccolgo l'invito a parlarvi della scelta di seguire una dieta vegetariana (che è la mia). Innanzitutto vorrei dire che quella di essere vegetariani è una scelta che, coinvolgendo tanti aspetti della vita, tutti in relazione e al tempo stesso molto diversi fra loro, si fonda su una forte convinzione ma anche sulla consapevolezza della complessità. Per questo è aperta, anzi ricerca il confronto, riconfermandosi di volta in volta attraverso un costante riesame delle proprie ragioni. In passato la scelta del vegetarianismo era quasi sempre l'esito di un percorso di natura etica relativo al nostro diritto (o meglio, assenza di diritto) come esseri umani a decidere sulla vita e sulla morte degli animali. Oggi la ragioni di questa scelta si sono in un certo senso diversificate, ovvero partono da una grande varietà di considerazioni e pertanto portano a conclusioni e comportamenti pieni di sfumature e variazioni, tanto che è possibile sentir dire che si è "vegetariani convinti" pur non escludendo in maniera assoluta la possibilità di mangiare carne e derivati animali. La ragione principale di questo cambiamento risiede in un'accresciuta e più chiara coscienza che la forma e le proporzioni in cui si allevano gli animali e si producono cibi di origine animale sono profondamente cambiate, e in peggio, rispetto al passato - un passato nemmeno troppo lontano, ma ormai purtroppo quasi totalmente dimenticato. Le possibilità di una "buona vita" (ovvero le condizioni che rispettino la loro natura) per gli animali allevati nei grandi allevamenti industriali sono oggi praticamente impossibili, e le tecniche per l'aumento della produttività cancellano definitivamente qualsiasi rispetto per le loro caratteristiche e al momento della nascita questi animali sono di fatto destinati solo a indicibili sofferenze. Accanto a questa dolorosa realtà, troviamo dati e riscontri sempre più numerosi e incontestabili relativi ai costi cui questo modello produttivo conduce: uso sconsiderato delle risorse naturali (la produzione di carne è una delle più inefficienti nel senso di calorie necessarie per unità di caloria prodotta), gravi forme d'inquinamento, per non parlare dei danni alla salute delle persone provocati da diete troppo ricche di alimenti di origine animale - diete che stanno letteralmente mettendo a serio rischio la possibilità di una vita lunga e sana per le nostre giovani generazioni. In poche parole, pur rimanendo centrale la preoccupazione per la sorte degli animali (e con essa la questione sul nostro diritto a disporre della loro vita), la dieta vegetariana diventa agli occhi di molti un modo per scegliere ed operare valutando le conseguenze delle nostre azioni, affinché il mondo futuro rimanga un luogo che valga la pena abitare. In questo senso essere vegetariani rappresenta senz'altro una maniera del tutto logica e naturale di coniugare nel pensiero e nelle pratiche quotidiane le tre parole-guida di Slow Food: buono, pulito e giusto. Un pasto è sicuramente buono anche senza la presenza della carne e, cercando di eliminare almeno una parte delle effetti negativi dell'attuale sistema produttivo alimentare, è anche più pulito e giusto.

RISPOSTA Contrasto d'amore fra il Cavolino di Bruxelles e il Buristo

Siamo Slow Food. Sosteniamo da sempre che il cibo è fatto della stessa materia dell'uomo: acqua, proteine, minerali, fibra, grassi, zuccheri... e molte, molte idee. Idee che preferiamo non assolute, non esclusive, aperte al dubbio e alla degustazione, alla chiacchiera e all'approfondimento: percorso, e mai punto d'arrivo. Un atteggiamento che ci ha permesso di assumere e offrire convivenza a istanze anche diverse, nel rispetto di ogni proposta che sia rispettosa delle scelte di tutti, nell'orizzonte di quella sovranità alimentare che pretendiamo declinare a livello planetario come individuale. Fa molto piacere ricevere la nota di Annalisa, che racconta e propone la sua scelta vegetariana, alla cui base sta un pensiero che si è formato attraverso un processo personale meditato, attraverso l'assunzione e l'elaborazione di notizie filtrate dalla sua cultura,

lavorati da Graziano, Roberta e Gabriele (figlio). Alla serata parteciperà anche il Birrifico Teresianer (Trevi). Prezzo 15 € per i soci, 18 € per i non soci. Per prenotazioni telefonare ad Alessandro Schena (347 3620639)



