

Prodotti nostri, prodotti buoni. Firmato un protocollo fra Comune di Pisa e Slow Food

Author : Redazione

Date : 14 ottobre 2014



Pubblichiamo di seguito l'intervento di Michele Gemmi e Fabiano Corsini sul protocollo d'intesa firmato tra Slow Food e Comune di Pisa per la valorizzazione dei prodotti del nostro territorio, in vista della Giornata mondiale dell'alimentazione ma anche come prassi per la diffusione di una cultura del cibo attenta ai bisogni della terra e alla salubrità

La **Giornata mondiale dell'alimentazione**, promossa dalla FAO, si tiene tutti gli anni il 16 ottobre a partire dal 1981. La celebrazione ha lo scopo di sensibilizzare l'opinione pubblica sul problema della fame e della malnutrizione nel mondo, e ha come obiettivo principale incoraggiare le persone ad agire contro questi problemi. Viene celebrata in oltre 150 paesi e ogni anno viene messo in risalto un particolare tema sul quale vengono focalizzate le attività. Quest'anno la giornata è dedicata al tema dell'agricoltura familiare, ed è per questo che il prossimo **Salone Internazionale del Gusto e Terra madre**, che si apre la settimana prossima a Torino per iniziativa di Slow Food, si incentrerà su questo tema.

La questione, è evidente, è planetaria e ormai è affermata la tesi che solo questo modo di coltivare e allevare può garantire la sovranità alimentare a tutti i popoli. L'agricoltura familiare di contadini che lavorano per la propria autosussistenza e che dunque consumano i propri prodotti non operando soltanto in ottica commerciale, rappresenta l'80 per cento degli agricoltori del mondo.

Come ci ricorda Carlo Petrini in un suo recente intervento, nelle zone rurali più a rischio povertà e malnutrizione, situate in Africa, Asia, America Latina e Medio Oriente, questa forma secolare di presidio della terra costituisce una risorsa insostituibile per migliorare la propria condizione e, in alcuni casi, evitare la sciagura della fame.

L'agricoltura familiare, tuttavia, è importante anche da noi. È di attualità la discussione di questi giorni circa il rapporto tra modelli industriali di produzione agricola e paesaggio, dove si scopre che in Toscana la difesa del paesaggio è anche un modo per difendere e valorizzare uno sviluppo del territorio basato sulle sue capacità di attrazione, in virtù della sua bellezza e della sua capacità di fornire prodotti "buoni".

L'affermarsi di modi di produrre basati su monoculture e su modelli industriali, mentre ci obbliga ad avvalerci di

prodotti importati e scarsamente controllati, deturpa la qualità del territorio e degli stessi cibi, impoverisce le tradizioni gastronomiche, indebolisce la attrattività della filiera turistica. È per queste ragioni che, come **Slow Food della condotta pisana (Pisa e Montepisano)**, **siamo impegnati oggi a sottoscrivere con il Comune di Pisa un protocollo di intesa** che rafforzi il lavoro comune, le iniziative per rendere riconoscibili e apprezzabili i prodotti del nostro territorio, per valorizzare gli esercizi che li commerciano e i ristoranti che li usano.

Si parla del nostro pesce, delle produzioni agricole del parco e dell'entroterra pisano, dei vini e dell'olio extravergine di oliva, del pinolo, della frutta, dei formaggi, del pane e delle farine realizzate con il grano locale.

Nel nostro territorio c'è una grande sensibilità su questi temi. Gli orti nelle scuole, iniziative di formazione e riflessione, il lavoro svolto dalla Provincia con il Piano del Cibo, che rischia oggi di vanificarsi; manifestazioni di grande impatto come l'Agrifera, pur con limiti su cui occorre lavorare, Marina Slow, sono tutti segni di un movimento, che tuttavia deve crescere fino a che non ci sarà la consapevolezza diffusa che il mangiare buono pulito e giusto è anche la chiave per entrare nel futuro.

Michele Gemmi e Fabiano Corsini - *Slow Food Pisa e Montepisano*