4-5-6 maggio // United Indie Pub

all'Antico Spedale del Bigallo 3 giornate all'insegna della birra artigianale di qualità. L'evento, organizzato dalla Birroteca di Greve, ospiterà 5 pub indipendenti italiani e prevede la presenza della comunità dei trippai fiorentini, 2 cene (venerdì e sabato) sul pesce povero e sui Presidi organizzate dalla Condotta e laboratori per conoscere questo mondo luppato.



sabato 12 maggio // Visita all'Az. Vinicola Partingoli

con visita al vecchio Mulino. Ritrovo alle ore 10 in Piazza del Comune di Scandicci. Evento organizzato insieme alla Condotta di Scandicci. Saremo accolti dai proprietari dell'azienda agricola Partingoli per una simpatica passeggiata tra le vigne e gli uliveti della tenuta, fino al vecchio mulino idraulico del Mulinaccio. Seguirà un pranzo-merenda con degustazione di prodotti dell'Azienda e formaggi del vicino Caseificio Cecioni. L'azienda agricola, situata sul versante meridionale delle colline di Scandicci è inserita su un'area di circa 50 ettari dell'antico piviere di San Vincenzo a Torri che comprendeva i villaggi di San Michele e di San Niccolò e si estendeva fino alla Casellina. Sul suo territorio, a circa 5 minuti dalla sede aziendale, si trova il Mulinaccio, un complesso semidiroccato di grande suggestione fatto costruire nel 1634 dalla famiglia Galli Tassi, proprietaria della vicina villa I Lami. Partingoli è inserita in un contesto agricolo ordinato, integro e di rara bellezza. L'azienda appartiene al territorio del Chianti Colli Fiorentini e produce olio, vino e vinsanto di qualità.



martedì 15 maggio // Cena sui presidi presso il Convivium

A due passi dalla sede della nostra Condotta andiamo a conoscere l'universo Convivium di Viale Europa, 4. In una splendida Casa Colonica del '300 ristrutturata con estrema cura 15 anni fa si sviluppano più ambienti: Gastronomia, Enoteca, Catering e Ricevimenti oltre ad un delizioso Ristorante che ci accoglierà con professionalità. Una cena a base di alcuni Presidi Slow Food toscani con l'obiettivo di vivere una serata conviviale e di raccogliere fondi per il progetto Orti in Condotta. I vini in accompagnamento saranno dell'Azienda Vinicola I Balzini. Menu: mousse di agnello al ginger, focchi di patate della garfagnana, bruschetta, zuppa di fagioli di sorana, tortelli pecorino e pere, agnello di zeri in trionfo al profumo di ramerino, cipolla di certaldo caramellata, cheese cake con confettura di fichi di Carmignano. Prenotazioni direttamente al Convivium tel. 055 6802482. Prezzo per i soci 33 € e per i non soci 37 €.

26 maggio // Slow Food Day Cena sui cibi di strada, maggiori dettagli a breve.

la sua storia, la sua sensibilità. Usiamo una metafora gastronomica: Annalisa sceglie degli ingredienti e li elabora in una sua ricetta; nessuno sa se questa sia la ricetta giusta (ammesso che una ricetta giusta esista). Altre persone, dagli stessi presupposti, approdano a orientamenti diversi. Posto che vogliamo denunciare e contrastare per quanto possibile gli ormai evidenti danni ambientali, sociali ed economici dell'agricoltura e dell'allevamento industriali, riteniamo che a questo scopo la scelta di chi privilegia nel suo regime alimentare la qualità della carne (in relazione diretta con le condizioni di vita del bestiame e con una riduzione del consumo) abbia dignità pari alla scelta di chi aderisce a una dieta vegetariana. Il tema proposto da Annalisa chiama altri contributi, ma è troppo interessante e sviluppato in termini troppo seri e rispettosi per ridurre il dibattito a una diatriba fra fazioni pro o contro la carne, pro o contro queste o quelle scelte alimentari. È sempre più evidente che i modi di essere Slow Food sono molteplici: questo è probabilmente il nostro patrimonio più importante, da coltivare (o allevare, se preferite) con attenzione.

Concorso tecniche di cucina: diario di una partecipante

DI MARIA SAMMARCO

Ma chi me l'ha fatto fare? Penso un po' scocciata mentre la macchina affronta la salita che porta all'Antico Spedale del Bigallo. È proprio vero che gli esami non finiscono mai, come diceva il grande Eduardo, specialmente – aggiungo io – se te li vai a cercare. A conclusione del master Tecniche di cucina organizzato dalla condotta di Firenze, è arrivata la comunicazione di questo primo concorso e così, senza rifletterci troppo, mi sono iscritta. Ma ora sono pentita, il piatto che ho preparato in fretta e furia non è adatto alle modalità del concorso, rimedierò solo una brutta figura. Ormai però non si può tornare indietro, sono arrivata. Che bellezza questo posto! La primavera trionfa tutt'intorno. Raccolgo le mie cose ed entro. Non c'è quasi nessuno, come al solito arrivo troppo presto. La sala è già pronta: il tavolo della giuria, i premi in bella vista, lo spazio del pubblico. Sulla parete scorrono le immagini del master di quest'anno e di quelle dell'anno passato. Rimango lì seduta a guardarle in attesa che arrivino gli altri. È stata una bella esperienza, l'anno scorso. Un gruppo di persone eterogeneo, con un forte interesse comune. All'inizio silenziosi, ci si guardava intorno un po' impacciati, ma appena ci hanno fatto indossare i grembiuli e tirare fuori gli attrezzi del mestiere prescritti si è subito creato un clima di crescente complicità, lì tutti intorno al grande piano di lavoro con i nostri taglieri e i coltelli ben allineati. Ascoltare il docente, osservare i suoi gesti, provare a ripeterli sbirciando chi ci stava accanto... Il tempo è volato, la prima sera e quelle successive. Quando il master si è concluso eravamo quasi dispiaciuti, ci siamo ritrovati in facebook, sono state organizzate cene sulla mitica terrazza del Bigallo in cui ognuno ha dato il meglio di sé. I master di Slow Food sono ben fatti, impari, ti confronti, stai insieme ad altri che all'inizio nemmeno conosci e alla fine li senti amici. Perché, se hai questa passione, non c'è niente di più stimolante che lavorare fianco a fianco in cucina con persone che la condividono. Ma si comincia! Persa nell'amarcord non mi sono accorta che i giurati ci sono tutti e parte del pubblico ha già preso posto. Scappo in cucina, gli altri concorrenti sono già in piena attività. In base al regolamento del concorso bisognava portare un piatto già pronto (consentito solo scaldarlo), da presentare come al ristorante. Quindi ciascuno si è portato l'occorrente per impiattare, decorare e presentare ai giudici la sua creazione. Siamo allegramente indaffarati, si cerca di calcolare i tempi giusti di avvicinamento

in sala secondo l'ordine stabilito. Lo spazio non è molto ma ci coordiniamo, la collaborazione come sempre scatta in automatico. Non me ne importa più niente della probabile brutta figura, tutto è troppo divertente! Sbirco in sala: la giuria è molto professionale, commenta, chiede, assaggia, consiglia. Il pubblico è partecipe e attento. Sfiliamo uno a uno davanti al tavolo dei giudici, che si soffermano a commentare la presentazione di ogni piatto, il gusto, tecnica e complessità della preparazione. Per tutti hanno parole di apprezzamento, pur rilevando qualche errore e spazi di miglioramento. Siamo tutti soddisfatti, il pubblico non vede l'ora di assaggiare. La giuria si riunisce per decidere e finalmente vengono proclamati i vincitori, tra gli applausi convinti dei presenti Alessandro, Alberto, Gianmarco ed Emiliano ricevono i premi. Foto di rito e via nella sala adiacente, dove il buffet con i piatti che abbiamo preparato è pronto e le birre MOA di Rick cominciano a spumeggiare nei bicchieri. Mentre in cucina si rimette tutto a posto, commentiamo l'ottima riuscita della serata: assolutamente da ripetere. Più tardi, risalendo verso il parcheggio, il cielo sul Bigallo è pieno di stelle. L'aria si è raffrescata ma già promette, ancora una volta, l'estate.



Alessandro Manneschi, vincitore del primo premio.

Voglio conoscere



cioccolato



olio



gelato



miele

4 serate gratuite con il quartiere 3
alla scoperta di 4 prodotti eccellenti

CI ACCOMPAGNERANNO IN QUESTO VIAGGIO ARTIGIANI FIORENTINI ED ESPERTI:

17 aprile **il cioccolato** Claudio Pistocchi (30 posti)

24 aprile **l'olio** Sonia Donati + il produttore Giacomo Grassi dell'azienda Grassi e Nico Sartori Azienda Altomena. Degustazione di oli Monocultivar e blend a confronto. (50 posti)

3 maggio **il gelato** Toni Cafarelli, Il Re Gelato (30 posti)

8 maggio **il miele** con ARPAT (50 posti)

Presso **Villa Bandini, Sala Paradiso** - ore 20:00
Via di Ripoli 118, Firenze

Prenotazione obbligatoria a: info@slowfoodfirenze.it

Tesseramento e Punti Slow a Firenze

Dove e come fare la tessera, e soprattutto perché

Ci sono mille modi per appartenere a Slow Food.

Se volete diventare socio è possibile fare o rinnovare la tessera:

- **durante gli eventi** di Slow Food Firenze

- **sul sito internet** slowfood.it

- **presso i seguenti locali amici attivi al momento:**

OSTERIA DELL'ORTOLANO Via degli Alfani 91/r (zona P.za del Duomo)

Referente: Massimo Zetti; h: 9.00-19.00; Tel. 055/2396466; info@osteriafirenze.com

IL TRIPPAIO DI GAVINANA P.zza del Bandino (zona V.le Europa)

Referente: Leonardo Torrini (Fiduciario); h: 9.00-14.30 / 16.00-19.00;

Tel. 338/3361036; leonardo.torrini1@tin.it

LIBRERIA GIUNTI AL PUNTO Via de' Guicciardini 51r (zona P.te Vecchio)

Referente: Massimo Masini; h: 9.00-19.00; Tel. 055/2302384; firenze6@giunti.it

OSTERIA CIPOLLA ROSSA Via de' Conti 53r (zona S. Lorenzo)

Referente: Nicola Schioppo; h: 09.00-12.30 / 18.30-20.30;

Tel. 055/214210; nicolaschioppo@gmail.com

VINANDRO P.za Mino 33 - Fiesole

Referente: Alessandro Corradossi; h: 14.30-18.30 (escluso il lunedì);

Tel. 055/59121; alecorradossi@gmail.com

LA DIVINA ENOTECA Via Panicale 19/r (zona Stazione)

Referente: Livio Del Chiaro; h: 10.00-20.00 (escluso il lunedì);

Tel. 055/292723; info@ladivinaenoteca.it

LA BUCA DEL VINO Via Porta Romana 129/r (zona Porta Romana)

Referente: Marco Stoppioni; h: 16.30-19.30 (escluso domenica)

Tel. 055/2335021; info@labucadelvino.it

LA BOULANGERIE DEL RIFRULLO Via dei Rondinelli 24/r (zona Stazione SMN)

Referente: Sandra Zanettin; h: 10.00-12.00 / 15.30-18.00 (escluso domenica)

Tel. 055/281658; boulangerie@ilrifrullo.com



Tessera Slow Food per gli iscritti alla biblioteca



Gli iscritti alla Biblioteca di Villa Bandini si possono associare a Slow Food sottoscrivendo la tessera per il progetto rete Terra Madre BiblioSlow a **25 €** (per il primo anno)
I giovani fino a 31 anni **10 €**